

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu Negara yang kaya akan Sumber Daya Alam (SDA), baik flora, fauna serta memiliki tanah yang subur. Negara ini memiliki iklim tropis dengan sebagian besar wilayahnya adalah daerah hutan yang memiliki kekayaan alam berupa tanaman. Berbagai macam tanaman banyak tumbuh subur di Negara ini, baik tanaman yang bisa dimanfaatkan sebagai obat ataupun tidak. Salah satu tanaman yang banyak tumbuh liar dan subur di Indonesia yaitu tanaman kemangi. Tanaman ini banyak kita jumpai hampir di semua wilayah Indonesia. Badan Pusat Statistik Kabupaten Gresik (2013) menyatakan bahwa populasi tanaman kemangi mencapai 303,134 rumpun namun hanya sekitar 1,554 rumpun tanaman kemangi yang dimanfaatkan oleh rata-rata rumah tangga. Potensi tanaman yang besar, akan tetapi pemanfaatannya belum maksimal, sehingga sudah selayaknya tanaman ini untuk dimanfaatkan.

Tanaman kemangi memiliki aroma yang segar, banyak ditanam di pekarangan rumah. Masyarakat Indonesia pada umumnya hanya memanfaatkan daun kemangi sebagai sayuran mentah (lalapan) dan juga sebagai bahan campuran penyedap rasa (bumbu) makanan pada bagian daunnya, karena pada daunnya memiliki aroma yang khas. Daun kemangi selain memiliki aroma yang khas juga memiliki manfaat lain diantaranya yaitu memiliki efektifitas antibakteri.

Menurut penelitian Olivia *et al.* (2013) menyatakan bahwa hasil dari ekstrak daun kemangi (*Ocimum sanctum L.*) memiliki kandungan *alkaloid*, *triterpenoid*, *flavonoid* yang mampu memberikan efek antibakteri. Daun kemangi tidak bisa bertahan lama apabila disimpan karena mudah layu dan akhirnya kering membusuk. Oleh karena itu perlu adanya pemanfaatan daun kemangi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan yang tahan lama dan memiliki aroma khas serta kaya gizi. Salah satu pemanfaatan yang bisa dilakukan yaitu pengolahan daun kemangi menjadi kerupuk.

Kerupuk merupakan salah satu jenis makanan ringan yang biasanya digunakan sebagai camilan dan juga pelengkap makanan. Krupuk merupakan bahan olahan tradisional yang banyak disukai di semua kalangan masyarakat,

karena memiliki tekstur yang renyah dan guri yang cocok digunakan sebagai lauk makanan. Menurut Portal Epublikasi Pertanian (2015) tingkat konsumsi kerupuk masyarakat Indonesia (kap/minggu) adalah 0,093 ons. Hal tersebut menunjukkan bahwa kerupuk sudah menjelma sebagai produk yang tidak asing lagi bagi masyarakat dan juga sebagian masyarakat sudah pernah mengkonsumsinya.

Tingkat konsumsi kerupuk yang tinggi pada masyarakat harusnya diimbangi dengan pengolahan produk dengan bahan baku dan bahan tambahan yang baik dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku. Pada pembuatan kerupuk selain memperhatikan bahan baku juga harus memperhatikan bahan tambahan yang berguna untuk meningkatkan daya kembang kerupuk sehingga kerupuk yang dihasilkan lebih renyah dan disukai konsumen. Dalam perkembangannya, sampai saat ini banyak produsen atau masyarakat yang membuat kerupuk dengan menggunakan bahan tambahan boraks atau bleng sebagai bahan pengembangnya, padahal boraks atau bleng adalah bahan yang sangat tidak dianjurkan karena berbahaya.

Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia (1999) menerangkan bahwa boraks tidak boleh digunakan dalam pembuatan makanan karena bersifat *karsinogenik*. Menurut Sukerti (2014) Boraks merupakan bahan kimia yang digunakan sebagai pengawet kayu, antiseptik kayu dan pengontrol kecoa. Bahan kimia tersebut memang berguna jika digunakan sesuai fungsinya, tetapi menjadi sangat berbahaya bila digunakan dalam pembuatan pangan. Akibat dari penggunaan bahan kimia tersebut sangatlah fatal, dari kanker hingga menyebabkan kematian. Untuk itu diperlukan alternatif bahan tambahan yang diizinkan sebagai media pengembang produk kerupuk. Salah satu yang bisa digunakan yaitu soda kue (*sodium bikarbonat*).

Soda kue (*sodium bikarbonat*) merupakan bahan yang aman dan tersedia luas di pasaran. Bahan ini cocok digunakan sebagai media pengembang produk dan biasa digunakan pada pembuatan adonan roti ataupun kerupuk. Oleh karena itu diperlukan penelitian untuk memanfaatkan daun kemangi untuk diolah menjadi kerupuk dengan menggunakan bahan tambahan yang aman untuk dikonsumsi.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan soda kue (*sodium bikarbonat*) dan proporsi pasta daun kemangi dengan tepung tapioka terhadap sifat sensoris, fisik dan kimia kerupuk daun kemangi?

1.3 Tujuan

Untuk mengetahui pengaruh penambahan soda kue (*sodium bikarbonat*) dan proporsi pasta daun kemangi dengan tepung tapioka terhadap sifat sensoris, fisik dan kimia kerupuk daun kemangi.

1.4 Batasan Masalah

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

1.5 Manfaat

1. Dapat mengetahui serta memanfaatkan potensi sumber daya alam sekitar yang kurang dimanfaatkan hingga menjadi produk yang memiliki nilai jual
2. Menciptakan produk yang aman untuk dikonsumsi dan dapat diterapkan dalam masyarakat.