

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ubi kayu (*Manihot esculenta*) merupakan salah satu tanaman umbi-umbian, yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber karbohidrat dan menempati urutan ketiga setelah padi dan jagung (Rukmana dan Yuniarsih, 2001). Tanaman ini mudah dibudidayakan tersedia dalam jumlah yang cukup, dan memiliki kandungan pati yang tinggi, sehingga sesuai digunakan sebagai bahan dasar utama dalam pembuatan kerupuk ubi kayu (Amanze et al., 2021). Produksi ubi kayu sebagian besar juga dimanfaatkan sebagai bahan pangan olahan seperti gaplek, tape, tepung tapioka, untuk meningkatkan nilai tambah produk.

Kerupuk ubi kayu merupakan salah satu jenis produk pangan kering berbasis pati yang dibuat dari bahan baku ubi kayu yang kaya akan karbohidrat. Kerupuk ubi kayu banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat (Husman et al., 2021). Produk ini umumnya berbentuk lembaran tipis atau potongan kecil yang akan mengembang saat digoreng. Kerupuk ubi kayu diolah melalui beberapa tahapan, yaitu pencampuran adonan, pengukusan, pengeringan dan penggorengan. Kerupuk ubi kayu banyak diproduksi pada skala rumah tangga dan usaha kecil, terutama di daerah pedesaan yang memiliki ketersediaan ubi kayu yang melimpah, salah satunya Desa Baumata. Di Desa Baumata, kerupuk ubi kayu menjadi salah satu potensi bagi masyarakat setempat, namun dalam pemanfaatan pengolahannya menjadi kerupuk ubi kayu masih sederhana dan belum dikembangkan secara optimal, baik dari segi variasi produk maupun peningkatan nilai gisinya. Kerupuk ubi kayu umumnya hanya dimanfaatkan sebagai pangan selingan tanpa fortifikasi bahan bergizi lainnya.

Secara gizi, kerupuk ubi kayu didominasi oleh kandungan karbohidrat namun sangat miskin akan kandungan protein (Umat 2006). Kondisi ini menyebabkan nilai gizi kerupuk ubi kayu hanya terbatas sebagai sumber energi. Untuk mengatasi rendahnya nilai gizi tersebut, perlu dilakukan fortifikasi menggunakan bahan pangan sumber protein hewani salah satunya adalah daging ikan kembung

(*Rastrelliger sp.*) (Huda & Rosiana,2017). Daging ikan kembung merupakan ikan pelagis kecil yang Memiliki ekonomi penting diindonesia. Daging ikan kembung dipilih karena mudah diperoleh, memiliki harga terjangkau, dan mengandung protein yang tinggi yaitu 22% dalam 100gr daging ikan kembung serta mengandung asam lemak omega-3 yang bermanfaat bagi kesehatan (KKP 2018, dan Salamah et al.,2014).

Penambahan daging ikan kembung kedalam adonan kerupuk ubi kayu dapat meningkatkan nilai gizi produk kerupuk, tetapi mempengaruhi karakteristik lainnya salah satunya adalah sifat fisik (daya kembang) dan tekstur. Kondisi ini menunjukan perlunya penentuan tingkat penambahan daging ikan kembung yang tepat agar diperoleh kerupuk dengan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik yang optimal. Berdasarkan pernyataan diatas maka peneliti mengajukan judul tentang“Optimasi Penambahan Daging Ikan Kembung Terhadap Karakteristik Kerupuk Ubi Kayu”untuk menghasilkan karakteristik kerupuk ubi kayu terbaik.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Apakah penambahan daging ikan kembung berpengaruh terhadap karakteristik kerupuk ubi kayu?
2. Pada proporsi berapakah penambahan daging ikan kembung yang maksimum untuk menghasilkan kerupuk ubi kayu terbaik .

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik kerupuk ubi kayu.
2. Untuk mengetahui tingkat maksimum penambahan daging ikan kembung terhadap karakteristik kerupuk ubi kayu.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai diversifikasi produk pangan lokal (kerupuk ubi kayu) menjadi cemilan yang lebih bergizi dengan penambahan daging ikan kembung.

2. Sebagai sumber pengembangan teori dalam penyusunan skripsi di Fakultas Teknologi Petanian universitas Artha Wacana Kupang.