

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan makanan populer dan disukai di Indonesia mulai dari kalangan anak – anak hingga dewasa. Kerupuk dapat dijadikan sebagai makanan pendamping untuk membangkitkan selera atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan ringan.

Kerupuk yang banyak beredar di pasaran secara umum terbuat dari tapioka (pati singkong). Definisi kerupuk yaitu produk makanan kering yang secara umum terbuat dari pati tapioka dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan berupa protein hewani ataupun nabati dan harus disiapkan dengan cara menggoreng atau dipanggang (Sutrisno, 2009). Kerupuk yang diberi tambahan protein hewani atau nabati disebut kerupuk berprotein sedangkan yang tidak ditambahkan tambahan protein disebut kerupuk tidak berprotein. Kerupuk tidak berprotein antara lain kerupuk “uyel”, kerupuk “samiler” dan kerupuk bawang, sedangkan kerupuk berprotein adalah kerupuk tempe, kerupuk udang, dan kerupuk ikan.

Prinsip pembuatan kerupuk adalah proses gelatinisasi pati. Proses gelatinisasi pati tergantung pada komponen utama dalam pati tersebut yaitu fraksi amilosa dan amilopektin. Amilopektin yang tinggi pada pati akan berperan dalam proses pengembangan kerupuk, bersifat ringan, porus dan mudah patah. Fraksi amilosa berperan dalam daya serap air yang tinggi, menguatkan adonan, dan cenderung membentuk lapisan film tipis sehingga dapat mengurangi jumlah minyak yang terserap. Perbandingan fraksi amilosa dan amilopektin pada pati yang digunakan dalam membuat kerupuk adalah sangat penting karena akan menentukan karakteristik kerupuk yang

dihasilkan. Karakteristik kerupuk yang baik adalah memiliki pori yang seragam, strukturnya kompak, teksturnya renyah, serta rasa yang gurih.

Kadar gizi kerupuk termasuk rendah, untuk meningkatkan kadar gizi, bahan lain yang dapat ditambahkan dalam pembuatan kerupuk adalah tulang ikan tuna. Menurut standar ISA (International Seafood Of Alaska), tepung tulang ikan tuna memiliki kadar air 3,6%, kadar abu 33,1%, kadar protein 34,2%, kadar lemak 5,6% dan kadar kalsium 11,9%. Selama ini, tulang ikan tidak dipergunakan secara optimal dan hanya dimanfaatkan sebagai pakan atau dibuang sebagai limbah. Dengan adanya pengolahan tulang ikan tuna menjadi tepung dan ditambahkan dalam pembuatan kerupuk, diharapkan dapat memperbaiki nilai gizi sekaligus meningkatkan sifat fisikokimia dan organoleptik.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Bagaimana pengaruh penambahan tepung tulang ikan tuna terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk?

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Mengetahui pengaruh penambahan tepung tulang ikan tuna terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk.

1.3.2 Mengetahui persentase penambahan tepung tulang ikan tuna yang dapat menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk yang dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

- Penggunaan tepung tulang ikan tuna disamping tapioka sebagai bahan baku pembuatan kerupuk diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi kerupuk.
- Penggunaan tepung tulang ikan tuna disamping tapioka sebagai bahan baku pembuatan kerupuk diharapkan dapat meningkatkan sifat fisikokimia dan organoleptik kerupuk.