

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Kerupuk merupakan suatu jenis makanan ringan yang sudah lama dikenal oleh sebagian besar masyarakat Indonesia. Sebagian besar masyarakat pernah mencicipi makanan ringan yang disebut kerupuk ini. Makanan ini merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat luas baik penduduk miskin, pendapatan menengah maupun pendapatan tinggi. Mulai dari anak-anak, remaja, dewasa sampai manula pernah merasakannya. Kerupuk dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan maupun sebagai variasi dalam lauk pauk. Beberapa makanan berat seperti rujak, gado-gado, sate dan lainnya menggunakan kerupuk sebagai bahan pelengkapannya. Oleh karena itu biasanya kerupuk dijual di warung-warung atau di toko- toko modern dengan berbagai jenis penyajian. Hal tersebut juga menjadi salah satu peluang usaha bagi masyarakat untuk membuat Usaha Kecil Menengah dalam proses pembuatan kerupuk.

Dalam perkembangannya kerupuk memiliki potensi tinggi menjadi barang dagangan yang baik. Kerupuk tidak hanya dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia namun juga masyarakat dunia. Dalam perkembangannya tidak mengherankan apabila tahun 2010, Jatim sudah bisa mengekspor 300 ton kerupuk dengan berbagai macam jenisnya. Kerupuk diekspor ke Eropa sebanyak 60%, Amerika sebesar 30% dan 10% sisanya ke berbagai negara di Asia dan Australia (Kemendag 2012).

Menurut jenisnya kerupuk dibedakan menjadi dua jenis yaitu kerupuk dari bahan baku nabati dan kerupuk dari bahan baku hewani. Kerupuk dengan bahan baku nabati seperti kerupuk singkong, kerupuk puli, kerupuk gendar, dan kerupuk aci sedangkan kerupuk bahan baku hewani seperti kerupuk udang, kerupuk ikan dan kerupuk rambak kulit.

Salah satu jenis kerupuk dari bahan baku nabati yaitu kerupuk puli. Kerupuk yang dibuat dari beras sebagai bahan utama, dan bahan-bahan lainnya sebagai penyedap. Pada umumnya pembuatan kerupuk adalah sebagai berikut : Bahan berpati dilumatkan bersama atau tanpa bumbu, kemudian dimasak

(direbus atau dikukus) dan dicetak berupa lempengan tipis yang disebut kerupuk kering. Sebelum dikonsumsi, keripik kering digoreng atau dipanggang terlebih dahulu. Namun akhir-akhir ini ada para pedagang kerupuk yang nakal dengan menambahkan bahan tambahan pangan berbahaya pada kerupuk seperti boraks atau biasa disebut “bleng”. Untuk menghindari hal tersebut maka digunakan bahan pengganti boraks sebagai pengembang dalam pembuatan kerupuk puli yaitu dengan menggunakan *Sodium Tripoliphosphat* (STPP). Selain itu, bahan baku kerupuk puli yang terbuat dari beras mengakibatkan terjadinya persaingan dalam penggunaan sebagai bahan makanan pokok dan sebagai bahan baku kerupuk. Oleh sebab itu diperlukan bahan pangan pengganti beras sebagai bahan pembuat kerupuk puli yaitu dengan penggunaan tepung singkong.

Singkong merupakan salah satu bahan pengganti makanan pokok. Dalam bahasa latin singkong dikenal dengan nama *Manihot utilissima* dan termasuk dalam famili Euphorbiaceae. Umbi singkong memiliki kandungan kalori, protein, lemak, hidrat arang, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B dan C, dan amilum. Karena kandungannya itulah maka tepung dari tanaman singkong (gatotan dan Singkong) dijadikan pengganti tepung beras dalam pembuatan kerupuk puli.

1.2 RUMUSAN MASALAH

1. Bagaimana pengaruh komposisi tepung dan penambahan STPP terhadap sifat pengembangan kerupuk puli singkong?
2. Bagaimana pengaruh komposisi tepung dan penambahan STPP terhadap sifat sensoris kerupuk puli singkong?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

1. Mengetahui pengaruh komposisi tepung dan penambahan STPP terhadap sifat pengembangan kerupuk puli singkong
2. Mengetahui pengaruh komposisi tepung dan penambahan STPP terhadap sifat sensoris kerupuk puli singkong

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Diversifikasi produk olahan singkong.
2. Meminimalkan bahan kimia (bahan tambahan makanan dalam pembuatan kerupuk puli).