

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan produk makanan kering yang dibuat dari tepung tapioka atau sagu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan lain yang diizinkan, serta disiapkan dengan cara digoreng atau dipanggang sebelum disajikan (SNI 01-0272-1990). Menurut Wiriano (1984), kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Kerupuk biasanya dikonsumsi bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan selingan ataupun sebagai lauk-pauk yang umumnya dikonsumsi dalam jumlah sedikit (Christina, 1998).

Prinsip dasar pembuatan kerupuk adalah proses gelatinisasi pati. Proses gelatinisasi merupakan proses pembesaran molekul-molekul pati dengan cara menyerap air yang dengan dibantu panas. Proses gelatinisasi pati bergantung pada komponen utama dalam pati yaitu fraksi amilosa dan amilopektin. Amilopektin yang tinggi pada pati akan berperan dalam proses pemekaran kerupuk, bersifat ringan, porus, dan mudah patah. Fraksi amilosa berperan dalam daya serap air yang tinggi, menguatkan adonan, dan cenderung membentuk lapisan film tipis sehingga dapat mengurangi jumlah minyak yang terserap. Perbandingan fraksi amilosa dan amilopektin pada pati yang digunakan dalam pembuatan kerupuk sangat penting karena akan menentukan karakteristik kerupuk yang dihasilkan.

Berdasarkan penelitian pendahuluan pembuatan kerupuk puli tanpa menggunakan pati (100% beras) menghasilkan kerupuk dengan karakteristik pengembangan yang kurang, tekstur yang keras dan

berminyak. Pada pembuatan kerupuk puli dengan penambahan pati kentang dihasilkan kerupuk yang pengembangannya lebih besar, porus, dan renyah.

Pada penelitian ini digunakan pati kentang. Penggunaan pati kentang selain mudah didapat juga sebagai sumber pati pada proses gelatinisasi. Pati kentang memiliki kadar amilopektin yang tinggi sehingga diharapkan kerupuk puli yang dihasilkan memiliki tekstur yang lebih renyah

Proporsi pati kentang pada perlakuan menghasilkan kerupuk puli dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang berbeda sehingga perlu dilakukan penelitian lebih lanjut

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi beras dan pati kentang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli ?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh proporsi beras dan pati kentang terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli.