

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Air susu merupakan salah satu makanan yang hampir dapat dikatakan sempurna karena mengandung zat makanan yang mudah dicerna sehingga mempunyai nilai gizi yang tinggi khususnya protein. Air susu juga tergolong makanan yang mudah rusak sehingga perlu diadakan pengawetan dan penganekaragaman dalam pengolahan air susu tersebut.

Salah satu dari penganekaragaman pengolahan air susu adalah dengan pembuatan kerupuk susu. Kerupuk susu adalah suatu produk makanan kering yang dibuat dari tepung dan air susu dengan penambahan bahan-bahan lain yang diperlukan (Firmansyah, 1990). Kerupuk susu juga berperan sebagai pengganti kerupuk yang terbuat dari produk perikanan dimana hal ini ditujukan bagi konsumen yang alergi terhadap produk perikanan.

Pembuatan kerupuk susu pada dasarnya sama dengan pembuatan kerupuk biasa hanya bedanya pada kerupuk susu ditambahkan air susu. Tahapan pembuatan kerupuk susu meliputi persiapan bahan, pencampuran air susu dengan tepung, pembuatan adonan, pencetakan, pengukusan, pengirisan, pengeringan dan penggorengan.

Pembuatan kerupuk susu dalam penelitian ini dengan cara modifikasi yaitu dengan memproses air susu menjadi tahu susu terlebih dulu baru kemudian ditambahkan

tepung tapioka dan terigu. Penggunaan tepung tapioka dan terigu pada pembuatan kerupuk susu adalah sangat dimungkinkan karena kedua jenis tepung ini banyak digunakan untuk pembuatan berbagai macam jenis kerupuk.

1.2. Rumusan Masalah

Berapa besar pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan terigu yang ditambahkan ke dalam tahu susu terhadap mutu kerupuk susu ?.

1.3. Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi tepung tapioka dan terigu yang ditambahkan ke dalam tahu susu terhadap mutu kerupuk susu.

1.4. Hipotesis

Ada pengaruh dari konsentrasi tepung tapioka dan terigu yang ditambahkan ke dalam tahu susu terhadap mutu kerupuk susu.