

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Solanum tuberosum L* adalah tanaman dari suku Solanaceae yang memiliki umbi batang yang dapat dimakan dan disebut "kentang". Umbi kentang sekarang telah menjadi salah satu makanan pokok penting di Eropa walaupun pada awalnya didatangkan dari Amerika Selatan. Di Indonesia kentang merupakan salah satu jenis sayuran yang mendapat prioritas untuk dikembangkan. Hal ini disebabkan Indonesia merupakan negara penghasil kentang terbesar di Asia Tenggara. Tanaman ini dapat hidup di dataran tinggi dengan ketinggian sekitar 1300-1500 meter di atas permukaan laut (BPS, 2006).

Pada saat pasca panen, kentang sering dijadikan berbagai produk olahan makanan diantaranya kentang goreng, keripik kentang, dan lain-lain. Seiring dengan kemajuan teknologi, manusia terus melakukan perubahan-perubahan dalam hal pengolahan makanan untuk meningkatkan nilai ekonomi, diantaranya kentang yang diolah menjadi tepung kentang.

Kentang merupakan makanan yang kaya akan karbohidrat yang dapat menggantikan beras sebagai makanan pokok. Hal ini berkaitan dengan program pemerintah yang sedang mengadakan program ketahanan pangan salah satunya mengganti beras dengan kentang. Program pemerintah yang mengadakan penggantian beras dengan kentang ini disebabkan karena produktivitas padi sekarang menurun. Tetapi walaupun kentang merupakan makanan yang dapat menggantikan beras, disini kentang memiliki masalah pada umur simpan. Umur simpan kentang dalam suhu kamar sekitar 2 minggu. Apabila tidak dilakukan perlakuan secara tepat maka kentang akan mudah membusuk.

Salah satu cara mengantisipasi agar kentang tidak mudah membusuk dan mempunyai nilai ekonomi yang tinggi setelah pasca panen, yaitu dengan cara mengubah kentang menjadi tepung. Permasalahan yang timbul pada tepung kentang tersebut sering tumbuhnya jamur. Untuk meningkatkan umur simpan

tepung kentang yang disebabkan oleh jamur maka dilakukan pengawetan dengan menambahkan bahan pengawet yang aman bagi kesehatan.

Permintaan konsumen terhadap makanan dengan kualitas tinggi tanpa pengawet berbahaya merupakan suatu tantangan bagi industri pangan saat ini. Hal ini mendorong peningkatan usaha bagi penemuan bahan pengawet dan antimikroba alami. Termasuk pada bahan pangan yang digolongkan dalam *High Perishable Food* atau mudah rusak. Salah satu bahan pengawet alami yaitu kitosan.

Kitosan adalah senyawa organik turunan kitin, berasal dari biomaterial kitin yang banyak dimanfaatkan untuk berbagai keperluan, diantaranya sebagai pengawet. Kitosan dapat digunakan sebagai pengawet karena sifat-sifat yang dimilikinya yaitu dapat menghambat pertumbuhan mikroorganisme perusak dan sekaligus melapisi produk yang diawetkan sehingga terjadi interaksi yang minimal antara produk dan lingkungannya.

Kitosan banyak dimanfaatkan dalam berbagai bidang karena memiliki keunggulan-keunggulan seperti tidak beracun, biodegradabel meskipun massa relatif yang besar, biokompatibel, tidak larut dalam air, dan tidak larut dalam asam sulfat.

Menurut Linawati 1992 kitosan mampu digunakan sebagai bahan pengawet. Hal ini disebabkan molekul kitosan yang dapat berikatan dengan dinding sel mikroba, sehingga mampu menghambat pertumbuhan mikroba. Sifat ini mirip yang dimiliki formalin, sehingga bahan makanan yang dicelupkan ke dalam larutan kitosan bisa awet karena aktivitas mikroba terhambat. Kitosan sebagai pengawet mempunyai kelebihan, yakni tidak menimbulkan efek kimia yang berbahaya bagi tubuh seperti halnya formalin (Antekpert, 2008).

Dari uraian di atas, maka pada penelitian ini telah dilakukan penelitian pengaruh penambahan *edible coat* kitosan sebagai anti jamur pada tepung kentang. Hal ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh *edible coat* kitosan pada tepung kentang terhadap jamur.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka permasalahan yang ada adalah:

1. Apakah kitosan sebagai *edible coat* dapat meningkatkan daya tahan tepung kentang terhadap jamur ?
2. Berapakah konsentrasi optimum kitosan yang dapat meningkatkan daya tahan tepung kentang terhadap jamur ?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh *edible coat* kitosan pada tepung kentang terhadap jamur.

## 1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pemikiran pada masyarakat untuk memanfaatkan kitosan sebagai bahan pengawet alami yang aman.