

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Produk oleh-oleh, terutama makanan ringan, memegang peranan penting dalam industri pariwisata, di mana berbagai jenis makanan ringan sering kali menjadi pilihan utama bagi wisatawan sebagai buah tangan atau kenang-kenangan (Yuliana, 2019). Namun, salah satu tantangan utama yang dihadapi oleh produsen adalah menjaga kualitas dan ketahanan produk agar tetap baik selama penyimpanan dan distribusi. Kualitas dan ketahanan makanan ringan sangat dipengaruhi oleh metode pengemasan yang digunakan. Salah satu metode pengemasan yang paling sering diterapkan untuk meningkatkan ketahanan produk adalah pengemasan vakum kemasan (Hernandez et al., 2017).

Pengemasan vakum bertujuan untuk mengurangi atau menghilangkan udara dari dalam kemasan, yang dapat mencegah kerusakan produk akibat faktor eksternal seperti kelembaban, oksigen, dan memperlambat pertumbuhan mikroorganisme (Pratama & Soetomo, 2020). Dalam kemasan vakum, produk lebih terlindungi dari kontaminasi yang dapat mempercepat kerusakan dan memperpendek umur simpan produk. Dengan demikian, pengemasan vakum dapat memperpanjang usia simpan makanan ringan dan meningkatkan kualitasnya (Marlina et al., 2018).

Namun, meskipun pengemasan vakum telah terbukti efektif dalam meningkatkan ketahanan produk makanan tertentu, efektivitas metode ini masih perlu dikaji lebih dalam (Agustin, 2021). Makanan ringan, seperti keripik, kue kering, dan camilan lainnya, sering kali memiliki kandungan air yang tinggi dan tekstur yang mudah rusak, sehingga membutuhkan perhatian khusus dalam pengemasan. Selain pengemasan vakum, ketebalan plastik merupakan salah satu faktor penting yang mempengaruhi performa dan daya tahan produk. Ketepatan dalam menentukan ketebalan material bukan hanya soal memenuhi spesifikasi desain, tetapi juga tentang mengoptimalkan fungsionalitas produk, efisiensi biaya, dan keberlanjutan lingkungan. Ketebalan plastik berperan langsung dalam menentukan kekuatan dan durabilitas produk pengemasan. Plastik yang lebih tebal

cenderung lebih tahan terhadap tekanan, benturan, dan robekan, sehingga memperpanjang umur pakai produk (Sudarmadji et al., 2019).

Oleh karena itu, penting untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai pengaruh pengemasan vakum terhadap ketahanan produk oleh-oleh, khususnya makanan ringan. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh pengemasan vakum kemasan terhadap ketahanan produk oleh-oleh, dengan fokus pada makanan ringan sebagai objek studi, untuk mengetahui sejauh mana metode ini dapat memperpanjang umur simpan dan menjaga kualitas produk tersebut dengan variasi ketebalan kemasan yang digunakan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, masalah penelitian yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah pengemasan vakum berpengaruh signifikan terhadap ketahanan produk oleh-oleh, khususnya makanan ringan?
2. Bagaimana pengaruh pengemasan vakum dan tanpa vakum terhadap umur simpan makanan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh pengemasan vakum terhadap ketahanan produk oleh-oleh, khususnya makanan ringan.
2. Untuk menganalisis perbandingan ketahanan makanan ringan dengan kemasan vakum dan tanpa vakum.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Bagi produsen makanan ringan

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk meningkatkan daya tahan produk mereka melalui penggunaan kemasan vakum.

2. Bagi konsumen

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai keunggulan kemasan vakum dalam menjaga kualitas produk oleh-oleh, khususnya makanan ringan.

3. Bagi pengembangan ilmu pengetahuan

Penelitian ini dapat memperkaya wawasan mengenai teknologi pengemasan dalam industri makanan.