

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Produk olahan tradisional yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia diantaranya adalah kerupuk. Olahan produk kerupuk mudah diperoleh disegala tempat sehingga kerupuk dikenal oleh semua orang. Menurut Rosiani (2011), kerupuk merupakan bahan kering yang berupa lempengan tipis yang terbuat dari adonan yang bahan utamanya adalah pati. Berbagai bahan berpati dapat diolah menjadi kerupuk, diantaranya adalah ubi kayu, beras, sagu, terigu, tapioka dan talas. Menurut Koswara (2009), sumber gizi yang terbesar dari kerupuk berasal dari pati yang banyak mengandung karbohidrat.

Ubi kayu di Indonesia memiliki peranan penting sebagai makanan pokok ketiga setelah padi dan jagung. Sebagai makanan pokok ubi kayu dikonsumsi dalam bentuk ubi rebus, tiwul (gaplek). Pada dasarnya ubi kayu dapat diolah langsung dari umbi segarnya (ubi kayu segar), maupun diproses terlebih dahulu menjadi berbagai produk antara (setengah jadi) seperti tepung tapioka, tepung singkong (cassava) dan gaplek (Darwis, Muslim dan Askin, 2009)

Ubi kayu mengandung karbohidrat yang tinggi sehingga bisa diolah menjadi tepung ubi kayu dan dijadikan sebagai bahan dasar dalam pembuatan kerupuk. Menurut data dari Badan Ketahanan Pangan Departemen Pertanian, setiap 100 g tepung ubi kayu mengandung 363 kalori, 88,2 g karbohidrat, 1,1 gram protein dan 0,5 g lemak. Oleh sebab itu tepung ubi kayu dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan kerupuk (Murtiningsih, 2011)

Masyarakat mengetahui kerupuk yang beredar di pasaran memiliki berbagai macam campuran seperti kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk bawang dan lain sebagainya. Tetapi kerupuk dengan campuran kolang-kaling belum ada. Oleh karena itu, perlu dilakukan usaha penganekaragaman produk (diversifikasi produk) yang bertujuan meningkatkan kandungan gizi kerupuk terutama kandungan Ca dan protein.

Menurut Ratima (2014), kolang-kaling memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi seperti fosfor dan kalsium. Kandungan pada kolang-kaling 91 mg kalsium dalam 100 g bahan sedangkan pada susu sapi mengandung 125 mg kalsium dalam

100 g susu sapi murni. Tingginya jumlah kalsium pada kolang-kaling bisa dijadikan sebagai sumber kalsium selain susu. Menurut Winarno (2004), peranan kalsium dalam tubuh yaitu membantu membentuk tulang dan gigi serta mengukur proses biologis di dalam tubuh.

Kolang-kaling adalah endosperm biji buah aren yang berumur setengah masak melalui proses pengolahan. Setelah diolah menjadi kolang-kaling maka buah ini menjadi lunak, kenyal dan bewarna putih agak bening. Kolang-kaling segar biasanya diolah dalam bentuk minuman dan makanan seperti minuman ronde (bahasa jawa disebut wedang ronde) dan kolak (Sunanto, 1993)

Kolang-kaling tidak tahan lama jika disimpan dalam suhu ruang, kecuali diberi perlakuan seperti direndam dan dimasukkan dalam lemari pendingin. Tanda-tanda kerusakan kolang-kaling adalah timbulnya rasa asam dan jika dipegang terasa lengket (Widyawati 2011). Oleh karena itu perlu adanya pengolahan kolang-kaling dalam bentuk olahan kerupuk dengan bahan tambahan. Menurut Mangunjaya, Nasution, Sailah dan Ma'arif (1982) bahan tambahan dalam kerupuk merupakan bahan yang berfungsi sebagai penambah rasa, memperbaiki tekstur adonan, aroma dan *flavor* dari kerupuk seperti bawang merah, bawang putih, ketumbar, marica, bawang daun, terasi dan udang.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan maka diperoleh perbandingan tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling adalah perlakuan A(80%:20%), perlakuan B(75%:25%), perlakuan C(70%:30%), perlakuan D(65%:35%) dan perlakuan E(60%:40%). Hasil yang diperoleh dari penelitian pendahuluan yaitu jika penambahan lebih banyak bubur kolang-kaling akan menghasilkan adonan yang terlalu lunak sehingga mengalami kesulitan dalam melakukan pencetakan. Untuk mendapatkan kerupuk yang layak dikonsumsi dan nilai gizi yang baik perlu dilakukan analisa terhadap karakteristik dari kerupuk berdasarkan sifat fisika, kimia dan organoleptik dari panelis.

Berdasarkan uraian di atas maka penulis melakukan penelitian tentang pembuatan kerupuk dengan judul **“Perbandingan Tepung Ubi Kayu (*Manihot utilisima*) dengan Bubur Kolang-Kaling (*Arenga pinnata*, Merr) terhadap Karakteristik Kerupuk”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling terhadap karakteristik kerupuk.
2. Mengetahui tingkat perbandingan tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling terbaik berdasarkan karakteristik kerupuk.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan keanekaragaman produk olahan kolang-kaling.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pengolahan kolang-kaling menjadi kerupuk.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H_0 : Perbandingan tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling tidak berpengaruh terhadap karakteristik kerupuk yang dihasilkan.
- H_1 : Perbandingan tepung ubi kayu dengan bubur kolang-kaling berpengaruh terhadap karakteristik kerupuk yang dihasilkan.

