

# I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Penggilingan padi merupakan salah satu tahapan pascapanen terhadap padi yang digiling menjadi beras dan siap untuk dikonsumsi. Hasil samping dari proses penggilingan padi, antara lain 20% sekam, 10% bekatul, 5-8% beras patah, dan 2% menir. Menir adalah beras patah yang ukurannya lebih kecil dari 0,2 bagian beras utuh atau butir beras patah yang lolos dari ayakan dengan ukuran 1,7 mm (Mikro *et al.* 2017). Secara umum, menir dimanfaatkan sebagai pakan ternak. Hal ini dikarenakan bentuk dan tampilannya berupa patahan, sehingga kurang diminati oleh masyarakat (Astuti 2009). Salah satu cara pemanfaatan menir, yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung. Teknologi proses pengolahan yang digunakan adalah dengan cara penggilingan basah dan pengeringan dengan menggunakan oven. Menir beras yang digunakan dalam produksi *cookies* MPASI terdiri atas 2 varietas, yaitu diantaranya Inpari 32 (INP 32) dan *Nutrizinc* yang merupakan tepung fortifikasi zat *zinc* dari INP 32.

*Cookies* merupakan makanan yang cukup populer dan praktis karena dapat dimakan kapan saja dengan pengemasan yang baik, serta memiliki daya simpan yang relatif panjang. *Cookies* dapat dipandang sebagai produk pangan yang baik untuk kebutuhan khusus manusia. Salah satunya produk pangan MPASI untuk balita. MPASI adalah makanan dan minuman yang diberikan kepada anak usia 6–24 bulan untuk pemenuhan kebutuhan gizinya. WHO bersama dengan Kementerian Kesehatan dan Ikatan Dokter Anak Indonesia (IDAI) telah menegaskan bahwa usia hingga 6 bulan hanya diberikan ASI eksklusif saja. Oleh karena itu, MPASI baru bisa diperkenalkan kepada bayi ketika bayi berusia 6 bulan ke atas (Lestiarini dan Sulistyorini 2020).

Produk *cookies* MPASI dari tepung menir ini merupakan produk inovasi dari Balai Besar Penelitian dan Pengembangan Pascapanen Pertanian Bogor. Oleh karena itu, dengan penemuan produk inovasi baru berupa *cookies* MPASI perlu dilakukan uji pendugaan umur simpan menggunakan metode *Accelerated Shelf Life Test* (ASLT) model *Arrhenius*. Metode ASLT model *Arrhenius* merupakan metode pendugaan umur simpan produk dengan menggunakan suhu akselerasi sehingga dapat mempercepat reaksi yang menyebabkan kerusakan pada produk (Hasany *et al.* 2017). Metode ini menggunakan kondisi lingkungan yang dapat mempercepat reaksi penurunan mutu produk pangan. Produk pangan disimpan pada kondisi suhu ekstrim, sehingga parameter kritisnya mengalami penurunan mutu akibat pengaruh panas (Arif 2016). Jadi umur simpan dari produk *cookies* MPASI dengan melakukan uji pendugaan umur simpan menggunakan metode ASLT model *Arrhenius*.

## 1.2 Tujuan

Tujuan umum kegiatan Praktik Kerja Lapangan (PKL) di BB Pascapanen adalah untuk menambah wawasan dan memberikan gambaran nyata pengaplikasian ilmu yang telah diperoleh selama perkuliahan dan menjalin kerja sama antara balai dengan instansi perguruan tinggi. Tujuan khusus kegiatan PKL ini dilaksanakan adalah untuk mengetahui umur simpan produk *cookies* MPASI dari tepung menir menggunakan metode *Arrhenius*.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mempublikasikan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.