

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan ringan yang umumnya dijadikan sebagai pelengkap untuk mengonsumsi makanan pokok (nasi) ataupun sebagai makanan camilan keluarga. Kerupuk biasanya terbuat dari adonan tepung tapioka dengan paduan bumbu dapur pendukung seperti bawang putih, garam, dan vetsin serta dapat menggunakan kombinasi udang, maupun ikan sebagai tambahan perasa.

Pembuatan kerupuk dapat dikelompokkan menjadi beberapa tahapan diantaranya pembuatan adonan, pengukusan, pengirisan, penjemuran dan penggorengan.

Sebagai makanan ringan yang sangat dikenal dan digemari, kerupuk hampir menjadi konsumsi keluarga sehari-hari, serta, pelaku bisnisnya pun, banyak dari kalangan industri rumah tangga, maupun industri menengah keatas. Oleh sebab itu, pemenuhan kebutuhan tepung tapioka harus tercukupi, dikarenakan, selain dipakai untuk industri olah makanan, tepung tapioka juga dipakai oleh industri non makanan, seperti tekstil, kertas atau sorbitol.

Berdasarkan Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, Kementerian Pertanian, dalam periode 2010-2014, Indonesia menduduki peringkat ke 3 dunia sebagai produsen bahan baku tepung tapioka, yaitu singkong/ubi kayu. Namun menurut berita yang dirilis media Detik Finance (9/6/2015) Indonesia masih belum mampu menjaga kestabilan dari salah satu produk singkong yaitu tepung tapioka, sehingga untuk mencukupi kebutuhannya para pelaku industri dalam negeri lebih memilih impor.

Sebagai negara produsen ubi kayu terbesar ke 3 di dunia, Indonesia perlu melakukan terobosan-terobosan terbaru dalam hal diversifikasi produk dari ubi kayu, khususnya dalam bentuk produk setengah jadi. Terobosan terbaru tersebut setidaknya mampu meminimalisir kebutuhan yang selama ini menjadi ketergantungan konsumsi, ditengah keterbatasan produksi.

Dari keberadaan tepung tapioka, yang kegunaannya harus bersaing antara keperluan industri makanan dan non makanan, maka penemuan-penemuan masyarakat yang terkait dengan olahan singkong yang selama ini belum banyak tergali fungsinya adalah tepung krekel.

Tepung krekel adalah nama lain dari tepung mocaf, sedangkan mocaf sendiri merupakan singkatan dari *modified cassava flour* yang berarti tepung singkong yang termodifikasi atau tepung singkong yang diproses menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi (Susilo *et al.* 2011).

Tahapan pembuatan tepung mocaf sendiri adalah dengan melakukan proses awal yaitu pemisahan antara kulit dan daging singkong, melakukan pencucian daging singkong hingga benar-benar bersih, kemudian melakukan perendaman/proses fermentasi dengan air yang dilakukan selama 3 sampai 5 hari, setelah dilakukan proses fermentasi, tahap selanjutnya adalah proses pengeringan singkong, serta proses terakhir adalah melakukan proses penepungan.

Dalam proses perkembangannya, ada beberapa daerah di wilayah Jawa Timur melalui pemerintah daerahnya (Dinas Pertanian Jawa Timur) telah melakukan proses intensifikasi pembuatan tepung mocaf di tujuh kabupaten, diantaranya Trenggalek, Pacitan, Blitar, Ponorogo, Malang, Kediri, dan Tulungagung (Marpaung, 2012).

Pentingnya melakukan penelitian terkait olahan dari singkong ini (tepung krekel), agar mendapat terobosan terbaru, untuk melakukan sebuah inovasi, yaitu pembuatan produk kerupuk dengan menggunakan tepung krekel, sebagai upaya untuk mencari alternatif bahan baku pembuatan kerupuk, selain menggunakan tepung tapioka.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Bagaimana pengaruh komposisi adonan terhadap pengembangan kerupuk tepung krekel?
- b. Bagaimana pengaruh komposisi adonan terhadap sifat sensoris kerupuk tepung krekel?