

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk adalah suatu jenis makanan kering yang terbuat dari bahan-bahan yang mengandung pati cukup tinggi. (Wiriano, 1984). Pengertian lain menyebutkan bahwa kerupuk merupakan jenis makanan kecil yang mengalami pengembangan volume membentuk produk yang porus dan mempunyai densitas rendah selama proses penggorengan (Koswara, 2009). Kerupuk sangat beragam dalam bentuk, ukuran, bau, warna, rasa, kerenyahan, ketebalan, nilai gizi dan sebagainya.

Kerupuk puli adalah salah satu jenis kerupuk yang banyak dikonsumsi di masyarakat. Kerupuk puli merupakan makanan yang dikenal baik di segala kalangan usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk puli adalah makanan yang penyebarannya luas dan dapat mudah diperoleh di segala tempat, baik di warung pinggir jalan, supermarket, maupun restoran. Kerupuk biasanya dikonsumsi bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan selingan ataupun sebagai lauk-pauk yang umumnya dikonsumsi dalam jumlah sedikit (Cristina, 1998 dalam Kurniawan, 2009). Kerupuk puli tradisional umumnya mempunyai warna kecoklatan dan pada umumnya menggunakan tapioka sebagai patinya.

Pati yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk disebut sebagai *puffable material*. *Puffable material* adalah bahan yang memegang peranan utama dalam proses pemekaran produk (Koswara, 2009). Bahan yang biasa digunakan sebagai *puffable material* dalam pembuatan puli adalah tapioka. Menurut Winarno (2004), tapioka mengandung pati yang memiliki sifat mudah mengembang dalam air panas. Perbandingan amilosa dan amilopektin dalam tapioka adalah 17:83

(Hegenbart, 1996). Amilosa dan amilopektin yang tinggi pada tapioka menyebabkan penyerapan air selama proses gelatinisasi dapat berjalan optimal. Saat pemanasan, air tersebut menguap dan meninggalkan pori-pori sehingga menyebabkan produk akhir bersifat porous (Makfoeld, 1982), dan dengan dasar tersebut maka pati tapioka yang digunakan dapat diganti dengan pati lain, contohnya adalah pati maizena. Berdasarkan penelitian pendahuluan, kerupuk puli yang dibuat dengan menggunakan pati maizena memiliki pengembangan yang lebih baik dan rasa yang unik dan berbeda dibandingkan kerupuk puli yang dibuat dengan pati tapioka. Penggantian pati tapioka dengan pati maizena diharapkan dapat menambah keaneka ragaman kerupuk puli yang beredar di Indonesia. Pati maizena memiliki karakteristik granula pati yang berbeda dengan pati tapioka, selain itu mengandung proporsi amilosa dan amilopektin yang berbeda dari tapioka yaitu 74-76% amilopektin dan 24-26% amilosa (Singh *et al.*, 2005) sehingga penggantian tersebut dapat mempengaruhi karakteristik fisik dan organoleptik kerupuk puli yang dihasilkan. Kerupuk yang dihasilkan dengan penambahan pati maizena belum tentu diterima dengan baik pada konsentrasi pati yang sama dengan pati tapioka, oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh proporsi beras dan pati maizena terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli yang dihasilkan dan mencari berapa proporsi beras dan pati maizena yang memberikan karakteristik paling baik dan disukai oleh masyarakat.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh proporsi beras dan maizena terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli yang dihasilkan?

1.3. Tujuan Penelitian

Mengetahui pengaruh proporsi beras dan maizena terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik kerupuk puli yang dihasilkan.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat untuk memberikan informasi tentang pengaruh proporsi beras dan maizena dalam menghasilkan kerupuk puli dengan karakteristik yang baik dan dapat diterima konsumen dengan baik, sehingga dapat menjadi salah satu bentuk diversifikasi produk kerupuk puli.