

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Bekatul merupakan bagian luar bulir beras yang terbungkus oleh sekam yang dihilangkan pada proses penggilingan padi dan dianggap sebagai limbah. Penggunaan bekatul dalam produk pangan masih jarang ditemui dan biasanya bekatul dijadikan sebagai makanan ternak karena mengandung protein sebesar 12,8-16,4%, lemak sebesar 8,8-15,3% karbohidrat yang cukup tinggi, vitamin B<sub>12</sub>, vitamin E, serat sebesar 19-21% serat kasar dan 16,1-19,3 serat menu atau yang disebut sebagai dietary. (Ismunadji,1988)

Bekatul yang digunakan ini tersedia dalam bentuk tepung dengan tujuan dapat langsung dikonsumsi dengan cara diseduh. Produk tepung bekatul yang telah dikomersialkan ini memiliki merek dagang “Rice Bran 69 Dr. Liem” dalam kemasan 200 g. Kandungan gizi dari bekatul ini dapat dijadikan sebagai alternatif dalam tambahan di produk pangan yaitu dari segi protein. Serat tidak termasuk dalam zat gizi karena serat tidak dapat diserap oleh tubuh. Produk pangan yang digemari oleh banyak orang dan dapat dijadikan sebagai salah satu diversifikasi produk pangan lokal adalah kerupuk.

Kerupuk termasuk dalam jenis makanan ringan yang digemari oleh masyarakat Indonesia dari segala usia yang sering dijadikan sebagai camilan ataupun sebagai pendamping makanan. Kerupuk ini biasanya dibuat dengan menggunakan tepung tapioka dan tambahan lainnya. Jenis kerupuk yang dikenal oleh masyarakat adalah kerupuk ikan, kerupuk

bawang, kerupuk udang yang memiliki cita rasa yang khas dengan sifat kering, ringan dan porous (SNI 1990).

Kerupuk yang dikembangkan dengan menggunakan tambahan ikan ini merupakan salah satu diversifikasi pangan dengan tujuan untuk meningkatkan nilai gizi dari kerupuk dari segi asupan protein. Ikan yang kurang dikembangkan menjadi olahan kerupuk ini adalah kerupuk ikan bandeng.

Berdasarkan penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Felicia Devita Wijaya pada penelitian “Pengaruh Proporsi Terigu dan Tapioka Terhadap Sifat Fisikokimia Dan Organoleptik Kerupuk Bandeng”. Dalam penelitian tersebut Felicia D.W melakukan penelitian proporsi tepung terigu dan tapioka yang baik dalam pembuatan kerupuk ikan bandeng dan didapatkan proporsi tepung tapioka dan terigu yaitu 80:20.

Kerupuk ikan bandeng ini memiliki prospek yang tinggi karena memiliki harga yang murah dan memiliki cita rasa yang khas. Penelitian ini ingin melanjutkan penelitian Felicia D.W dengan tujuan meningkatkan nilai gizi dari segi serat maupun protein. Namun juga harus diperhatikan bahwa penambahan bekatul dapat menjadikan kerupuk tidak mengembang dengan baik. Bekatul memiliki kandungan serat yang memiliki sifat menyerap air secara cepat, sehingga terjadi kompetisi penyerapan air yang menyebabkan pengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dari kerupuk ikan bandeng. Proporsi ikan yang ditambahkan sebesar 20 %, karena berdasarkan pra orientasi dengan penambahan 20 % daging ikan bandeng sudah menghasilkan kerupuk ikan bandeng yang baik dan cita rasa khas bandeng pun masi terjaga.

Dalam pra orientasi dilakukan penambahan tepung bekatul hingga 12 %, namun semakin banyak tepung bekatul yang ditambahkan maka semakin banyak air yang harus ditambahkan. Dalam penelitian ini

dilakukan penambahan tepung bekatul ke dalam kerupuk ikan bandeng ini dengan proporsi 0 %, 2%, 4%, 6%, 8% dan 10% dari total tepung.

### **1.2. Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana pengaruh penambahan bekatul terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada kerupuk yang dihasilkan?
- b. Berapa penambahan bekatul yang paling tepat dalam pembuatan kerupuk sehingga dapat dihasilkan kerupuk yang diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

- a. Memahami pengaruh penambahan bekatul terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada kerupuk yang dihasilkan.
- b. Menentukan penambahan bekatul yang paling tepat dalam pembuatan kerupuk sehingga dapat dihasilkan kerupuk yang diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik.