

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu produk pangan yang populer di Indonesia dan disukai oleh berbagai kalangan masyarakat, baik sebagai makanan pendamping maupun sebagai camilan. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No. 01-4307-1996, kerupuk didefinisikan sebagai produk makanan kering yang dibuat dari tepung tapioka atau tepung lain dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain yang diizinkan, serta disiapkan dengan cara digoreng atau dipanggang sebelum disajikan. Secara umum, tahapan pembuatan kerupuk meliputi persiapan bahan baku, pengadonan, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan, dan penggorengan.

Prinsip utama dalam pembuatan kerupuk adalah gelatinisasi pati, yaitu proses mengembangkannya granula pati akibat pemanasan dengan air sehingga terbentuk struktur gel. Kemampuan pati untuk membentuk kerupuk yang mengembang dan renyah dipengaruhi oleh rasio amilosa dan amilopektin yang menyusun pati tersebut. Pati dengan kandungan amilopektin tinggi cenderung menghasilkan kerupuk yang lebih ringan, porous, dan renyah setelah digoreng, sedangkan fraksi amilosa berperan menekan daya serap minyak sehingga kerupuk tidak terlalu berminyak.

Tepung tapioka selama ini banyak digunakan sebagai bahan baku utama kerupuk karena memiliki daya ikat dan daya kembang yang baik akibat kandungan amilopektinnya yang tinggi. Di sisi lain, jagung merupakan komoditas pangan lokal yang produksinya cukup melimpah di Indonesia, namun pemanfaatannya dalam bentuk olahan bernilai tambah, khususnya sebagai kerupuk, masih terbatas. Substitusi sebagian tepung tapioka dengan tepung jagung dalam pembuatan kerupuk berpotensi meningkatkan nilai tambah jagung, mendukung diversifikasi pangan, serta memperkaya cita rasa dan kandungan gizi produk. Namun demikian, penambahan tepung jagung yang terlalu banyak dapat menurunkan daya kembang dan kerenyahan kerupuk karena tepung jagung memiliki kandungan amilopektin yang lebih rendah dibanding tapioka.

Oleh karena itu, diperlukan penelitian untuk menentukan formulasi tepung tapioka dan tepung jagung yang tepat sehingga dihasilkan kerupuk jagung dengan daya kembang, tekstur, dan tingkat penerimaan konsumen yang optimal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah: berapakah komposisi tepung tapioka dan tepung jagung yang menghasilkan kerupuk jagung dengan daya kembang, karakteristik fisik, dan tingkat penerimaan sensorik terbaik

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menentukan formulasi tepung tapioka dan tepung jagung yang menghasilkan kerupuk jagung dengan daya kembang optimal serta karakteristik sensorik (kenyamanan, warna, aroma, tekstur dan rasa) yang paling dapat diterima oleh konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

- Secara teoretis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khazanah ilmu pengetahuan di bidang teknologi hasil pertanian, khususnya mengenai formulasi kerupuk berbasis jagung.
- Secara praktis, hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi rumah tangga maupun pelaku Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) pangan dalam memproduksi kerupuk jagung dengan mutu yang baik.

Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat mendorong diversifikasi produk olahan pangan serta meningkatkan nilai tambah dan pemanfaatan jagung sebagai bahan baku lokal.