

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara tropis yang memiliki keanekaragaman tumbuhan yang melimpah, salah satu tumbuhan yang banyak ditemukan adalah bambu. Populasi tanaman bambu di Indonesia mencapai sekitar 23,19 juta rumpun. Jawa merupakan daerah yang banyak ditumbuhi tanaman bambu yaitu mencapai 17,62 juta rumpun atau sekitar 76,01 % dari total populasi bambu di Indonesia, sedangkan sisanya sekitar 5,57 juta rumpun (23,99 %) berada di luar Jawa (BPS, 2013). Bambu selama ini belum dimanfaatkan semua bagian tanamannya. Pada umumnya hanya bagian batang saja yang sudah dimanfaatkan untuk bahan bangunan ataupun kerajinan, sedangkan bagian lainnya dibuang. Padahal bagian lain dari bambu juga bisa dimanfaatkan yaitu daun dari bambu.

Menurut penelitian Suryadi *et al.* (2013) menunjukkan bahwa daun bambu mempunyai kandungan senyawa flavonoid, lakton dan asam fenolat. Senyawa-senyawa tersebut berguna sebagai antioksidan untuk kesehatan. Sehingga pemanfaatan daun bambu sebagai diversifikasi pangan sangat potensial untuk dikembangkan sebagai pangan kaya gizi seperti kerupuk.

Kerupuk merupakan makanan tradisional yang banyak disukai kalangan masyarakat. Selain itu kerupuk juga sudah dikenal luas dan dapat diterima semua kalangan, baik kalangan bawah, menengah atau kalangan dengan pendapatan tinggi. Pada umumnya kerupuk dimakan sebagai cemilan atau sebagai pelengkap saat makan. Salah satu makanan yang menggunakan kerupuk sebagai pelengkap diantaranya rujak, gado-gado, nasi goreng, tahu campur dan lainnya.

Konsumsi kerupuk di Indonesia relatif tinggi, hal tersebut dapat diketahui dari tingginya permintaan kerupuk dari agen, toko, pedagang, masyarakat perkotaan maupun pedesaan. Menurut data Survei Sosial Ekonomi Nasional (1999) menyebutkan bahwa jumlah konsumsi kerupuk perkapita dalam seminggu sekitar 14,00 ons. Hal tersebut menunjukkan bahwa kerupuk sudah lama dikenal oleh masyarakat dan sebagian masyarakat sudah pernah mencicipinya.

Pada pembuatan kerupuk diperlukan bahan tambahan yang digunakan untuk meningkatkan daya kembang kerupuk sehingga kerupuk yang dihasilkan

lebih menarik. Biasanya bahan tambahan yang sering digunakan produsen nakal kerupuk adalah boraks/bleng. Penggunaan boraks/bleng dapat menyebabkan gangguan otak, hati, lemak, ginjal, demam, gerak pencernaan usus dan kelainan pada susunan saraf (Widayat, 2011). Salah satu bahan tambahan yang diizinkan penggunaannya sebagai media pengembang adalah *sodium tripolyphosphat* (STPP). Oleh karena itu dalam penelitian ini menggunakan bahan tambahan yang diizinkan dan aman dalam pembuatan kerupuk daun bambu.

Parameter kualitas kerupuk dapat ditentukan menggunakan parameter sensoris, fisik dan kimia. Sifat sensoris merupakan faktor yang dapat mempengaruhi konsumen untuk mengonsumsi suatu makanan. Makanan yang tidak memiliki sifat sensoris sesuai keinginan konsumen, makanan tersebut tidak akan dikonsumsi meskipun memiliki kandungan gizi yang banyak. Sehingga sifat sensoris merupakan sesuatu yang tidak dapat diabaikan. Dari masalah diatas, pengujian sensoris kerupuk daun bambu perlu dikaji untuk mengetahui tingkat penerimaan dan kesukaan konsumen. Secara fisik kualitas kerupuk dapat ditentukan dengan daya kembang kerupuk. Pengujian daya kembang kerupuk dikaji untuk mengetahui pengaruh penambahan *sodium tripolyphosphat* (STPP) terhadap daya kembang kerupuk. Sifat kimia kerupuk dapat ditentukan dengan parameter kadar air dan antioksidan. Pengujian kadar air bertujuan untuk mengetahui presentase air pada bahan, karena kadar air pada bahan dapat mempengaruhi rasa, kerenyahan dan kenampakan bahan pangan. Sedangkan pengujian antioksidan kerupuk daun bambu perlu dikaji untuk mengetahui jumlah kandungan antioksidan pada kerupuk dengan adanya penambahan daun bambu

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana pengaruh proporsi pasta daun bambu dengan tepung tapioka dan penambahan *sodium tripolyphosphat* (STPP) terhadap sifat sensoris, fisik dan kimia?

1.3 Tujuan

Tujuan pada penelitian ini adalah mengetahui pengaruh penambahan proporsi pasta daun bambu dengan tepung tapioka dan penambahan *sodium tripolyphosphat* (STPP) terhadap sifat sensoris, fisik dan kimia.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini membahas sifat sensoris (warna, rasa, kerenyahan dan kesukaan keseluruhan), sifat fisik (daya kembang) dan sifat kimia (kadar air dan antioksidan).

1.5. Manfaat

1. Dapat memanfaatkan potensi sumber daya alam yang melimpah dan kurang dimanfaatkan menjadi produk yang memiliki nilai jual.
2. Menciptakan produk yang aman dikonsumsi dengan menghindari penggunaan bahan tambahan pangan yang dilarang sehingga tidak merusak kesehatan.