

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Kerupuk merupakan produk makanan kering yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Konsumsi kerupuk biasanya bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan kecil, makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan yang umumnya dikonsumsi dalam jumlah kecil (Wahyuningtyas, Basito dan Windi, 2014). Umumnya bahan baku utama dalam pembuatan kerupuk adalah tepung tapioka. Menurut Ferawati (2009) tapioka merupakan tepung tinggi kalori namun rendah protein yaitu sekitar 1.50 g per 100 g, untuk itu perlu adanya penambahan bahan lain untuk meningkatkan kandungan gizi kerupuk terutama protein dan kalsium. Salah satu bahan yang berpotensi sebagai sumber protein dan kalsium dalam kerupuk adalah buah melinjo.

Melinjo merupakan salah satu komoditas pangan yang melimpah di Indonesia, namun pengolahannya belum beragam karena hanya terbatas pada pembuatan sayur dan emping melinjo. Emping merupakan salah satu jenis olahan melinjo yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Emping hanya memanfaatkan biji dari buah melinjo tua yang pengolahannya meliputi penggongsengan, pemipihan biji dan penjemuran. Biji melinjo mengandung berbagai macam senyawa yang bermanfaat, yaitu makromolekul berupa protein dan mikromolekul berupa senyawa fenolik (Siregar, Siswoyo dan Bambang, 2013) dan pada kulit melinjo terdapat aktivitas antioksidan yang tinggi terutama pada kulit buah melinjo muda (Tagor, Melanie, Ermiziar dan Raskita, 2009).

Selain kandungan gizi baik yang terkandung dalam melinjo, pada buah ini terdapat senyawa purin. Purin adalah molekul yang terdapat di dalam sel yang berbentuk nukleotida dan hasil akhir metabolisme purin adalah asam urat. Bahan pangan yang tinggi kandungan purinnya dapat meningkatkan kadar purin dalam urin antara 0,50-0,75 g/ml purin yang dikonsumsi (Yenrina dan Krisnatuti, 2008). Namun mengonsumsi melinjo dalam jumlah yang tidak berlebihan dan pengolahan yang baik diharapkan dapat mengurangi kandungan purin pada melinjo tersebut.

Pada penelitian ini mencoba memanfaatkan buah melinjo utuh yang akan diolah menjadi bubuk sebagai campuran tapioka dalam pembuatan kerupuk. Buah melinjo yang digunakan adalah buah yang masih muda karena hasil penelitian Eriska, Elisa dan Nurwitri (2009) menunjukkan derajat putih dari tepung kulit melinjo hijau lebih tinggi dibandingkan dengan tepung kulit melinjo merah sehingga dapat menghasilkan warna yang lebih baik jika diaplikasikan pada produk kerupuk. Dalam pembuatan kerupuk ini dapat ditambahkan bahan lain sebagai penambah cita rasa. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan adalah udang rebon kering. Udang rebon juga dapat mengurangi rasa pahit dari melinjo dan sebagai sumber protein hewani karena kandungan protein, kalsium dan fosfornya yang cukup tinggi.

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan dengan konsentrasi bubuk melinjo diatas 50%, rasa pahit dari melinjo pada kerupuk yang dihasilkan sangat kuat. Sehingga pada penelitian yang akan dilakukan hanya digunakan konsentrasi bubuk melinjo 10%, 20%, 30%, 40% dan 50%. Penelitian pendahuluan lanjutan dengan menggunakan konsentrasi bubuk melinjo 10-50% yang dicampur dengan tapioka sebanyak 100 g, mempengaruhi tekstur, rasa, warna dan aroma dari kerupuk yang dihasilkan. Namun belum diketahui formulasi yang tepat dan karakteristik fisikokimia dari masing-masing konsentrasi serta produk terbaik hasil organoleptik dari panelis. Berdasarkan uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Karakterisasi Fisikokimia Kerupuk Berbahan Baku Campuran Tapioka Dan Bubuk Melinjo (*Gnetum gnemon*, L.)**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh pencampuran tapioka dan bubuk melinjo terhadap karakteristik fisikokimia kerupuk yang dihasilkan.
2. Mendapatkan formula terbaik dan mengetahui tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap produk kerupuk yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai gizi dan penerimaan organoleptik kerupuk dengan penambahan bubuk melinjo dan udang rebon
2. Aplikasi formulasi terbaik dalam pembuatan kerupuk berbahan baku campuran tapioka dan bubuk melinjo
3. Meningkatkan pemanfaatan buah melinjo dalam upaya diversifikasi pangan

