

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kubis ungu (*Brassica oleracea L.*) merupakan salah satu hasil pertanian yang keberadaannya kini cukup dikenal oleh masyarakat. Jumlah produksi kubis ungu di Indonesia relatif rendah, hal ini disebabkan kurangnya peminatan konsumen terhadap komoditas ini. Kubis ungu di Indonesia pemanfaatannya hanya terbatas untuk pembuatan sayur asin dan sebagai campuran dalam salad. Sering dengan perkembangan jaman, masih banyak masyarakat belum mengetahui manfaat dari kubis ungu tersebut, salah satunya dalam pembuatan kerupuk dari kubis ungu. Pemanfaatan kubis ungu dalam pembuatan kerupuk tersebut merupakan salah satu bentuk eksplorasi potensi tanaman di Indonesia dengan menggunakan kerupuk kubis ungu sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Kerupuk umumnya dikonsumsi sebagai makanan tambahan untuk lauk pauk atau sebagai makanan kecil. Salah satu faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya dan warna kerupuk menarik konsumen, warna kerupuk selama ini menggunakan bahan pewarna oleh karena itu warna ungu dari kulit kubis dapat dimanfaatkan sebagai warna alami dalam pembuatan kerupuk. Kelebihan pewarna alami yaitu mengandung komponen antosianin yang berperan sebagai antioksidan.

Kubis ungu mempunyai banyak manfaat karena mempunyai banyak kandungan antara lain vitamin A,B,C dan E, mineral kalium, kalsium, fosfor, natrium dan besi, sulforafan serta mengandung antosianin. Salah satu faktor utama yang menentukan adalah kerenyahannya. Kerupuk adalah salah satu makanan cemilan atau makan ringan atau makanan yang ditambahkan saat makan karena memiliki kerenyahan. Kerupuk tidak asing bagi masyarakat NTT untuk semua kalangan umur. Peneliti ingin melakukan penelitian pembuatan kerupuk dengan bahan tambahan yaitu kubis merah dengan alasan untuk memanfaatkan pewarna alami dari kubis ungu. (Salwa, 2021).

1.2. Rumusan Masalah

Seberapa besar pengaplikasian kubis ungu yang menghasilkan kerupuk terbaik?

1.3. Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh pengaplikasian kubis ungu pada pembuatan kerupuk untuk mendapatkan salah satu pengaplikasian kubis ungu yang menghasilkan kerupuk terbaik?

1.4. Manfaat penelitian

1. Sebagai bahan masukan bagi industri pangan dan solusi bagi masyarakat dalam mengolah kubis ungu menjadi produk pangan yang lezat dan bergizi.
2. Untuk pengembangan ilmu THP?.