

I. PENDAHULUAN

I.I Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi yang memiliki begitu banyak UMKM (Usaha Mikro Kecil dan Menengah) yang berkembang di masyarakatnya sebagian besar ditunjang oleh sektor pertanian mencakup tanaman pangan dan hortikultura terdiri dari tanaman padi, palawija, sayuran, dan buah-buahan. Salah satunya UMKM yang berkembang yaitu pengolahan kerupuk, kerupuk merupakan produk makanan yang umumnya terbuat dari sagu atau tapioka dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan yang umumnya disajikan dengan cara digoreng pada suhu tinggi (Suprapti, 2005). Kerupuk mempunyai karakteristik kering, renyah dan banyak digemari oleh masyarakat.

Alternatif UMKM yang terdapat kabupaten Agam tepatnya di Nagari Kamang Hilir, Kecamatan Kamang Magek yaitu pembuatan kerupuk yang terkenal dengan kerupuk “Kamang”. Kerupuk kamang adalah kerupuk yang dihasilkan dari perebusan umbi singkong yang dikemudian digiling, dipipihkan, serta diberi bahan tambahan (daun bawang, bawang Putih, garam dan air), kemudian dicetak dan dijemur. Kerupuk ini berbentuk bulat tipis, berwarna putih dan dijual dalam kondisi mentah atau belum digoreng. Ciri khas kerupuk kamang terletak pada irisan daun bawang pada kerupuk tersebut. Usaha kerupuk kamang sudah menjadi warisan tradisi ekonomi yang sudah dimulai sejak zaman dahulu dan berlangsung hingga saat ini. Perkembangannya mulai terlihat sekitar tahun 2000-an terlihat dengan meningkatnya masyarakat yang menekuni usaha ini (Andini, 2017).

Bahan utama dalam pembuatan kerupuk kamang adalah singkong (*Manihot utilissima*). Menurut Badan Pusat Statistik Sumatera Barat produksi singkong pada tahun 2021 di Kabupaten Agam sebesar 22.795 ton dan merupakan penghasil singkong terbesar kedua setelah Kabupaten Lima Puluh Kota (BPS Sumatera Barat, 2021). Singkong dikenal sebagai sumber karbohidrat dengan kandungan gizi daging singkong dalam 100 gram mengandung 43,7 gram sedangkan untuk kandungan protein daging singkong termasuk rendah sebesar 1,2

gram (Sunarno, 2002). Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan untuk melengkapi kandungan gizi dan mutu produk kerupuk kamang dengan menambahkan bahan baku dengan bahan yang mengandung protein yang tinggi, salah satunya dengan menambahkan tepung udang rebon (*Mysis relicta*).

Tepung udang rebon merupakan tepung yang dihasilkan dari proses pengolahan seluruh bagian tubuh udang rebon yang terdiri atas kepala, cangkang, dan daging yang banyak mengandung kalsium dan fosfor (Wirakusumah, 2007). Udang rebon merupakan jenis udang yang berukuran sangat kecil sekitar 1-1,5 cm, udang rebon merupakan sumber pangan yang kaya akan protein, pada udang rebon kering dalam 100 gram terdapat 59,4 gram proteinnya. Selain kandungan protein yang tinggi udang rebon mengandung kalsium yang tinggi sebesar 2.306 mg, tingginya kalsium berasal dari kulit udang rebon (Astawan, 2009).

Udang rebon mengandung asam amino esensial dan non esensial. Hidrolisat protein udang rebon mengandung asam amino esensial antara lain valin, lisin, histidin, leusin, isoleusin, metionin, treonin, arginin, fenilalanin dan triosin. Sedangkan asam amino non esensial dalam hidrolisat protein udang rebon yaitu asam glutamat, asam aspartat, glisin, alanine dan serin (Harahap, 2018). Kandungan asam amino tertinggi dalam hidrolisat protein udang rebon adalah asam glutamat sebesar 4,03 % (Suparmi, Effensi, Nursyiwani, Dewita, Sidauruk, dan Windarti, 2020). Asam glutamat adalah jenis asam amino yang paling banyak terdapat pada perikanan yang berperan dalam pembentuk cita rasa, dan tepung udang rebon berpotensi untuk diaplikasikan sebagai penambah cita rasa dan dapat dikembangkan sebagai sumber asam amino esensial dan non esensial yang hampir lengkap sebagai penambahan dalam kerupuk kamang.

Pada penelitian pendahuluan (pra-penelitian) telah dilakukan penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kerupuk kamang dengan formulasi (0%, 4%, 8%, 12%) hasil yang diperoleh menunjukkan bahwa penambahan tepung udang rebon sampai formulasi 8% memperlihatkan warna kerupuk yang bagus serta pada rasa yang bisa diterima. Oleh karena itu pada penelitian ini formulasi yang digunakan tidak sampai 12% karena telah gagal pada penelitian pendahuluan. Akan tetapi belum dilakukan analisa kandungan nutrisi pada produk kerupuk yang dihasilkan.

Berdasarkan latar belakang tersebut penulis bermaksud melakukan penelitian yang bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik kerupuk kamang berdasarkan sifat kimia, fisik, mikrobiologi, dan penerimaan secara organoleptik.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung udang rebon terhadap karakteristik mutu kerupuk kamang
2. Mengetahui tingkat penambahan tepung udang rebon terbaik terhadap tingkat penerimaan.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi kepada masyarakat dan industri pengolahan pangan tentang pemanfaatan udang rebon terhadap kerupuk kamang
2. Menciptakan produk pangan yang bervariasi melalui penambahan tepung udang rebon yang bermanfaat untuk cita rasa.

