

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bekatul merupakan hasil samping penggilingan padi yang secara nasional jumlahnya sangat banyak. Pada umumnya bekatul yang dihasilkan adalah sebesar 8-12% jumlah total padi (Zalni dan Nursalim, 2007). Bekatul merupakan sumber serat pangan yang juga mengandung protein, lemak, mineral, dan vitamin (Luh 1980). Hal ini mengakibatkan bekatul memiliki cukup banyak manfaat bagi kesehatan manusia seperti dengan adanya kandungan seratnya dapat mencegah beberapa penyakit degeneratif seperti diabetes, penyakit jantung dan membantu memperlancar pencernaan. Untuk mempermudah pemanfaatan bekatul ada yang tersedia dalam bentuk tepung.

Tepung bekatul saat ini masih belum banyak diketahui oleh orang karena bekatul masih dianggap sebagai pakan ternak sehingga pemanfaatan tepung bekatul sebagai bahan pangan masih sangat jarang ditemukan oleh karenanya untuk menambah nilai guna dari tepung bekatul tersebut dilakukan pemanfaatan tepung bekatul dalam produk lain yang digemari banyak orang sebagai upaya diversifikasi pangan lokal, salah satunya dalam pembuatan kerupuk.

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari tapioka dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diizinkan. Kerupuk dikenal baik oleh masyarakat dari segala usia maupun segala tingkat sosial. Banyak jenis kerupuk dibuat orang, mulai dari kerupuk yang dibuat dari beras, tepung terigu, ataupun dari tepung tapioka. Bahan-bahan tersebut dapat digunakan dengan bahan tambahan seperti udang sehingga menjadi kerupuk

udang. Kerupuk dapat digolongkan menjadi dua, yaitu kerupuk yang mengandung protein dan tidak mengandung protein. Protein tersebut dapat berasal dari protein hewani maupun nabati. Kerupuk udang merupakan salah satu jenis kerupuk dengan kandungan protein yang bersumber dari hewani, yaitu udang. Udang merupakan bahan pangan dengan yang mengandung protein 18-22% dan lemak 0,7-2,3%. Di samping itu, daging udang juga mengandung vitamin B12, niasin, asam panthotemat, piridoksin dan riboflavin. Daging udang juga merupakan sumber mineral yang baik karena mengandung garam kalsium, fosfat, tembaga, mangan, zat besi, iodin dan zink (Soewedo, 1993).

Udang ini dapat menambahkan kandungan protein pada kerupuk udang. Oleh karenanya, diversifikasi kerupuk udang dapat dilakukan dengan penambahan tepung bekatul agar kerupuk udang yang tadinya hanya mengandung protein ini menjadi kerupuk yang juga mengandung serat. Dalam penelitian pendahuluan, penggunaan tepung bekatul yang terlalu banyak (lebih dari 8%) dalam pembuatan kerupuk udang menyebabkan kerupuk udang memiliki tekstur yang keras dan tidak mengembang. Hal ini disebabkan adanya serat (pada tepung beaktul *rice bran* 69 dr Liem) sehingga air banyak yang diserap oleh serat pada saat pembuatan adonan. Penyerapan air yang banyak ini mengakibatkan pati tidak dapat tergelatinisasi sempurna saat pengukusan. Saat penggorengan tekstur kerupuk menjadi keras karena sifat selulosa yang tidak mampu mengembang tidak seperti pati yang dapat tergelatinisasi. Gelatinisasi pati yang tidak sempurna dikarenakan adanya kompetisi pengikatan air oleh granula pati dan selulosa. Oleh karena itu, perlu dilakukan penambahan tepung bekatul dengan beberapa konsentrasi (0%, 2%, 4%, 6%, dan 8%) untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk udang serta menentukan jumlah

penambahan tepung bekatul yang tepat dalam pembuatan kerupuk udang sehingga dapat diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk udang yang dihasilkan?
- b. Berapa penambahan tepung bekatul yang paling tepat dalam pembuatan kerupuk udang sehingga dapat dihasilkan kerupuk udang yang diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik?

1.3. Tujuan Penelitian

- a. Memahami pengaruh penambahan tepung bekatul terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk udang yang dihasilkan.
- b. Menentukan penambahan tepung bekatul yang paling tepat dalam pembuatan kerupuk udang sehingga dapat dihasilkan kerupuk udang yang diterima oleh konsumen dari segi fisikokimia maupun organoleptik.