

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Kerupuk adalah sejenis makanan ringan yang biasanya disajikan sebagai pelengkap makanan atau bisa juga disajikan sebagai camilan. Masyarakat Indonesia sejak dulu sudah akrab dengan produk kerupuk. Kerupuk tidak hanya menjadi makanan pelengkap bagi masyarakat Indonesia saja. Hal ini dapat dilihat dari semakin meluasnya daerah pemasaran kerupuk seperti Belanda, Singapura, Cina, dan lain-lain.

Banyak sekali ragam dari kerupuk salah satunya yaitu kerupuk puli. Kerupuk puli merupakan kerupuk yang terbuat dengan bahan dasar nasi. Kerupuk puli sudah tidak asing lagi bagi masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Madura. Kerupuk puli di Madura sudah dijadikan makanan pelengkap nasi. Pembuatan kerupuk puli di Madura berbeda dengan kerupuk puli pada umumnya. Kerupuk puli di Madura terbuat dari bahan utama tepung terigu dan tepung kanji yang kemudian dicampur dengan bahan-bahan pendukung lainnya, salah satunya yaitu boraks.

Boraks atau lebih dikenal dengan nama bleng sering ditambahkan pada bakso, mi, lontong, dan kerupuk terutama kerupuk puli. Darisjati (2010) menyatakan penggunaan bleng pada kerupuk puli ditujukan agar pada proses pembuatannya lebih kenyal dan tidak lengket sehingga mudah dibentuk. Selain itu, efek boraks pada kerupuk juga membuat daya umur simpan kerupuk lebih lama. Selain kerupuk, produk lain yang menggunakan boraks adalah gendar, karak, dan lempeng (makanan tradisional khas daerah), ongol-ongol, gatot, lopis dan cenil (Anonim 2012).

Menurut SNI No.01-4307-1996 menerangkan bahwa boraks tidak boleh digunakan dalam pembuatan kerupuk. Boraks sendiri bukan bahan tambahan pangan melainkan zat kimia berbahaya yang biasa digunakan dalam dunia industri nonpangan misalnya sebagai bahan pembersih, antiseptik, pengawet kayu dan pengusir kecoa (Suhanda dan Rikky 2012). Jika dikonsumsi, boraks akan berbahaya bagi tubuh karena jika terakumulasi akan menyebabkan gangguan sistem saraf pusat ringan, gangguan sistem pencernaan, gangguan sistem

pernafasan, diare, anemia, sesak nafas, mudah bingung, muntah-muntah, dan lain-lain sebagainya (Ayurah 2010). Salah satu bahan tambahan lain pengganti boraks yang lebih aman dan tidak terlarang untuk dikonsumsi adalah STPP.

STPP atau Sodium Tripolifosfat merupakan bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memperbaiki karakteristik tekstur dengan meningkatkan kapasitas *water-holding* suatu produk dan menghambat pertumbuhan mikrobial (Aksu dan Esen 2012). Penggunaan STPP sudah digunakan pada pembuatan bakso, mi, kerupuk, olahan daging dan lain-lain. Hal tersebut menunjukkan bahwa STPP bisa ditambahkan dan aman dikonsumsi.

Kunci utama dalam produk kerupuk yaitu terletak pada mutu kerupuk yang dilihat dari kerenyahan serta rasanya. Apabila rasanya enak tetapi tidak renyah, hal tersebut tidak nyaman untuk dikonsumsi. Sebaliknya juga, apabila renyah tetapi rasanya tidak enak, maka orang tidak tertarik untuk mengonsumsi. Renyah disini artinya sewaktu dikonsumsi menimbulkan bunyi saat digigit, tidak lembek ataupun lemas. Selain kerenyahan, mutu kerupuk bisa dinilai daya kembang kerupuk. Daya kembang kerupuk ini berkaitan dengan tekstur keras atau tidaknya kerupuk, dimana berpengaruh terhadap tingkat kerenyahan kerupuk. Hal tersebut tentunya akan mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yaitu bagaimana tingkat kerenyahan dan daya kembang kerupuk puli dengan penggunaan STPP ?

1.3. TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, tujuan penelitian ini yaitu mengetahui tingkat kerenyahan dan daya kembang kerupuk puli dengan penggunaan STPP.

1.4. MANFAAT PENELITIAN

Penelitian ini diharapkan memberi manfaat serta kegunaan:

1. Inovasi kerupuk puli yang aman dikonsumsi sehingga tidak merusak kesehatan.
2. Penggunaan konsentrasi Sodium Tripilipospat (STPP) untuk kerupuk puli berkualitas sebagai pengganti boraks yang berkualitas.
3. Menciptakan pola hidup sehat dan menghindari bahan tambahan terlarang.