

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Industri pangan di Indonesia sering dipandang sebelah mata, beberapa makanan khas daerah sering dilupakan dan masyarakat lebih menyukai makanan barat. Keanekaan jenis makanan tersebut merupakan sumber daya yang harus dikembangkan dan dimanfaatkan seiring dengan arah pembangunan nasional, khususnya di bidang pangan (Devita, 2015). Padahal di era global ini, persaingan dagang semakin ketat dengan masuknya produk-produk asing dengan kemasan yang menarik dengan harga bersaing, membuat produk Indonesia kalah bersaing dalam mendapatkan kepercayaan dari konsumen akan kualitas produknya.

Makanan tradisional merupakan produk bercita rasa budaya tinggi yang berupa perpaduan antara kreasi mengolah hasil sumber daya lokal dengan sumber daya berbumbu adat istiadat dan telah diwariskan selama beberapa generasi. Makanan tradisional juga merupakan warisan nenek moyang yang telah mengalami penempaan zaman hingga terjamin keamanan dan ketahanan pangannya dalam kehidupan manusia sebagai penggunaannya (Devita, 2015).

Salah satu makanan tradisional yang perlu dikembangkan ialah rengginang. Rengginang merupakan jenis kerupuk tebal yang terbuat dari nasi atau beras ketan yang dikeringkan dengan cara dijemur di bawah panas matahari lalu digoreng panas dalam minyak goreng dalam jumlah yang banyak.

Pasuruan merupakan kota/kabupaten yang terletak di Provinsi Jawa Timur dan mempunyai potensi perikanan yang cukup besar, salah satu hasil perikananannya adalah udang putih (*Litopenaeus vannamei*). Sebagian besar sudah banyak dimanfaatkan sebagai produk pangan seperti : krupuk udang dan macam-macam olahan udang yang banyak di konsumsi dagingnya tetapi belum dimanfaatkan secara maksimal, yaitu limbah kepala udang. Maka dari itu saya mencoba memanfaatkan limbah kepala udang putih dengan olahan ketan menjadi rengginang kepala udang. Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini di beri judul **“Kajian Penambahan Limbah Kepala Udang Putih (*Litopenaeus Vannamei*) Terhadap Mutu Kerupuk Rengginang”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan hal tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana penambahan limbah kepala udang terhadap mutu kerupuk rengginang?
2. Berapakah proporsi limbah kepala udang yang tepat dalam penambahan pembuatan krupuk rengginang?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana penambahan limbah kepala udang terhadap mutu kerupuk rengginang.

2. Untuk mengetahui berapakah proporsi limbah kepala udang yang tepat dalam penambahan pembuatan krupuk rengginang.

1.4 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini nantinya diharap dapat bermanfaat bagi pihak – pihak yang berkepentingan antara lain :

1. Bagi Penulis

Kegunaan penelitian ini bagi penulis yaitu untuk dapat mempraktekan teori hasil perikanan yang telah didapat di bangku perkuliahan dan saat praktek kerja lapang.

2. Bagi pihak lain

Hasil dari penelitian ini dapat digunakan oleh khalayak umum sebagai bahan percobaan usaha dalam bidang pangan, dan dapat menambah pengetahuan bagi orang lain.