

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk adalah produk makanan kering yang biasanya berbentuk lempengan tipis, dibuat dari bahan berpati dengan ditambahkan atau tanpa bahan tambahan lain yang digoreng atau dipanggang terlebih dahulu sebelum dikonsumsi. Kerupuk dapat dijadikan makanan pelengkap, kerupuk samiler misalnya, merupakan makanan khas yang dikenal oleh sebagian masyarakat, khususnya Jawa Timur. Kerupuk samiler adalah kerupuk yang terbuat dari ketela pohon, sangat tipis dan garing, sehingga mudah remuk. Kerupuk samiler berdiameter sekitar 30 cm serta harganya relatif murah.

Pada umumnya masyarakat lebih menitikberatkan pada rasa gurih kerupuk daripada nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Salah satu cara untuk meningkatkan mutu kerupuk adalah dengan meningkatkan nilai gizinya, terutama kandungan proteinnya.

Bahan pangan sumber protein yang biasanya ditambahkan pada pembuatan kerupuk dapat berasal dari hewani maupun nabati. Sumber protein hewani saat ini lebih banyak disubstitusikan pada kerupuk, yang bertujuan untuk meningkatkan nilai protein yang ada pada kerupuk, misalnya kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk susu, dan sebagainya. Akan tetapi nilai protein nabati juga dapat berperan dalam upaya meningkatkan nilai gizi kerupuk.

Di berbagai negara berkembang, termasuk Indonesia, 80% dari seluruh protein yang dikonsumsi adalah protein nabati dan 60% dari padanya berasal dari protein biji-bijian. Sebaliknya, di negara maju protein nabati hanya meliputi 45% dari seluruh protein yang dikonsumsi (Winarno,

1993). Kedelai misalnya, merupakan sumber protein nabati yang lebih murah dibandingkan dengan daging, di samping menghasilkan minyak dengan mutu yang baik. Kedelai termasuk dalam famili Leguminosae, subfamili Papilionidae, genus *Glycine* dan spesies *Glycine max*. Berbagai varietas kedelai yang ada di Indonesia mempunyai kadar protein 30,53 sampai 44 persen, sedangkan kadar lemaknya 7,5 sampai 20,9 persen (Koswara,1995).

Produk olahan kedelai dapat diklasifikasikan menjadi dua kelompok, yaitu makanan non-fermentasi dan makanan terfermentasi. Produk hasil olahan industri modern sebagian besar terdiri atas produk non-fermentasi. Beberapa di antara produk tersebut adalah minyak kedelai dan hasil olahannya, seperti tepung kedelai, isolat dan konsentrat protein kedelai, serta daging sintetik atau TVP (*Texturized Vegetable Protein*). Umumnya produk tersebut bukan merupakan produk jadi yang siap dimasak atau dikonsumsi, tetapi digunakan sebagai bahan dasar bagi industri pangan lainnya, misalnya kerupuk.

Salah satu alternatif hasil olahan kedelai yang dapat digunakan untuk meningkatkan protein kerupuk samiler adalah tepung kedelai. Konsentrasi tepung kedelai yang digunakan dalam pembuatan kerupuk samiler ini adalah 0-10%, dikarenakan hingga pada konsentrasi 10%, masih dapat diterima oleh konsumen.

Permasalahan lainnya, kerupuk samiler kurang begitu diminati masyarakat masa kini, yang lebih menyukai variasi olahan yang modern, karena masih terpaku pada olahan dan bumbu tradisional. Oleh sebab itu untuk meningkatkan minat masyarakat terhadap kerupuk konvensional ini, perlu adanya diversifikasi rasa dari penambahan tepung kedelai dan peningkatan nilai gizi, sehingga sesuai dengan selera masyarakat sekarang ini.

1.2. Rumusan Masalah

Perlakuan mana dari berbagai konsentrasi penambahan tepung kedelai yang memberikan hasil kerupuk samiler yang terbaik dari segi kandungan protein, volume pengembangan, dan organoleptik.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan tepung kedelai terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk samiler.

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah mendiversifikasikan pemanfaatan kedelai, dan meningkatkan nilai gizi protein kerupuk samiler.