I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Crackers merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat melalui proses pencampuran, fermentasi, pemipihan adonan, pencetakan, dan pemanggangan. Meskipun masih tergolong kedalam jenis biskuit, *crackers* memiliki beberapa perbedaan dengan biskuit, yaitu dalam pengolahannya *crackers* membutuhkan ragi sebagai media fermentasi dan tidak menggunakan telur.*Crackers* biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan atau saat sarapan, karena mengandung karbohidrat dan gula sederhana (Ferazuma, Anna, dan Amalia, 2011).*Crackers* terbuat dari beberapa campuran bahan-bahan, seperti tepung terigu, gula, ragi, susu skim, soda kue, mentega, dan air. Tepung terigu yang digunakan umumnya berasal dari gandum yang diperoleh dari beberapa negara di luar Indonesia, seperti Australia, Amerika, Kanada, dan Argentina.Impor gandum ini terus mengalami peningkatan setiap tahunnya. Kepala BPS (Badan Pusat Statistik), Suryamin mencatat pada Januari 2016 impor gandum melonjak tajam sebesar 86,35% (Ariyanti, 2016). Impor-impor gandum ini dapat mengancam ketahanan pangan Indonesia.Untuk itu perlu adanya upaya dalam peningkatan penganekaragaman pangan.

Keladi kimpul merupakan salah satu tanaman tropis yang banyak dijumpai di Indonesia yang bisa dijadikan alternatif pengganti terigu. Keladi kimpul memiliki umbi yang berpotensi diolah menjadi tepung karena memiliki kandungan pati yang cukup besar, yakni mencapai 77,9% yang terdiri dari 17-28% amilosa dan 72-83% amilopektin (Setyawan, 2015). Tepung keladi diolah dari umbi keladi segar yang telah dihaluskan dan dikeringkan hingga mencapai kadar air maksimal 14%. Sehingga tepung keladi ini dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *crackers*. Namun, *crackers* berbahan baku tepung keladi saja memiliki kandungan protein yang rendah, karena protein tepung keladi hanya berkisar 5,03% (Pangaribuan, 2013).

Untuk meningkatkan kandungan protein pada *crackers* keladi diperlukan penambahan bahan yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, dalam hal ini dapat ditambahkan dengan protein nabati yang berasal dari tepung kacang

merah yang memiliki kandungan protein sebesar 22,30%. Dengan penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan *crackers* berbahan bakukeladi diharapkan proteinnya dapat setara dengan protein tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *crackers*, yakni berkisar 10-11% (Ayustaningwarno, 2014).

Berdasarkan penelitian pendahuluan telah dilakukan pembuatan *crackers* keladi dengan menggunakan konsentrasi yang berbeda-beda yaitu 50%, 60%, dan 70% campuran tepung keladi dan tepung kacang merah dan 50%, 40%, dan 30% tepung terigu.Campuran tepung keladi dan tepung kacang merah dibuat dengan formula 71,18 % tepung keladi dan 28,82% tepung kacang merah. Formulasi campuran ini diharapkan dapat setara dengan protein terigu yang digunakan untuk pembuatan *crackers*, yaitu berkisar antara 10-11%.Dari ketiga perlakuan tersebut, dihasilkan *crackers* dengan tekstur yang hampir sama. Namun, penggunaan konsentarsi campuran tepung keladi dengan tepung kacang merah tertinggi menghasilkan *crackers* beraroma langu khas kacang merah.Maka dari itu penulis mengambil judul **"Pengaruh Penambahan Tepung Keladi Kimpul (*Xanthosoma sagittifolium*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris*,L.) terhadap Karakteristik Mutu *Crackers*"**

1.2 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh campuran tepung keladi kimpul dan tepung kacang merah terhadap karakteristik mutu *crackers*
2. Mengetahui persentase terbaik dari campuran tepung keladikimpul dan tepung kacang merah dalam pembuatan *crackers*

1.3 Manfaat

Adapun manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah :

1. Sebagai informasi bagi masyarakat bahwa keladi dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan *crackers*
2. Sebagai salah satu upaya dalam penganekaragaman pangan Indonesia

1.4 Hipotesis

H_0 : Penambahancampuran tepung keladikimpul dan tepung kacang merah berpengaruh tidak nyata pada karakteristik mutu *crackers* yang dihasilkan

H_1 : Penambahancampuran tepung keladikimpul dan tepung kacang merah berpengaruh nyata pada karakteristik mutu *crackers* yang dihasilkan

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA