

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu daerah sentra penghasil ubi kayu di Indonesia dengan perkembangan hasil panen ubi kayu berturut - turut dari tahun 2013-2017 sebagai berikut: 218.830 ton/tahun, 219.277 ton/tahun, 208.386 ton/tahun, 426.49 ton/tahun, 209.115 ton/tahun. Sumatera Barat memiliki rata-rata produktivitas terbesar dari lima daerah penghasil ubi kayu yang ada di Indonesia yaitu: Sumatera Barat 378,19 kuintal/ha, Sumatera Utara 313,36 kuintal/ha, Lampung 260,19 kuintal/ha, Riau 256,76 kuintal/ha, dan Jawa Tengah 238,09 kuintal/ha. (Kementan,2017).

Ubi kayu dimanfaatkan sebagai bahan dasar ataupun bahan tambahan untuk pangan dan industri karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Ubi kayu dapat diolah secara langsung maupun tidak langsung. Ubi kayu yang diolah secara langsung berupa produk pangan diantaranya: ubi rebus/ ubi goreng (variasi bumbu), keripik dengan aneka bumbu tradisional sampai modern seperti: sanjai, *dakak-dakak*, kerupuk, ubi kayu difermentasi seperti: tape, dan produk ubi kayu intermediet diantaranya: tepung kasava dan tapioka. Salah satu olahan ubi kayu yang dipasarkan di Sumatera Barat adalah kerupuk.

Olahan ubi kayu yang ada di Sumatra Barat seperti sanjai, kerupuk ubi kayu, dan aneka olahan lainnya banyak dipasarkan di daerah Payakumbuh, Bukittinggi, Agam, Batu Sangkar, dan Padang. Kamang adalah salah satu daerah yang terdapat di kabupaten Agam yang mengolah ubi kayu menjadi kerupuk. Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. Kerupuk umumnya berbentuk lempengan tipis yang terbuat dari adonan tepung dan diberi bumbu. Kerupuk biasanya dibuat dari bahan baku yang tergelatinisasi pada proses pengukusan, proses pencampuran adonan selanjutnya dicetak dan dikeringkan. Pada proses penggorengan akan terjadi penguapan air yang terikat dalam gel pati akibat peningkatan suhu dan dihasilkan tekanan uap yang mendesak gel pati sehingga terjadi pengembangan dan sekaligus terbentuk rongga-rongga udara pada kerupuk yang telah digoreng (Koswara, 2009). Kerupuk merupakan salah satu makanan pelengkap bagi

masyarakat di Indonesia, kerupuk sangat banyak ditemui di pasar-pasar tradisional bahkan toko-toko besar yang menjual berbagai jenis dan bentuk yang diciptakan oleh daerah penghasilnya. Salah satu jenis kerupuk yang cukup terkenal dipasaran adalah kerupuk ubi kayu atau lebih dikenal dengan kerupuk *kamang*.

Dari survei yang telah dilakukan, pengolahan kerupuk yang ada di daerah Kamang hanya berdasarkan pengetahuan yang bersifat turun-temurun. Masih banyak terdapat kekurangan dalam pengolahan kerupuk yang dilakukan oleh masyarakat setempat, karena belum mempunyai standar operasi prosedur (SOP) dalam proses pengolahannya. Proses pengolahan yang dilakukan kurang terjaga dalam hal sanitasi, baik itu menyangkut sanitasi alat yang digunakan serta kebersihan area produksi. Salah satu proses dalam pengolahan kerupuk yang dikhawatirkan berbahaya adalah proses penjemuran, proses penjemuran kerupuk dilakukan di area yang rentan terkena asap kendaraan sehingga kualitas kerupuk ubi kayu yang dihasilkan ditakutkan mengandung logam berbahaya yang melebihi batas maksimalnya.

Menurut pedoman Cara Produksi Pangan yang Baik Skala Rumah Tangga (CPPB- IRT), usaha industri kecil atau usaha rumah tangga harus memperhatikan pedoman yang tertera. CPPB adalah suatu pedoman yang menjelaskan bagaimana memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak untuk dikonsumsi. CPPB menjelaskan persyaratan-persyaratan yang harus dipenuhi tentang penanganan bahan pangan di seluruh mata rantai produksi pangan mulai bahan baku sampai produk akhir (BPOM, 2002). Oleh karena itu CPPB perlu diterapkan di industri kerupuk ubi kayu sehingga menghasilkan produk olahan yang memenuhi standar mutu olahan yang aman untuk masyarakat. Salah satu bagian dalam penerapan GMP adalah perlunya dibuat SOP khususnya SOP proses pengolahan kerupuk sebagai acuan proses pengolahan.

Konsistensi mutu produk merupakan suatu cara yang harus dilakukan agar kepuasan konsumen dapat dijaga. Mutu produk harus dijaga dan cacat produk harus dikendalikan agar konsistensi dapat dilakukan dengan baik (Purnomo,2008). Proses Pengolahan dan skala produksi dari kerupuk ubi kayu ini berbeda-beda, perbedaan tersebut disebabkan karena tradisi turun-temurun dalam

mengolah kerupuk dan juga karena teknologi atau alat yang digunakan, perbedaan ini menyebabkan mutu kerupuk yang berbeda pula. Melalui identifikasi perbedaan proses pengolahan, bahan tambahan, ukuran kerupuk, penulis akan menganalisa mutu dari kerupuk yang dihasilkan dan menyusun draf standar operasi prosedur (SOP) dari pengolahan kerupuk ubi kayu. Berdasarkan hal tersebut penulis Mengkaji Proses Pengolahan dan Penyusunan Draf standar Operasi Prosedur (SOP) Pengolahan Kerupuk Ubi Kayu pada Industri Skala Rumah Tangga di Daerah Kamang.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengidentifikasi proses pengolahan kerupuk ubi kayu.
2. Mengetahui mutu kerupuk ubi kayu.
3. Menyusun draf standar operasi prosedur (SOP) pengolahan kerupuk ubi kayu.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi pedoman bagi industri kerupuk ubi kayu dalam memproduksi kerupuk dan memberikan informasi dasar untuk penyusunan standar operasi prosedur (SOP) pembuatan kerupuk ubi kayu agar produknya sesuai dengan standar mutu yang ditetapkan

