

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat populer, digemari oleh masyarakat Indonesia. Kerupuk seringkali dijadikan sebagai camilan ataupun pelengkap bersama makanan lainnya seperti nasi goreng dan gado – gado. . Bagi sebagian masyarakat yang cenderung menyukai camilan, kerupuk dianggap camilan wajib dan dikonsumsi sehari-hari. Kerupuk yang sering dijumpai di masyarakat adalah kerupuk ikan, kerupuk udang, kerupuk aci, kerupuk bawang putih, rempeyek dan banyak lainnya. Kerupuk ini dijual dalam bentuk kemasan yang belum digoreng, dipanggang atau jika jenis kerupuknya sulit mengembang seperti kerupuk ikan dijual dalam bentuk yang sudah digoreng (Warintek, 2011). Melihat akan potensi dan peluang camilan kerupuk di masyarakat, berbagai upaya diversifikasi produk olahan kerupuk tengah dilakukan untuk meningkatkan mutu dan kualitas kerupuk seiring dengan tuntutan konsumen yang semakin cerdas.

Salah satu upaya diversifikasi produk olahan kerupuk yang tengah dilakukan adalah mengolah kerupuk dengan ditambahkan bahan tambahan dari produk fermentasi seperti tape. Tape merupakan produk fermentasi yang dibuat dari bahan-bahan sumber pati seperti singkong, ubi jalar dan lain-lain dengan menggunakan ragi tape (Ganjar,2003). Bahan dasar kerupuk adalah pati dengan kandungan amilopektin yang tinggi sebagai penentu daya kembang kerupuk. Semakin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka kerupuk yang dihasilkan akan mempunyai daya kembang yang semakin besar (Praptiningsih, dkk. 2003). Melalui penambahan bahan tambahan seperti tape, diharapkan dapat meningkatkan mutu kerupuk tidak hanya dari daya kembangnya, melainkan dapat memperbaiki cita rasa dan nilai nutrisi.

Kerupuk dibuat dari adonan tapioka dan dicampur dengan bahan perasa lainnya dan dilakukan penggorengan menggunakan minyak sebelum disajikan. Tahapan pembuatan kerupuk secara umum adalah tepung tapioka dilumatkan bersama bahan pendukung lain bisa bumbu atau bahan lainnya, dimasak (direbus atau dikukus) dan dicetak berupa lempengan tipis lalu dijemur. Lempengan tipis yang dihasilkan disebut kerupuk kering. Inovasi yang akan dilakukan dalam proses pembuatan

kerupuk dengan menambahkan bahan pendukung lain dari tape. Tape yang digunakan sebagai bahan pendukung suatu olahan pangan dapat memberikan karakter rasa baru, lebih enak dan meningkatkan nilai gizi (Fauziah, Nur dan Mardiyah. 2020). Tape yang sering dikembangkan di Indonesia adalah jenis tape singkong dan tape ketan. Tape ketan ada dua jenis yang sering dikonsumsi, tape ketan berwarna putih dan tape ketan berwarna hitam.

Tape ketan hitam merupakan makanan pembawa probiotik, yang mengandung mikroba non patogen yang masih hidup dan secara aktif bermanfaat untuk meningkatkan kesehatan dengan menjaga keseimbangan mikroba dalam usus. Selain itu, tape ketan hitam diketahui mengandung antosianin yaitu sumber warna merah biru dan ungu yang merupakan komponen flavonoid beras ketan hitam. Flavonoid dalam beras ketan hitam mengandung senyawa fenolik dan merupakan senyawa bioaktif yang memiliki aktivitas antioksidan, serta bersifat menurunkan kolesterol dan antitumor (Mambrasar, Prasetyo dan Martosupono, 2010). Antosianin dalam ketan hitam dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman (Nailufar Basito, Anam, 2012). Tape ketan hitam mempunyai tekstur yang baik karena kadar amilopektinnya tinggi terutama pada jenis tape dari ketan pulen. Berdasarkan kelebihan-kelebihan yang dimiliki tape ketan perlu ditingkatkan pengembangan olahan tape ketan hitam menjadi kerupuk. Pengolahan tape ketan hitam menjadi kerupuk dapat meningkatkan masa simpan produk dan meningkatkan nilai gizi. Peningkatan nilai gizi kerupuk tape ketan hitam mampu memenuhi kebutuhan nutrisi yang seimbang di dalam tubuh.

