

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Crackers merupakan salah satu jenis pangan yang termasuk ke dalam kategori biskuit dan sering dikonsumsi sebagai makanan camilan (Seftiono *et al.*, 2019). Biasanya *crackers* menjadi salah satu makanan selingan yang banyak disukai oleh masyarakat dan banyak dijumpai di pasaran (Asfi *et al.*, 2017). Adapun karakteristik dari *crackers* yaitu memiliki umur simpan yang lama serta tekstur yang renyah. Hal ini karena kadar air yang terkandung pada produk *crackers* sangat rendah, berdasarkan (SNI 2973-2011) yaitu sekitar 5%.

Produk *crackers* telah banyak dikembangkan dengan berbagai cita rasa yang disukai oleh masyarakat. Namun, *crackers* yang memiliki nilai gizi tinggi dan bersifat pangan fungsional masih belum banyak dijumpai. Selain itu produk *crackers* yang beredar di pasaran mengandung karbohidrat yang tinggi karena bahan baku utamanya yaitu tepung terigu. Oleh Karena itu penulis melakukan inovasi baru dengan memanfaatkan pangan lokal berupa jagung. Menurut (Sugiyono *et al.*, 2013). Pembuatan *crackers* dengan memanfaatkan tepung jagung merupakan pengembangan produk baru (*corn crackers*) yang berbasis komoditas lokal. Tepung jagung dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu untuk membuat beraneka ragam makanan (Kusumastuty *et al.*, 2016). Di samping itu, tepung jagung memiliki kelebihan lebih tahan disimpan, mudah dicampur dengan bahan lain, dapat diperkaya zat gizi, lebih praktis, dan mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan.

Beberapa penelitian telah dilakukan dalam rangka memanfaatkan tepung jagung sebagai bahan baku berbagai produk pangan diantaranya es krim (Susilo *et al.*, 2020), roti tawar (Rahmah *et al.*, 2017), *food bar* (Kusumastuty *et al.*, 2015), Mi (Auliah, 2012). Berdasarkan beberapa penggunaan tepung jagung tersebut penulis melakukan penelitian dengan memanfaatkan komposit tepung jagung dan daun tujuh bilah. Formulasi kedua bahan pangan ini dilakukan untuk meningkatkan khasiat produk pangan (*crackers*) dan masih belum ada penelitian sebelumnya sehingga *crackers* yang dihasilkan dapat diklaim sebagai *crackers* yang memiliki nilai

gizi tinggi dan bersifat pangan fungsional. Kandungan dan khasiat dari daun tujuh bilah (*Pereskia sacharosa* G.) terdapat aktivitas antioksidan yang diidentifikasi sebagai senyawa bioaktif tinggi sehingga efektif mengobati berbagai penyakit diantaranya antikanker, antiinflamasi, hipertensi serta dapat dijadikan suplemen kesehatan. Bebarepa penelitian yang telah dilakukan terkait dengan khasiat *Pereskia sacharosa* Griseb yaitu daun dan buah-buahan tanaman ini digunakan untuk mengobati gangguan kulit dan sakit telinga (Quiroga *et al.*, 2012; Hadju *et al.*, 2012). Menurut Uyub *et al.*, (2010), daun tujuh bilah digunakan dalam pengobatan tradisional Melayu untuk mengobati penyakit lambung.

Selain tepung komposit yang digunakan pada penelitian ini, juga dilakukan penambahan minyak nabati. Penambahan minyak nabati sawit digunakan sebagai faktor kerenyahan produk *crackers*. Menurut Nadhifa & Nugrahani, (2017), minyak nabati berfungsi sebagai pembentuk tekstur, penambah nilai gizi, dan meningkatkan rasa gurih.

1.2. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung jagung dan tepung daun tujuh bilah pada kadar air, warna, tekstural dan sensoris *crackers*?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi minyak pada kadar air, warna, tekstural dan sensoris *crackers*?
3. Bagaimana pengaruh interaksi antara konsentrasi minyak dengan proporsi tepung terhadap kadar air, warna, tekstural dan sensoris *crackers*.
4. Bagaimana aktivitas antioksidan *crackers* daun tujuh bilah?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada peneltian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung jagung dan tepung daun tujuh bilah pada kadar air, warna, tekstural dan sensoris *crackers*.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi minyak pada kadar air, warna, tekstural dan sensoris *crackers*.
3. Mengetahui pengaruh interaksi antara konsentrasi minyak nabati dengan proporsi tepung terhadap kadar air, warna, tekstural dan sensoris *crackers*.
4. Mengetahui aktivitas antioksidan *crackers* daun tujuh bilah.

1.4. Manfaat Penelitian

Berikut adalah manfaat dari penelitian ini:

1. Pembuatan produk solusi dari permasalahan dengan menggunakan pangan lokal yang belum dikelola dengan baik.
2. Menciptakan produk *crackers* yang berbahan dasar tepung jagung dengan fortifikasi daun tujuh bilah yang bermanfaat untuk kesehatan.
3. Meningkatkan nilai tambah hasil komoditas pertanian, melalui optimasi pangan lokal sehingga dapat menciptakan ketahanan pangan.