

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Produktivitas ubi jalar mencapai 256,70 kw/Ha dengan produksi 257.414 ton (BPS Jawa Timur 2017). Sayangnya, penggunaan umbian lokal masih belum masif sehingga upaya pengembangan pangan lokal ubi jalar perlu digencarkan (Republika 2020). Salah satu alternatif olahan ubi jalar adalah *crackers* yang umumnya terbuat dari gandum yang dipanggang (Manley 2011). *Crackers* menjadi jajanan yang digemari oleh balita, anak-anak usia sekolah, dewasa sampai lansia yang memiliki ragam bentuk, warna serta rasa yang beredar di pasaran. Konsumsi mingguan *crackers* cenderung meningkat setiap tahunnya. Hal ini dibuktikan dengan data Statistik Konsumsi Pangan bahwa jenis makanan kue kering, semprong, *cookies*, biskuit memiliki rata-rata pertumbuhan konsumsi sebesar 33,314% (2014-2018). Pada tahun 2014 rata-rata konsumsi mingguan *crackers* sebesar 0,168; tahun 2015 naik menjadi 0,353; 2016 (0,373); 2017 (0,384) dan pada akhir 2018 mencapai 0,438 (Statistik Konsumsi Pangan 2018).

Crackers berbahan umbian lokal tanpa penambahan bahan lain menghasilkan tekstur yang kurang disukai sebab elastisitasnya menurun (tekstur agak keras) (Mayasari 2015). Penggunaan ubi jalar dalam pembuatan *crackers* sebelumnya pernah dilakukan sebagai pengganti terigu maupun dikombinasikan dengan bahan lainnya. Diantaranya adalah *crackers* ubi jalar dengan proporsi terigu dan tepung daun kelor sebagai fortifikasi vitamin A (Rahayu *et al.* 2018), penambahan ikan teri untuk memperkaya kandungan protein dan kalsium (Aisiyah dan Ninik 2013) dan kombinasi umbi garut sebagai alternatif karbohidrat yang baik menurut Departemen Kesehatan (Utami 2018). Berdasarkan penelitian-penelitian tersebut bahwa pemanfaatan ubi jalar memiliki potensi sebagai pengganti terigu.

Kementerian Pertanian (2019) mencatat produksi kelapa di Indonesia mencapai 2,8 juta ton. Pada tahun 2017 Indonesia menjadi penghasil kelapa urutan pertama di dunia (Indonesia.go.id). Buah kelapa umumnya dimanfaatkan untuk produksi VCO (*Virgin Coconut Oil*) yang menyisakan limbah ampas kelapa. Putri (2014), menjelaskan bahwa untuk pengolahan minyak secara basah 100 butir kelapa mampu menghasilkan ampas sekitar 19,50 kg dengan asumsi 1 butir kelapa menghasilkan 195 g ampas. Hasil samping dari VCO (ampas kelapa) diolah menjadi pakan ayam (Juliati *et al.* 2016), pakan ikan (Mutiasari *et al.* 2017) dan ruminansia (Sopian 2018). Di bidang pangan, ampas kelapa dilakukan

penepungan yang dicampurkan pada berbagai jenis makanan seperti biskuit (Barlina *et al.* 2017), *snack bar* (Indrawan *et al.* 2018), roti tawar (Pusuma *et al.* 2018), sereal (Novita *et al.* 2020) dan *crackers* (Andini 2015).

Ampas kelapa memiliki kandungan serat yang tinggi, karbohidrat *digestible* yang rendah, bebas gluten, sumber protein yang baik (Widiastuti *et al.* 2015) dan memiliki derajat putih yang lebih tinggi dibandingkan terigu (Putri 2014). Kandungan protein pada tepung ampas kelapa menurut Dewi (2015) sebesar 16,98% sehingga dapat menambah kandungan protein pada *crackers*. Sebuah penelitian menunjukkan bahwa dalam pembuatan kue kering, tepung ampas kelapa dapat dijadikan bahan baku maupun bahan pengganti yang mampu memberikan tekstur yang baik dan aroma yang harum. Substitusi tepung ampas kelapa pada kue kering menghasilkan gizi (lemak dan protein) yang baik dibandingkan kue kering berbahan terigu. Penambahan tepung ampas kelapa dapat menurunkan kadar air pada *cookies* yang menghasilkan tekstur yang lebih renyah Polii (2017).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang diidentifikasi adalah bagaimana pengaruh proporsi ubi jalar ungu dan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik *crackers*.

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh proporsi ubi jalar ungu dengan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *crackers*.

1.4 Manfaat

Penelitian ini memiliki manfaat untuk memberikan informasi kepada masyarakat terkait pengolahan *crackers* berbahan umbian lokal ditinjau dari proporsi ubi jalar ungu dan tepung ampas kelapa.