

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan yang sangat digemari oleh semua lapisan masyarakat. Secara kuantitatif belum ada data yang menggambarkan jumlah konsumsi kerupuk ikan. Meskipun demikian dapat diperkirakan bahwa jumlah konsumsi kerupuk relatif tinggi, karena makanan olahan ini banyak digemari oleh masyarakat luas. Menurut data dari Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas), penduduk wilayah perkotaan (urban) lebih banyak mengkonsumsi kerupuk dibanding penduduk wilayah pedesaan (rural). Dengan kata lain dapat dikatakan bahwa pengeluaran untuk konsumsi kerupuk di wilayah perkotaan lebih besar dibanding pengeluaran konsumsi kerupuk penduduk wilayah pedesaan. Hal tersebut terbukti dari data konsumsi kerupuk masyarakat Indonesia berdasarkan wilayah yang terdapat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1. Konsumsi dan Pengeluaran Rata-rata per Kapita untuk Kerupuk Menurut Wilayah

	Jumlah (ons)	Nilai (Rp)
Perkotaan (Urban)	0,193	154
Pedesaan	0,147	99
Perkotaan + Pedesaan	0,166	122

Sumber: Susenas, Pengeluaran untuk Konsumsi Penduduk Indonesia, 2003

Kerupuk merupakan produk pangan yang bersifat kering, ringan, dan porous. Menurut Wahyuni (2008), kerupuk terbuat dari tepung pati dengan penambahan bahan-bahan lainnya dan bahan tambahan makanan yang diizinkan. Berbagai bahan berpati yang dapat diolah menjadi kerupuk, diantaranya adalah ubi kayu, ubi jalar, beras, sagu, terigu, tapioka dan talas.

Dari beragam jenis bahan berpati tersebut, tapioka merupakan yang paling sering digunakan. Tapioka berperan dalam proses gelatinisasi pati yang akan mengakibatkan pengembangan kerupuk saat digoreng, dan juga berfungsi untuk memperbaiki tekstur, sebagai pengikat, dan pengental (Hui, 1992). Walaupun begitu sebenarnya ada bahan berpati lainnya yang memiliki potensi sebagai bahan baku kerupuk, salah satunya ialah pati garut. Penggunaan pati garut ini merupakan salah satu usaha diversifikasi pangan.

Tanaman garut (*Maranta arundinacea*) adalah tanaman tropis yang tumbuh berumpun, menghasilkan umbi akar bewarna putih beruas-ruas. Sayangnya pengelolaannya pun belum ada yang intensif apalagi dalam skala komersial. Padahal, tanaman ini termasuk jenis umbi-umbian penghasil pati yang sangat potensial sebagai bahan baku industri, disamping sebagai bahan makanan atau sumber energi. Umbi garut biasanya hanya diolah menjadi tepung untuk bahan baku membuat bubur, kue-kue, dan candil (Bagus, 2008).

Apabila dilihat dari kandungan gizinya, pati garut tak kalah dibandingkan jenis tepung lainnya. Pati garut mengandung energi 355 kalori dengan komposisi yang terdiri atas protein 0,7 g, lemak 0,2 g karbohidrat 85,2 g, kalsium 8 mg, fosfor 22 mg, besi 1,5 mg, vitamin B1 0,09 mg dan air 13,6 g (Kunia, 2008). Oleh karena itu untuk meningkatkan kegunaan Pati garut sebagai sumber pangan, maka perlu diketahui batas maksimal penggunaan pati garut yang digunakan sehingga masih dapat menghasilkan produk kerupuk dengan kualitas yang baik. Pemilihan substitusi berupa pati garut tersebut juga dikarenakan rasio amilosa-amilopektinnya (18:82) tidak jauh berbeda dibandingkan tepung tapioka (21:79), sehingga dimungkinkan memiliki daya pengembangan yang tidak jauh berbeda dan dapat saling mendukung, bahkan menggantikan. Hal

tersebut karena kadar pati berpengaruh terhadap derajat pengembangan kerupuk setelah digoreng. Selain itu, dilihat dari segi komposisi gizinya, pemanfaatan pati garut dalam pembuatan kerupuk dapat menambah protein dan vitamin B1.

Saat ini, jenis kerupuk sudah sangat beragam mulai dari kerupuk yang hanya terbuat dari tapioka sampai dengan kerupuk yang dicampur dengan bahan pengisi atau bahan penambah aroma, salah satunya adalah ikan. Selain sebagai bahan pengisi atau bahan penambah aroma, ikan yang ditambahkan juga berfungsi untuk meningkatkan kandungan gizi kerupuk, terutama protein.

Jenis ikan yang umum digunakan dalam pembuatan kerupuk antara lain ikan belida, ikan tenggiri, ikan ekor kuning, ikan kakap, dan ikan tongkol. Walaupun begitu, sebenarnya segala jenis ikan dapat dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan kerupuk, salah satunya adalah ikan teri. Menurut Departemen Kelautan dan Perikanan Republik Indonesia, ikan teri sangat istimewa sebagai salah satu sumber kalsium. Ikan teri (*Stolephorus indicus*.) merupakan jenis ikan kecil yang memiliki nilai ekonomi tinggi, selain itu ikan teri juga memiliki kandungan protein tinggi (Sijabat, 2004). Salah satu keistimewaan ikan teri dibandingkan dengan ikan lainnya adalah bentuk tubuhnya yang kecil sehingga mudah dan praktis dikonsumsi oleh semua tingkatan umur. Ikan teri merupakan salah satu sumber kalsium terbaik untuk mencegah pengeroposan tulang. Kandungan gizi teri segar meliputi energi 77 kkal, protein 16 g, lemak 1.0 g, kalsium 500 mg, fosfor 500 mg, besi 1.0 mg, Vit A RE 47, dan Vit B 0.1 mg (Isnandi, 2004). Dalam penelitian ini, peneliti menggunakan proporsi tepung ikan teri sebanyak 15% yang diperoleh dari hasil orientasi dengan penilaian terhadap pengembangan krupuk, dan rasa yang terbaik.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh proporsi tepung tapioka dan pati garut (*Maranta arundinacea*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan yang dihasilkan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Mengetahui pengaruh proporsi tepung tapioka dan pati garut (*Maranta arundinacea*) terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk ikan yang dihasilkan.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan nilai tambah pati garut (*Maranta arundinacea*) karena digunakan sebagai substitusi bahan utama kerupuk sehingga dihasilkan suatu produk yang memiliki nilai jual yang tinggi. Selain itu, pemanfaatan ikan teri dalam bahan pokok kerupuk diharapkan dapat meningkatkan nilai jual kerupuk yang dihasilkan.