Berbagai penelitian tentang pengolahan tape menjadi kerupuk diantaranya kerupuk dari tape singkong (Johan Siagian dkk., 2012) dan kerupuk tape umbi talas (Ridhani A dkk.,2016). Sudah dilakukan juga pengembangan olahan kerupuk dari bahan berprotein tinggi seperti susu (Fauzi 2012) sedangkan kerupuk tape dari jenis beras ketan hitam ini masih jarang dilakukan. Tape dari beras ketan hitam (*Oryza sativa var. glutinosa*) mengandung senyawa aktif dan serat yang penting bagi kesehatan. Warna pada beras ketan hitam didapat dari sel-sel kulit ari yang mengandung antosianin dan berfungsi sebagai antioksidan. Tape ketan hitam diketahui mengandung gizi yang cukup baik diantaranya energi sebesar 166 kkal,

protein 3,8 g, karbohidrat 34,4 g, lemak 1 gram, kalsium 8 mg, fosfor 106 mg, dan zat besi 1,6 mg (Godam, 2012).

Pembuatan kerupuk dimulai dari tahap pencampuran berbagai bahan-bahan seperti tepung, bawang putih, garam, terasi, penyedap rasa, telur dan bahan pengembang. Bahan pengembang yang umum digunakan adalah *baking powder* karena relatif tidak mempengaruhi rasa, sedang pemakaian soda kue residu garam dari hasil reaksi menimbulkan rasa pahit. *Baking powder* memiliki sifat cepat larut pada suhu kamar dan tahan selama pengolahan (Anni, 2008). Penambahan *baking powder* bertujuan untuk menghasilkan perkembangan adonan yang baik, karena *baking powder* dapat menghasilkan gas berupa gas CO₂, melalui pemuain tersebut penetrasi bumbu pada adonan akan lebih merata. Dalam penelitian ini akan diteliti tentang variasi penambahan *baking powder* terhadap mutu kerupuk yang dihasilkan.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui persentase penambahan *baking powder* dan tape ketan hitam yang tepat dalam pembuatan kerupuk tape ketan hitam. Kerupuk tape ketan hitam hasil kombinasi terbaik diuji secara kimia dan organoleptiknya sehingga layak untuk diproduksi. Penelitian ini membuka peluang baru bagi masyarakat untuk berwirausaha kerupuk tape ketan hitam.

1.2 Rumusan Masalah

- Berapa konsentrasi tape ketan hitam dan konsentrasi *baking powder* terbaik dalam pembuatan kerupuk tape ketan hitam terhadap kadar air, kadar abu dan antioksidannya
- Berapa konsentrasi tape ketan hitam dan konsentrasi *baking powder* terbaik dalam pembuatan kerupuk tape ketan hitam terhadap sifat organoleptiknya
- Berapa konsentrasi tape ketan hitam dan konsentrasi *baking powder* terbaik untuk menghasilkan mutu terbaik kerupuk tape ketan hitam (kadar air, kadar abu, antioksidan dan organoleptik)

1.3 Tujuan

- Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tape ketan hitam dan konsentrasi *baking powder* terhadap kadar air, kadar abu dan antioksidan kerupuk tape ketan hitam.

- Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tape ketan hitam dan konsentrasi *baking powder* terhadap sifat organoleptik kerupuk tape ketan hitam.
- Untuk mengetahui presentasi penambahan konsentrasi tape ketan hitam dan *baking powder* yang tepat untuk menghasilkan mutu terbaik terhadap kadar air, kadar abu, antioksidan dan organoleptik kerupuk tape ketan hitam.

1.4 Manfaat

1. Sebagai acuan untuk membuat kerupuk dari tape ketan hitam dengan konsentrasi tape ketan hitam dan konsentrasi *baking powder* yang tepat.
2. Meningkatkan nilai gizi kerupuk pada umumnya dari bahan tape ketan hitam yang mengandung nilai gizi tinggi.
3. Menambah wawasan dan pengetahuan peneliti tentang pembuatan produk baru dari diversifikasi ketan hitam.
4. Membuka peluang bisnis dan wirausaha bagi masyarakat untuk memanfaatkan potensi tape ketan hitam untuk dijadikan kerupuk.