

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Masyarakat gemar mengonsumsi kentang sebagai *snack* maupun sebagai pengganti nasi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi. Kentang (*Solanum tuberosum*) sebagai komoditas sayuran yang dikembangkan berpotensi untuk dipasarkan di dalam dan di luar negeri. Menurut Astawan (2004), hasil kentang di Eropa rata-rata mencapai 25,5 ton per hektar, sedangkan hasil di Indonesia masih sangat rendah yaitu rata-rata 9,4 ton per hektar. Pengolahan kentang merupakan tahapan pasca panen yang ditempuh untuk pengembangan penganekaragaman produk dan peningkatan nilai tambah. Produk olahan yang cenderung semakin populer dalam pola konsumsi masyarakat adalah kentang goreng (*french fries*) dan keripik kentang (*potato chips*).

Penggorengan *potato strips* menjadi kentang goreng dapat menyebabkan timbulnya akrilamida. Hasil penelitian dari Stockholom University, diumumkan pada tahun 2002, oleh *The Swedish National Food Authority*, yaitu ditemukannya peningkatan kadar akrilamida dalam beberapa jenis pangan, terutama yang mengandung banyak karbohidrat (zat tepung), seperti kentang dan produk sereal yang diproses dengan pemanasan suhu tinggi (dibakar, dipanggang, atau digoreng) yaitu di atas 120°C (Andang, 2010). Akrilamida yang terbentuk berbahaya bagi kesehatan tubuh karena dalam dosis tinggi terbukti dapat mengganggu reproduksi dan menyebabkan kerusakan pada susunan saraf.

2

*Fried potato strips* agar aman untuk dikonsumsi maka harus dicegah dari pembentukan akrilamida, yaitu dengan cara melakukan *pre treatment*. Salah satu caranya dengan metode *blanching*, baik *blanching* uap maupun *blanching* celup. Perendaman kentang dalam air panas atau yang disebut dengan *blanching* celup tersebut mampu mereduksi jumlah prekursor pembentuk akrilamida, yaitu gula reduksi sehingga pencoklatan yang terbentuk akibat reaksi Maillard berkurang dan *fried potato strips* tidak berwarna coklat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh *blanching* dan proses penggorengan *fried potato strips* dalam mereduksi akrilamida?

## **1.3 Tujuan**

Mengkaji pengaruh *blanching* dan proses penggorengan *fried potato strips* dalam mereduksi akrilamida.