

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di Indonesia kerupuk merupakan jenis makanan pelengkap yang sudah sejak lama dikenal dan digemari oleh masyarakat Indonesia dari berbagai kalangan bahkan kerupuk juga telah meraih pasar Internasional. Pada mulanya kerupuk hanya bersifat sebagai makanan pelengkap, namun seiring dengan kemajuan Industri pengolahan bahan pangan kerupuk sudah mengalami perubahan fungsi, tidak hanya sebagai makanan pelengkap saja tetapi juga digunakan sebagai snack atau makanan ringan.

Kerupuk adalah produk makanan kering yang dibuat dari tepung tapioka dan kadang-kadang juga ditambahkan tepung terigu dan bahan tambahan pangan lain yang diijinkan yang dibuat melalui proses gelatinisasi pati yang kemudian melalui proses pengeringan sampai kadar air kurang dari 12% kemudian harus dipersiapkan dengan cara menggoreng/memanggang sebelum disajikan (SII,1990).

Ditinjau dari segi selera masyarakat dan cara pembuatannya yang relatif murah dan mudah, kerupuk sangat berpotensi untuk terus dikembangkan keanekaragamannya. Salah satu cara untuk melakukan diversifikasi terhadap bahan pangan kerupuk adalah dengan memanfaatkan ubi jalar sebagai bahan baku tambahan dalam produk olahan kerupuk, dimana ubi jalar memiliki kandungan amilopektin (82%) hampir mendekati kandungan amilopektin tepung tapioka

(83%). Pada umumnya bahan tambahan pangan atau bumbu yang digunakan dalam pembuatan kerupuk, yaitu: bawang putih, gula, garam, air serta *baking powder*. Dengan melakukan substitusi ubi jalar pada pembuatan kerupuk, maka tidak perlu ditambahkan gula karena kebutuhan gula sudah digantikan oleh kandungan gula yang terdapat dalam ubi jalar dimana ubi jalar memiliki kandungan gula sebesar 10,7-15,7% berat segar (Villareal dan Griggs, 1982).

Ubi jalar (*Ipomoea batata L.*) merupakan bahan pangan yang potensial sebagai penyumbang kebutuhan kalori karena kandungan karbohidratnya yang cukup tinggi setelah beras, jagung dan ubi kayu. Selain itu ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral sehingga cukup berpotensi untuk memperbaiki dan memenuhi gizi masyarakat, yaitu: vitamin A, vitamin B, dan vitamin C sedangkan mineral yang terkandung dalam ubi jalar yaitu zat besi (Fe), Fosfor (P), kalsium (Ca) dan Natrium (Na).

Ubi jalar menjadi salah satu pilihan diversifikasi pangan karena ubi jalar merupakan sumber pati yang dapat menjadi bahan utama dalam pembuatan makanan ringan (snack) dalam bentuk kerupuk, produksi ubi jalar sangat banyak, selain itu harga ubi jalar murah dan mudah didapat karena ubi jalar bisa ditanam sepanjang tahun dan menurut Lingga,dkk (1986), tanaman ubi jalar dapat tumbuh didaerah dataran rendah maupun dataran tinggi, teknik budidayanya mudah sehingga tidak perlu penguasaan pengetahuan dan kultur teknis serta teknologi yang rumit apalagi hama dan penyakitnya sedikit sedangkan keunggulan lain yaitu umur panen ubi jalar cuma 4 bulan, sementara ubi kayu dan garut 8 bulan, tetapi nilai ekonomis ubi jalar masih rendah sehingga perlu dijual produk yang dapat

meningkatkan nilai ekonomisnya yaitu dengan memanfaatkannya sebagai bahan baku tambahan dalam pembuatan kerupuk.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang ingin dipecahkan adalah berapakah proporsi yang optimal proporsi antara tepung tapioka dan ubi jalar sehingga didapatkan produk kerupuk yang berkualitas dan disukai konsumen.

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan proporsi yang optimal antara tepung tapioka dan ubi jalar terhadap kerupuk yang dihasilkan.

Hasil yang optimal diharapkan dapat diterapkan oleh pengolah untuk menghasilkan produk yang berkualitas gizi baik.