

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan yang umumnya digunakan sebagai camilan maupun sebagai pembangkit selera makan. Kerupuk sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia dan disukai di semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja, dan orang tua. Kerupuk yang banyak ditemukan di pasaran adalah kerupuk ikan, kerupuk bawang dan kerupuk udang. Kerupuk dapat juga dimodifikasi dengan penambahan air seduhan beluntas.

Beluntas (*Pluchea indica* Less) merupakan salah satu tanaman herbal yang dikenal sebagai obat tradisional untuk meningkatkan nafsu makan, membantu pencernaan, dan pereda demam (Ardiansyah, 2005). Beluntas telah dikembangkan menjadi minuman seduhan yang tersedia dalam kemasan *tea bag*. Minuman seduhan bubuk daun beluntas yang diperoleh dari kemasan *tea bag* telah diidentifikasi mengandung senyawa fitokimia seperti alkaloid, flavonoid, saponin, tanin, fenolik, dan kardiak glikosida yang dapat berfungsi sebagai antioksidan dan antidiabetik. Semakin tinggi konsentrasi daun beluntas yang digunakan, maka kandungan senyawa fitokimia dalam air seduhan bubuk daun beluntas juga semakin tinggi (Widyawati dkk., 2016).

Senyawa saponin dan tanin dapat menimbulkan rasa yang pahit dan sepat. Senyawa tanin juga memiliki warna yang khas seperti merah gelap hingga coklat tergantung sumbernya (Ahadi, 2003). Air seduhan beluntas juga mengandung komponen minyak atsiri, yaitu komponen pemberi aroma (Hariana, 2013). Penambahan bubuk daun beluntas dalam air seduhan pada adonan kerupuk akan mempengaruhi warna, rasa, aroma dan tekstur

kerupuk, sehingga mempengaruhi tingkat penerimaan kesukaan konsumen terhadap produk kerupuk yang dihasilkan.

Penggunaan bubuk daun beluntas dalam air seduhan pada penelitian ini adalah 0, 1, 2, 3, 4, dan 5% (b/b). Berdasarkan penelitian pendahuluan, konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan lebih dari 5% (b/b) pada adonan kerupuk yang telah melalui pengukusan selama 50 menit, menghasilkan kerupuk dengan warna yang semakin gelap, aroma khas beluntas yang kurang disukai, serta rasa getir dan pahit. Hal ini menurunkan tingkat penerimaan panelis terhadap produk kerupuk. Penelitian tentang pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap sifat fisik dan organoleptik perlu dilakukan. Sifat fisik kerupuk yang diukur adalah warna, tekstur (*hardness* dan *fracturability*) dan luas permukaan, sedangkan sifat organoleptik yang diukur adalah kesukaan terhadap warna, aroma, kerenyahan dan rasa.

## **1.2 Rumusan masalah**

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap sifat fisik dan organoleptik produk kerupuk beluntas?
2. Berapakah konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan yang tepat agar dapat menghasilkan produk kerupuk beluntas dengan tingkat kesukaan organoleptik paling tinggi ?

## **1.3. Tujuan penelitian**

1. Mengetahui pengaruh konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan terhadap sifat fisik dan organoleptik produk kerupuk beluntas.
2. Mengetahui berapa konsentrasi bubuk daun beluntas dalam air seduhan yang tepat yang menghasilkan produk kerupuk beluntas dengan tingkat kesukaan organoleptik paling tinggi.