

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk kulit merupakan salah satu produk olahan dari kulit. Dimana kulit yang dapat digunakan untuk pembuatan kerupuk kulit bisa dari kulit sapi, kulit kambing, kulit kerbau, dan jenis kulit lainnya. Kerupuk kulit merupakan salah satu makanan tradisional yang sudah ada sejak zaman dahulu yang disukai oleh masyarakat sampai saat sekarang ini.

Pada saat ini, bahan dasar dalam pembuatan kerupuk kulit adalah kulit segar dari hasil pemotongan yang langsung diproses menjadi kerupuk kulit. Kulit segar yang digunakan untuk pembuatan kerupuk kulit biasanya langsung diperoleh dari Rumah Pemotongan Hewan (RPH). Pembuatan kerupuk kulit dari kulit segar tentunya akan membatasi jumlah kulit yang digunakan untuk kerupuk kulit karena kulit tersebut adalah kulit segar bukan kulit awetan yang dapat bertahan lama. Tentunya hal ini berpengaruh pada saat jumlah kulit tersebut melimpah pada saat-saat hari besar contohnya pada hari raya qurban (Hari Raya Idul Adha) dimana jumlah kulit sapi yang tersedia lebih banyak dan lebih murah.

Jika jumlah kulit yang tersedia meningkat tentunya tidak semua kulit yang tersedia pada saat itu dapat dimanfaatkan untuk dijadikan kerupuk kulit, seperti yang kita ketahui bahwa kulit segar yang baru dari proses pemotongan mudah dipengaruhi oleh aktivitas fisik, kimia, dan mikroorganisme. Dimana aktivitas ini tentunya akan merusak kualitas dari kulit segar tersebut. Jika semua kulit segar dijadikan kulit samak maka ini akan mengurangi ketersediaan kulit yang akan diolah menjadi kerupuk kulit. Penerapan metode pengawetan kulit menjadi solusi dari permasalahan diatas, dimana kulit yang tersedia tersebut dapat kita jadikan

kulit awetan garam dengan metode penggaraman. Sehingga kulit tersebut dapat bertahan lama sebelum diolah menjadi kerupuk kulit. Namun kekurangan dari kulit awetan garam ini menghasilkan kerupuk kulit dengan warna lebih gelap dari biasanya dan juga mempengaruhi daya kembang serta rasa dari kerupuk kulit.

Sodium metabisulfit dapat menjadi salah satu solusi untuk mengatasi kekurangan kerupuk kulit yang berasal dari kulit awetan garam. Dimana seperti yang kita ketahui bahwa kerupuk kulit yang berasal dari kulit awetan garam menghasilkan kerupuk kulit dengan warna kurang menarik dan rasa yang kurang disukai. Hal ini juga sesuai dengan salah satu pendapat dari produsen kerupuk kulit yang mengatakan bahwa kerupuk kulit yang berasal dari kulit awetan kualitasnya tidak bagus.

Pada hasil pra penelitian yang telah dilakukan menghasilkan semakin tinggi konsentrasi sodium metabisulfit semakin putih warna yang dihasilkan dan juga mempengaruhi rasa dari kerupuk kulit tersebut. Oleh karena itu, penambahan sodium metabisulfit pada proses pembuatan kerupuk kulit diharapkan dapat memperbaiki kualitas dari kerupuk kulit yang dibuat dari kulit awetan garam tersebut. Sehingga produsen dari kerupuk kulit juga dapat menerapkan metode penggaraman pada saat jumlah kulit melimpah sebagai solusi agar tidak terjadi kekurangan bahan baku sehingga industri kerupuk kulit tetap bisa berproduksi secara berkelanjutan.

Penelitian ini dilatarbelakangi oleh penelitian Kanagaraj *et al.* (2005) yang menggunakan sodium metabisulfit untuk mengawetkan kulit kambing dengan konsentrasi 0,25 - 2% dengan hasil terbaik pada konsentrasi 1 - 1,5%. Selain itu juga dari penelitian Suprihatin *et al.* (2012) yang menggunakan sodium

metabisulfit pada kulit ikan kakap merah dalam proses pembuatan gelatin dengan konsentrasi sodium metabisulfit (SMBS) (0 - 1% b/v). Konsentrasi 0,25% adalah perlakuan yang terbaik pada gelatin yang dihasilkannya.

Penelitian Lastari *et al.* (2016) pada bahan pangan nabati menambahkan sodium metabisulfit dalam pembuatan tepung kecambah kedelai dengan konsentrasi 600 ppm-1000 ppm dan lama perendaman 15-20 menit. Selain itu, pada penelitian Widiyowati (2007) juga menggunakan sodium metabisulfit dalam pembuatan tepung dari ubi jalar kuning dengan konsentrasi sodium metabisulfit (0 - 0.3%) dan lama perendaman yang berbeda (10-30 menit) dengan melihat pengaruhnya terhadap kadar protein dan vitamin C tepung tersebut. Hasil dari penelitiannya perlakuan 10 menit dan konsentrasi 0.3% yang terbaik.

Berdasarkan uraian diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Konsentrasi Sodium Metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) Pada Proses Perendaman Kulit Awetan Garam terhadap Kadar Protein, Uji Tekstur, dan Uji Organoleptik Kerupuk Kulit”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah penambahan konsentrasi sodium metabisulfit pada proses peredaman kulit awetan garam berpengaruh terhadap kadar protein, uji tekstur, dan uji organoleptik kerupuk kulit?
2. Bagaimanakah pengaruh konsentrasi sodium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) pada proses perendaman kulit awetan garam terhadap kadar protein, uji tekstur, dan uji organoleptik kerupuk kulit?
3. Perlakuan manakah yang menghasilkan kualitas kerupuk kulit yang terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi sodium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) pada proses perendaman kulit awetan garam terhadap kadar protein, uji tekstur, dan uji organoleptik kerupuk kulit.
2. Mengetahui penggunaan konsentrasi sodium metabisulfit yang terbaik pada kerupuk kulit.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang penggunaan kulit awetan dalam pembuatan kerupuk kulit, memberikan salah satu alternatif kepada masyarakat bahwa untuk pembuatan kerupuk kulit tidak hanya bisa menggunakan kulit mentah segar namun juga dari kulit awetan dengan berbagai metode pengawetan kulit mentah dan meningkatkan pemanfaatan kulit sapi pada saat jumlah kulit yang tersedia melimpah sehingga dapat meningkatkan produksi kerupuk kulit.

1.5 Hipotesis Penelitian

Hipotesis penelitian ini adalah penambahan konsentrasi sodium metabisulfit dalam proses perendaman kulit awetan garam dapat meningkatkan kadar protein, uji tekstur, dan uji organoleptik kerupuk kulit.