

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ternak ruminansia merupakan hewan memamah biak yang dipelihara oleh peternak dari berbagai spesies seperti sapi, kerbau dan kambing. Kambing merupakan salah satu komoditi ternak ruminansia kecil, yang telah terbukti dapat memberikan manfaat ganda bagi masyarakat petani ternak (Sraun, 2012). Ternak ini dapat menghasilkan nilai ekonomis yang tinggi bagi masyarakat Indonesia, seperti daging, susu, dan telur. Ternak ruminansia ini juga memiliki keuntungan yang dapat diambil dengan memelihara ternak ruminansia antara lain dapat memanfaatkan sisa hasil pertanian dan perkebunan dalam jumlah yang besar.

Populasi ternak kambing di Indonesia pada tahun 2020 sebanyak 18.689.711 ekor dan tahun 2022 sebanyak 18.560.835 ekor. Populasi ternak kambing di Indonesia selama 2 tahun terjadi penurunan sebanyak 0,7%. Populasi ternak kambing di Sumatra Barat pada tahun 2020 berjumlah 249.438 ekor sedangkan di tahun 2022 berjumlah 242.302 ekor. Populasi ternak kambing selama 2 tahun terakhir terjadi penurunan yaitu 2,9%. Populasi ternak kambing di Kabupaten Padang Pariaman pada tahun 2020 sebanyak 33.005 ekor, dan tahun 2023 sebanyak 31.962 ekor. Dapat dilihat bahwa populasi ternak kambing di Kabupaten Padang Pariaman selama 3 tahun belakang mengalami penurunan sebesar 3,2% (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2024).

Kulit merupakan salah satu hasil ikutan utama pada sapi, kerbau dan kambing. Kulit juga merupakan bagian luar dari tubuh ternak yang melindungi seluruh permukaan tubuh ternak yang ditumbuhi bulu-bulu halus. Kulit juga termasuk organ tubuh yang tersusun dari jaringan dan sel. Kulit hewan memiliki

karakteristik yang berbeda-beda diantaranya yaitu sapi memiliki kulit yang tebal dan agak kasar, sedangkan kambing memiliki kulit yang relatif lebih tipis jika dibandingkan dengan kulit sapi dan kerbau. Kulit pada umumnya banyak dimanfaatkan oleh manusia sebagai olahan kerupuk kulit.

Proses pembuatan kerupuk kulit melalui beberapa tahapan proses seperti proses pembuangan bulu-bulu halus, membersihkan kulit dengan air agar tidak ada sisa kotoran yang menempel di kulit tersebut, penjemuran, pra-penggorengan dan penggorengan. Banyak dari masyarakat yang menyukai kerupuk kulit karena dengan cita rasa yang dimilikinya juga karakteristik dan volume mengembangnya. Pada umumnya masyarakat mengkonsumsi kerupuk kulit untuk dimakan dengan nasi. Kerupuk dalam bentuk panganan dapat dijumpai di beberapa tempat seperti dijual di kedai, pasar ataupun tempat menjual oleh-oleh. Dengan harga kerupuk kulit yang cukup terjangkau sehingga minat masyarakat untuk mengkonsumsi kerupuk kulit terlihat cukup tinggi. Penjualan kerupuk kulit ke konsumen ada dua bentuk, seperti dalam bentuk kering (*latue*) yang siap digoreng dan dalam bentuk yang sudah matang dan bisa langsung di makan dalam bentuk kemasan yang bisa langsung di konsumsi.

Kambing memiliki peran penting dalam sector peternakan, khususnya di negara-negara berkembang, karena potensinya untuk memproduksi secara cepat dengan biaya relatif rendah. Selain menghasilkan susu, kulit, dan bulu yang bermanfaat, kambing juga dikenal tahan terhadap kondisi lingkungan kering serta mampu bertahan hidup dengan pakan yang kurang disukai oleh ternak lainnya (Triono, 2011).

Kulit kambing memiliki ketebalan rata-rata sebesar 0,11 mm dengan densitas antara 0,63 hingga 0,76 g/cm³. Pertumbuhan kulit ditentukan oleh dua faktor utama yaitu faktor genetik dan lingkungan. Faktor genetik mempengaruhi karakteristik struktur jaringan kulit. Sedangkan faktor lingkungan berperan dalam menentukan ketebalan lapisan-lapisan kulit dan komponen kimiawi penyusun kulit (Saleh, 2004).

Lastriyanto *et al.*, (2013) menjelaskan bahwa perpindahan panas yang terjadi selama penggorengan merupakan kombinasi panas dari minyak ke bahan penggorengan. Bagian berongga yang awalnya diisi dengan air akan mengalami kekosongan dan diisi minyak goreng panas, sehingga akan meningkatkan kandungan minyak ke bahan tersebut. Proses pra-penggorengan pada suhu rendah akan mempengaruhi warna pada produk yang digoreng menjadi cerah dan menghindari pembusukan akibat over cooking, namun pada suhu rendah waktu penggorengan penyerapan minyak pada bahan akan lebih besar, sedangkan proses penggorengan dengan suhu tinggi, penyerapan minyak oleh bahan akan lebih rendah (Supriyanto, 2007).

Berdasarkan latar belakang yang terdapat pada proposal tersebut sehingga penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Lama Pra-Penggorengan Terhadap Kadar Air, Volume Pengembang, Daya Serap Minyak Dan Penilaian Sensori”**.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh lama pra-penggorengan terhadap kadar air, daya kembang, daya serap minyak, dan penilaian sensori kerupuk kulit kambing.

2. Perlakuan mana yang memberikan hasil terbaik dengan mempertimbangkan kadar air, daya kembang, daya serap minyak, dan penilaian sensori.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh lama pra-pengorengan terhadap kualitas kerupuk kulit kambing yang dapat dilihat dari kadar air, daya kembang, daya serap minyak, dan penilaian sensori kerupuk kulit.
2. Untuk mendapatkan hasil terbaik untuk diaplikasikan dalam pembuatan kerupuk kulit.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah memberikan informasi kepada masyarakat tentang karakteristik kerupuk kulit dari kambing.

1.5 Hipotesis Penelitian

Lama pra-pengorengan berpengaruh terhadap kadar air, daya kembang, daya serap minyak dan penilaian sensori terhadap kualitas rasa, warna, aroma dan tekstur dari kerupuk kulit yang dihasilkan.

