

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kentang (*Solanum tuberosum L.*), tanaman produksi terbesar keempat di dunia, merupakan salah satu tanaman terpenting dalam memberi makan penduduk dunia karena kandungan nutrisinya yang tinggi, seperti senyawa karbohidrat, vitamin (terutama vitamin C) dan mineral (Rytel, 2012). Sebagian kecil kentang dikonsumsi sebagai makanan segar, sedangkan mayoritas diolah menjadi produk olahan seperti pati, tepung, serpih dan makanan ringan (Dos Santoset al., 2016)

Kentang (*Solanum tuberosum L.*) merupakan salah satu umbi-umbian yang banyak digunakan sebagai sumber karbohidrat atau makanan pokok bagi masyarakat dunia setelah gandum, jagung, dan beras. Sebagai umbi-umbian, kentang cukup menonjol dalam kandungan zat gizi terutama mineral fosfor, besi, kalium, vitamin B1, dan C (Asgar, 2013). Perbandingan protein terhadap karbohidrat yang terdapat di dalam umbi kentang lebih tinggi daripada biji sereal dan umbi lainnya. Kandungan asam amino umbi kentang juga seimbang, sehingga sangat baik bagi kesehatan. Umbi kentang mengandung sedikit lemak dan kolesterol, namun mengandung karbohidrat, sodium, serat diet, protein, vitamin C, kalsium, zat besi, dan vitamin B6 yang cukup tinggi. Komposisi tersebut memengaruhi kualitas produk (Imran, 2011).

Sebagai sumber karbohidrat, kentang mempunyai kelebihan dibandingkan dengan beras, dan kentang mempunyai potensi yang besar sebagai pendamping beras. Di kota-kota besar terlihat adanya pergeseran pemanfaatan kentang sebagai sumber karbohidrat. Hal ini terlihat dengan semakin menjamurnya restoran cepat saji (*fast food*) yang pada umumnya menyediakan kentang goreng (*french fries*) sebagai salah satu kebutuhannya. Bahkan di beberapa negara maju bisnis makanan ringan dari kentang terutama kerupuk kentang mempunyai pangsa pasar terbesar di antara produk makanan ringan lainnya. Selain itu, kentang juga dapat dimanfaatkan untuk membuat perkedel, sup dan

lain sebagainya. Kentang akan memiliki nilai jual yang tinggi apabila diolah menjadi suatu produk makanan seperti kerupuk kentang dan kentang krispi (Perdani *et al.* 2019)

Kerupuk kentang merupakan suatu makanan olahan yang berbahan dasar tepung kentang. Kerupuk kentang merupakan kerupuk yang terdiri dari berbagai macam campuran tepung diantaranya tepung gandum dan tepung maizena. Kerupuk kentang merupakan salah satu upaya untuk memperbaiki kualitas kerupuk. Hal ini dikarenakan pada saat pembuatan adonan dapat dilakukan penambahan bahan yang dapat meningkatkan kandungan gizi kerupuk. Kerupuk kentang adalah kerupuk yang dibuat dengan bahan baku tepung. Proses pembuatannya meliputi: pengadonan tepung, pemcetakan, pengukusan, pendinginan, pemotongan, penjemuran dan penggorengan. Kerupuk kentang pada umumnya disajikan sebagai makanan ringan atau pendamping nasi. Penyediaan kerupuk yang paling sederhana yaitu digoreng lalu digarami. Namun, seiring dengan meningkatnya permintaan konsumen para produsen dapat menambahkan berbagai jenis perisa, misalnya perisa *barbeque* (Agustia, 2009).

Pada pembuatan kerupuk kentang, tepung maizena berfungsi untuk memberikan kerenyahan sehingga dapat meningkatkan mutu dan harga jual dari kerupuk kentang yang dihasilkan. Tepung gandum memiliki sifat yang sangat unik yaitu bila tepung pertama kali dibasahi dengan air maka protein yang terdapat pada tepung gandum akan tersebar secara acak. Ketika pencampuran terjadi maka rantai protein akan berorientasi pada bentuk sejajar sehingga akan memperlihatkan sifat-sifat kehalusan dari suatu adonan. Pada pencampuran selanjutnya adonan akan bersifat lunak dan lekat. Pada krupuk kentang penggunaan tepung gandum akan memberikan tekstur yang padat dan renyah dibandingkan dengan kerupuk kentang biasa (Agustia, 2009).

Dengan alasan tersebut, penulis tertarik untuk melakukan penelitian **”Pengaruh Subtitusi Tepung Mix Gandum Dan Maizena Terhadap Tepung Kentang Pada Pembuatan Kerupuk Kentang”**.



## **1.2 Identifikasi Masalah**

Permasalahan yang dapat dirumuskan, yaitu :

1. Bagaimana Pengaruh Substitusi Tepung Mix Gandum Dan Maizena Terhadap Tepung Kentang pada pembuatan kerupuk kentang ditinjau dari uji organoleptik?
2. Bagaimana perlakuan terbaik dari beberapa produk dipasaran dengan ditinjau dari uji organoleptik?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui Pengaruh Substitusi Tepung Mix Gandum Dan Maizena Terhadap Tepung Kentang Pada Pembuatan Kerupuk Kentang ditinjau dari uji organoleptik.
2. Mengetahui perbandingan antara perlakuan terbaik dengan beberapa produk dipasaran yang ditinjau dari uji organoleptik.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai sumber data dalam penyusunan skripsi di Program Studi Ilmu dan Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Yudharta Pasuruan.
2. Sebagai sumber informasi dalam pembuatan kerupuk kentang.