

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Di NTT khususnya di daerah Sumba memiliki keanekaragaman produk pangan tradisional yang berpotensi sebagai pangan alternatif dalam rangka mendukung ketahanan pangan nasional atau yang biasa kita kenal dengan sebutan pangan lokal. Pangan lokal merupakan produk pangan yang telah lama diproduksi, berkembang dan dikonsumsi di suatu daerah atau suatu kelompok masyarakat lokal tertentu. Umumnya produk pangan lokal diolah dari bahan baku lokal, teknologi lokal, dan pengetahuan lokal pula. Selain itu, produk pangan lokal biasanya dikembangkan sesuai dengan preferensi konsumen lokal pula. Sehingga produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya lokal setempat, salah satunya pangan lokal yang biasanya kita tahu saat ini ialah rebung atau tunas muda bambu (Mada, U. G. 2024).

Rebung digolongkan dalam jenis sayuran lantaran memiliki kandungan yang banyak bermanfaat untuk kesehatan dan biasanya diolah menjadi berbagai macam olahan sayuran. Rebun selain memiliki rasa yang lezat, rebung kaya serat dan nutrisi, mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, thiamin, riboflavin, vitamin C serta mineral seperti kalsium, fosfor, besi, dan kalium (Barat et al., 2025). Masyarakat umumnya belum mengetahui manfaat serta cara pengolahan rebung atau tunas bambu, karena rebung pengolahan yang salah yang kurang tepat menghasilkan hasil olahan yang agak gatal oleh karena itu maka rebung perlu adanya inovasi, salah satunya yaitu pengolahan pembuatan keripik.

Keripik merupakan salah satu snack yang terbuat dari berbagai bahan-bahan lokal, seperti rebung, ubi, singkong, dll. Karakteristik dari keripik yaitu renyah dan kaya karbohidrat. Keripik termasuk dalam kategori makanan cracker, yaitu makanan yang mudah patah dan teksturnya renyah. Sifat renyah ini bisa hilang jika keripik menyerap air.

Proses pembuatan keripik mulai dari bahan mentah di iris tipis kemudian, dicampur dengan beberapa bahan, di keringkan dan di goreng. Keripik rebung belum di kenal secara umum, proses pembuatan keripik rebung melalui perendaman dalam larutan kapur karena rebung memiliki senyawa sianoganik (asam sianida/ HCN) yang menyebabkan rasa pahit dan gatal, untuk menghilangkan rasa gatal dan pahit, maka rebung direndam dalam larutan kapur $\text{Ca}(\text{OH})_2$ atau kalsium hidroksida. kapur bersifat basa dan mampu menetralsir senyawa penyebab iritasi.

Penggunaan $\text{Ca}(\text{OH})_2$ membantu menetralsir HCN melalui proses kimia yang aman dan sederhana, serta memperbaiki mutu organioleptik rebung agar layak dikonsumsi, menurut Yulian dan Astuti(2015).

Menurut penelitian Herda (2019), perlakuan terbaik untuk keripik rebung diperoleh pada penggunaan konsentrasi kapur sirih 3% dengan lama perendaman 20 menit. Berdasarkan latar belakang ini, maka penulis ingin melakukan penelitian "Lama Perendaman Rebung dalam Larutan Kapur Pada Pembuatan Keripik"

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini ialah sebagai berikut:

1. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap keripik rebung dilihat dari aspek rasa, tekstur, aroma, dan warna yang di rendam dengan lama waktu berbeda?
2. Bagaimana agar masyarakat mengetahui cara proses pembuatan rebung bambu menjadi keripik

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini ialah untuk:

1. Mengetahui pengaruh lama waktu perendaman irisan rebung dalam larutan kapur terhadap karakteristik fisik dan organoleptik (rasa, tekstur, aroma, dan warna) keripik rebung yang dihasilkan.
2. Menentukan lama waktu perendaman irisan rebung dalam larutan kapur yang menghasilkan keripik rebung dengan karakteristik fisik dan organoleptik terbaik yang paling dapat diterima oleh panelis.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai refrensi dan edukasi terkait dengan inovasi pemanfaatan pangan lokal keripik rebung pada masyarakat