

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crackers adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan yang agak padat, melalui proses fermentasi dan pemeraman, bentuknya pipih, serta memiliki rasa yang asin, tekstur yang renyah, dan jika dipatahkan maka penampangnya berlapis-lapis (Driyani, 2007). Produk *crackers* termasuk salah satu produk pangan yang sampai saat ini masih sangat populer di kalangan masyarakat sebagai makanan ringan yang penyajiannya cepat, sifatnya praktis, rasa yang dapat diterima dan memiliki umur simpan yang panjang. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *crackers* secara umum ialah tepung terigu, margarine atau mentega sebagai lemak, ragi, garam, air, susu skim, dan bahan tambahan lainnya.

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan biskuit jenis *crackers* dapat menyebabkan tingginya pemakaian tepung terigu, sehingga dapat meningkatkan ketergantungan terhadap impor tepung terigu. Selain itu, pada tepung terigu terdapat kandungan gluten yang tinggi, sehingga tidak semua orang yang dapat mengonsumsi dan mencerna gluten dengan baik (Yustisia, 2013). Individu yang alergi harus menghindari dan mengurangi mengonsumsi makanan yang mengandung gluten tinggi tersebut agar tidak menimbulkan dampak buruk terhadap kesehatannya. Dengan demikian, solusi yang dapat dilakukan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *crackers* adalah mencari alternatif lain, yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, misalnya pisang, singkong, ubi jalar, labu kuning, talas, dan lain sebagainya. Salah satunya yaitu dengan mengolah pisang batu menjadi tepung pisang batu dan labu kuning menjadi tepung labu kuning yang kemudian digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk *crackers*. Tepung pisang batu dan tepung labu kuning dijadikan sebagai bahan baku dalam pembuatan *crackers* karena bebas gluten, sehingga produk yang dihasilkan pada penelitian ini yaitu bebas gluten, namun kaya akan kandungan antioksidan yang

menghasilkan *crackers* bebas gluten sebagai salah satu produk pangan fungsional.

Pisang batu (*Musa balbisiana Colla*) banyak ditemukan di pasaran dan belum dimanfaatkan secara maksimal. Pisang batu yang diolah menjadi tepung pisang batu dapat dijadikan sebagai alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu pada produk *crackers* karena pada tepung pisang batu terdapat kandungan indeks glikemik yang rendah dibandingkan dengan nilai indeks glikemik pada tepung terigu (Mc. Donalds, 2011). Hal ini karena jika mengonsumsi makanan yang mengandung nilai indeks glikemik tinggi dapat menyebabkan kadar glukosa darah dalam tubuh juga menjadi tinggi. Penelitian tentang pisang batu belum banyak ditemukan sehingga belum banyak literatur yang mendukung tentang pemanfaatan pisang batu sebagai bahan pengolahan pangan fungsional. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang produk yang berbahan baku tepung pisang batu seperti salah satunya pada produk biskuit. Penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan biskuit fungsional jenis *crackers* dengan karakteristik organoleptik yang dapat diterima dan disukai oleh konsumen.

Labu kuning merupakan salah satu jenis makanan yang mempunyai kandungan gizi yang cukup tinggi, terutama kandungan vitamin A dan vitamin C. Selain itu, kandungan gizi lainnya hampir sama dengan kandungan gizi pada tepung terigu. Perbandingan kandungan gizi tepung labu kuning dengan tepung terigu adalah pada kandungan betakaroten labu kuning yang tinggi, sedangkan pada tepung terigu tidak terdapat kandungan betakaroten (Gardjito, 2006). Berdasarkan kandungan nilai gizinya yang hampir sama dan kandungan betakaroten tepung labu kuning yang lebih tinggi daripada tepung terigu, maka tepung labu kuning dapat berpotensi sebagai bahan pelengkap kandungan betakaroten yang ditambahkan ke dalam pengolahan produk *crackers*.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, telah dilakukan membuat produk *crackers* dari campuran tepung pisang batu dan tepung labu kuning. Produk yang dibuat sebelumnya menghasilkan *crackers* dengan rasa dan aroma yang masih kurang tepat. Hal ini disebabkan karena tepung pisang batu dan tepung labu kuning sebagai bahan baku memiliki rasa dan aroma yang cenderung kurang disukai, sehingga ekstrak cassia vera perlu ditambahkan ke dalam produk *crackers* dengan tujuan yaitu untuk meningkatkan citarasa dan aromanya. Selain itu, penambahan ekstrak cassia vera pada produk *crackers* juga bertujuan untuk meningkatkan nilai manfaat dari cassia vera tersebut, diantaranya adalah kandungan antioksidannya.

Penelitian sebelumnya pada beberapa produk makanan yang ditambahkan cassia vera yaitu pada produk wajak ditambahkan 0,01% dan 0,02% ekstrak cassia vera (Hariry, 2016) dan produk kue cucur dengan penambahan 0,1% dan 0,2% ekstrak kental cassia vera (Mardianto, 2016). Berdasarkan acuan tersebut, dilakukan penambahan ekstrak cassia vera percobaan pertama yaitu konsentrasi 0,2%, 0,4%, 0,6%, dan 0,8% pada produk *crackers*. Percobaan kedua dilakukan penambahan dengan konsentrasi 0,15%, 0,20%, 0,25%, dan 0,30%. Setelah dilakukan percobaan dengan penambahan ekstrak cassia vera terhadap produk *crackers*, perlakuan yang menghasilkan karakteristik ideal adalah percobaan produk *crackers* yang kedua yaitu dengan penambahan 0,15%, 0,20%, 0,25%, dan 0,30%, karena jika penambahan perlakuan cassia vera pada produk makanan terlalu sedikit, maka tujuan dari penambahan cassia vera tersebut tidak tercapai, sebaliknya jika penambahan perlakuan cassia vera terlalu banyak akan memiliki rasa yang pedas sehingga tidak bisa untuk dikonsumsi oleh konsumen.

Cassia vera merupakan nama dagang dari kulit batang tanaman kayu manis (*Cinnamomum burmanii*) yang sudah dikeringkan. Cassia vera biasanya digunakan sebagai bumbu masakan dan ramuan obat tradisional. Penelitian sebelumnya juga menunjukkan bahwa minyak atsiri dan oleoresin pada cassia vera mempunyai aktivitas antioksidan. Senyawa tanin pada cassia vera yang cukup tinggi (lebih dari 10%) dibandingkan dengan senyawa rempah lainnya juga dapat bermanfaat dalam pencegahan atau penurunan risiko penyakit jantung koroner. Selain bermanfaat terhadap kesehatan, cassia vera juga memiliki aroma dan rasa yang khas yang dapat digunakan untuk meningkatkan citarasa dan aroma pada produk makanan (Aswin, 2018).

Berdasarkan uraian diatas, maka telah dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Cassia Vera Terhadap Karakteristik *Crackers* dari Campuran Tepung Pisang Batu dan Tepung Labu Kuning”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk ;

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak cassia vera terhadap karakteristik *crackers* dari campuran tepung pisang batu dan tepung labu kuning.

2. Mengetahui perlakuan penambahan ekstrak cassia vera yang terbaik dalam pembuatan *crackers* dari campuran tepung pisang batu dan tepung labu kuning.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung pisang batu dan tepung labu kuning dalam pembuatan produk *crackers*.
2. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan ekstrak cassia vera terhadap karakteristik produk *crackers* dari campuran tepung pisang batu dan tepung labu kuning.

