

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk termasuk jenis makanan ringan yang telah lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Menurut SNI (2016) Kerupuk ikan merupakan produk tradisional yang terbuat dari ikan atau daging lumat, udang, dan moluska (cumi-cumi, sotong, dan kekerangan) segar dan atau beku. Tingkat konsumsi kerupuk per kapita di Indonesia masih relatif tinggi. Pada tahun 2020 konsumsi kerupuk di Indonesia sebesar 0,16 ons setelah itu terjadi kenaikan sampai tahun 2022 hingga mencapai 0,18 ons (BPS, 2022). Kerupuk ikan yang beredar di pasaran biasanya terbuat dari udang, tengiri, kupang, dan lain-lain. Penggunaan ikan bandeng sebagai bahan baku kerupuk ikan masih jarang ditemukan (Andriyono, 2022). Penambahan ikan bandeng pada kerupuk merupakan bentuk inovasi pengolahan kerupuk sekaligus untuk menambahkan citarasa pada kerupuk.

Ubi jalar putih memiliki kandungan pati yang tinggi. Selama ini penggunaan ubi jalar putih sebagai bahan pangan hanya dimanfaatkan sebagai produk olahan tradisional seperti dalam bentuk camilan atau jajanan pasar, seperti ubi jalar putih rebus, goreng, bakar, getuk dan jenis olahan lainnya (Widyaningtyas dan Hadi, 2015). Pengolahan ubi jalar menjadi tepung dapat menghasilkan produk olahan pangan yang mudah diaplikasikan dalam kehidupan sehari-hari (Murtiningsih dan Suyanti, 2011).

Berdasarkan penelitian Dewandari (2014) tentang penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan kerupuk menjelaskan bahwa kerupuk dengan formulasi tepung ubi jalar 55% mempunyai karakteristik sensoris yang paling baik. Sedangkan kerupuk dengan formulasi tepung ubi jalar ungu 25% mempunyai karakteristik fisik berupa tekstur kerupuk yang paling baik. Kerupuk dengan formulasi tepung ubi jalar ungu 85% memiliki karakteristik kimia (protein, lemak, antosianin, dan antioksidan) yang paling baik serta memiliki hasil uji higroskopisitas yang paling baik. Namun pada penelitian tersebut hanya berfokus pada penambahan tepung ubi jalar terhadap karakteristik kerupuk. Penambahan ikan bandeng bertujuan untuk menambahkan citarasa pada kerupuk karena ikan bandeng merupakan bahan baku makanan yang tinggi protein dimana protein

memiliki peran sebagai komponen penghasil citarasa pada makanan. Sehingga penambahan ikan bandeng ini diharapkan dapat meningkatkan palatabilitas atau tingkat penerimaan konsumen.

Berdasarkan uraian di atas produk kerupuk ikan bandeng dengan substitusi tepung ubi jalar putih ini bertujuan untuk menambahkan citarasa pada kerupuk, meningkatkan nilai ekonomi, serta sebagai upaya inovasi penggunaan bahan pangan menjadi produk olahan yang lebih luas lagi. Proses substitusi juga diharapkan dapat meningkatkan kualitas dari segi sensoris, sehingga kerupuk ikan bandeng substitusi tepung ubi jalar putih dapat menghasilkan aroma, rasa, dan tekstur yang khas serta dapat diterima dikalangan masyarakat khususnya penikmat kerupuk.

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui interaksi antara formula tepung ubi jalar putih-tapioka dan penambahan ikan bandeng terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris dari kerupuk.
2. Mengetahui pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih-tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris dari kerupuk.
3. Mengetahui pengaruh penambahan ikan bandeng terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk.
4. Mengetahui perlakuan terbaik terhadap kerupuk.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

1. Adanya interaksi antara interaksi formula tepung ubi jalar putih-tapioka dan penambahan ikan bandeng terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris dari kerupuk.
2. Adanya pengaruh penambahan tepung ubi jalar putih-tapioka terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris dari kerupuk.
3. Adanya pengaruh penambahan ikan bandeng terhadap karakteristik fisikokimia dan sensoris kerupuk.
4. Adanya perlakuan terbaik terhadap kerupuk.