

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup digemari oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan – bahan yang mengandung pati cukup tinggi (Wiriano,1984). Pada umumnya, kerupuk dijadikan sebagai makanan pelengkap yang dimakan dengan makanan utama seperti nasi atau mie. Menurut Koswara (2009), kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan. Berdasarkan jenis bahan baku yang digunakan, terdapat berbagai macam kerupuk seperti misalnya kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk bawang dan lain sebagainya.

Kerupuk bawang biasanya menggunakan bahan baku dari tapioka (Rohaendi, 2009). Tapioka merupakan pati yang diperoleh dari umbi ketela pohon melalui beberapa proses yang meliputi pengupasan, penghancuran, ekstraksi, penyaringan, pengendapan, pencucian, dan pengeringan. Tapioka berfungsi sebagai pengembang kerupuk saat digoreng sehingga kerupuk dapat mengembang sebesar dua kali dari ukuran kerupuk mentahnya.

Seiring dengan berjalannya waktu, permintaan pasar akan produksi kerupuk makin meningkat pesat. Saat ini, hampir di setiap rumah makan menjual kerupuk dengan berbagai bentuk, rasa, ukuran, maupun warna. Namun, pada umumnya kerupuk yang ada di pasaran merupakan produk yang teroksidasi akibat pemanasan sehingga diperlukan adanya penambahan air seduhan daun beluntas dalam proses pembuatan kerupuk

sehingga dapat berfungsi sebagai antioksidan dalam produk tersebut. Kerupuk beluntas merupakan produk campuran dari tapioka dan bubuk daun beluntas dalam air seduhan.

Tanaman beluntas (*Pluchea indica* Less) merupakan salah satu tanaman herbal yang dikenal sebagai obat tradisional untuk meningkatkan nafsu makan, membantu pencernaan, peluruh keringat, pereda demam, dan penyegar (Ardiansyah, 2005). Daun beluntas mengandung senyawa alkaloid, flavonoid, tanin, minyak atsiri, asam klorogenik, natrium, aluminium, kalsium, magnesium dan fosfor, sedangkan akarnya mengandung flavonoid dan tanin (Ferdian, 2008). Selain itu, daun beluntas mengandung senyawa fitokimia yang dapat berfungsi sebagai antioksidan dan antidiabetik. Ekstrak daun beluntas juga telah terbukti memiliki antioksidan dan aktivitas antidiabetik (Widyawati *et al.*, 2014; 2015). Daun beluntas yang dimanfaatkan adalah ruas nomor 1 sampai nomor 6 dari ujung daun karena memiliki kadar senyawa bioaktif dan aktivitas antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan bagian daun lainnya (Widyawati dkk., 2011).

Daun beluntas yang akan digunakan sebelumnya dikeringkan pada suhu kamar selama seminggu. Kemudian daun beluntas tersebut dibubukkan dan diayak agar didapatkan bubuk daun beluntas dengan ukuran granula yang sama yaitu sebesar 45 mesh. Bubuk daun beluntas yang diperoleh dapat langsung digunakan atau disimpan dalam kantong atau *pouch* aluminium foil sehingga daun beluntas tersebut tidak terpapar sinar sehingga mengalami oksidasi. Sebelum digunakan, bubuk daun beluntas diseduh terlebih dahulu dengan air panas selama 5- 7 menit lalu dituang ke dalam campuran bahan – bahan yang akan digunakan untuk membuat kerupuk.

Pada penelitian ini, dilakukan pembuatan kerupuk dengan menggunakan air seduhan bubuk daun beluntas. Pada penelitian pendahuluan, telah dilakukan pengujian lama pengukusan terhadap proses gelatinisasi pada adonan kerupuk beluntas dengan variasi lama pengukusan yaitu 40, 50, dan 60 menit. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan tersebut, didapatkan hasil bahwa waktu pengukusan yang tepat adalah selama 50 menit, dimana semua pati telah tergelatinisasi sempurna.

Hasil uji organoleptik kepada 30 panelis tidak terlatih dilakukan untuk mengetahui ambang batas penerimaan secara sensori (warna, aroma, dan rasa). Pada pengujian secara organoleptik tersebut disediakan kerupuk beluntas dengan konsentrasi air seduhan bubuk daun beluntas yang berbeda – beda yaitu sebesar 0, 1, 2, 3, 4, dan 5 % (b/b). Berdasarkan parameter tersebut, didapatkan kesimpulan bahwa pada konsentrasi sebesar 5% tidak disukai oleh panelis secara warna dan rasa. Warna yang dihasilkan terlalu gelap serta terdapat *after taste* yang tidak diinginkan, juga terdapat *bitterness* secara rasa. Konsentrasi air seduhan daun beluntas yang terlalu tinggi menyebabkan adanya *after taste* yang tidak diinginkan pada kerupuk beluntas. Oleh karena itu, pada penelitian ini diteliti pengaruh air seduhan beluntas terhadap sifat fisikokimia kerupuk beluntas.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh perbedaan konsentrasi bubuk daun beluntas (*Pluchea indica* Less) dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia meliputi kadar air, Aw, dan daya kembang kerupuk beluntas?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh perbedaan konsentrasi bubuk daun beluntas (*Pluchea indica* Less) dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia meliputi kadar air, Aw, dan daya kembang kerupuk beluntas.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan bagi masyarakat mengenai pengaruh perbedaan konsentrasi bubuk daun beluntas (*Pluchea indica* Less) dalam air seduhan terhadap sifat fisikokimia meliputi kadar air, Aw, dan daya kembang kerupuk beluntas.