

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sumber daya alam merupakan suatu hal yang ada di alam yang tersedia melimpah meliputi tanah, air, udara, hasil perkebunan, hasil laut, hasil pertanian dan berhubungan dengan makhluk hidup. Indonesia merupakan salah satu negara dengan gugusan pulau-pulau yang masing-masing pulau memiliki ciri khas tersendiri. Begitu juga sumber daya alam yang dihasilkan berbeda sesuai potensi daerah masing-masing yang lebih dominan.

Sumber daya alam yang melimpah yang tersedia di Indonesia salah satunya pada sektor pertanian. Hasil pertanian tersebut terbagi menjadi beberapa jenis produk seperti padi, jagung, kedelai, ubi, dan kacang tanah. Selain itu berupa produk hortikultura seperti bawang merah, bawang putih, wortel, mangga, pisang, dan salak. Produksi pertanian tersebut di dukung dengan adanya lahan yang melimpah yaitu sekitar 82,71 % dari seluruh luas yang ada di Indonesia dan pulau Jawa menjadi pulau yang memiliki produktivitas tinggi (Kementrian Sekretariat Negara Republik Indonesia, 2010).

Kabupaten Nganjuk merupakan salah satu Kabupaten di Jawa Timur yang memanfaatkan lahan pertanian dengan menanam buah dan sayuran. Salah satunya yaitu bawang merah yang menjadi produk hasil tanaman sayuran yang unggul di Kabupaten Nganjuk di bawah tanaman padi dan jagung. Kabupaten Nganjuk menjadi salah satu sentral penghasil bawang merah yang memiliki produktivitas tinggi (BPS Kabupaten Nganjuk, 2014). Menurut Direktorat Jendral Otonomi Daerah, Kementrian Dalam Negeri (2013) menyebutkan bahwa di Jawa Timur produksi bawang merah terbesar ada di Kabupaten Nganjuk sebanyak 80 % dan sisanya ada di daerah lainnya. Tahun 2013 produksi bawang merah di Nganjuk hingga 1.196.601 Kuintal (BPS Kabupaten Nganjuk, 2013).

Bawang merah adalah sejenis sayuran yang banyak diminati manusia sebagai bahan makanan, terutama untuk bumbu masakan. Selain itu, dapat digunakan sebagai bahan tambahan makanan. Berdasarkan BPS Kabupaten Nganjuk (2013) menunjukkan produksi bawang merah tinggi tetapi menghasilkan

limbah yang besar berupa daun bawang merah yaitu sebesar 3200 kg dalam satu kali panen dengan intensitas luas tanam sebesar 1 hektar.

Produksi daun bawang merah yang melimpah tetapi belum sebanding dengan pemanfaatan menjadi produk yang lebih memiliki daya tahan lama dan memiliki nilai jual. Daun bawang yang dipetik biasanya hanya dimanfaatkan menjadi sayuran yang hanya bisa bertahan sampai satu hari dan daun akan berubah warna menjadi kuning serta berkurangnya aroma khas bawang merah. Selain itu, daun bawang merah hanya akan dijadikan sebagai pakan ternak apabila pemanenan dan penjualan bawang merah berupa bawang merah basah dan daunnya langsung dipotong saat pemanenan, pemanfaatan daun bawang merah sebagai pakan ternak dapat dilihat dalam penelitian Ambarwati (2002) dan diperjelas dalam penelitian Arifiyanti (2002) yang menunjukkan bahwa daun bawang merah (*Allium ascolanicum* L.) hanya dimanfaatkan sebagai hijauan pakan alternatif untuk ternak. Salah satu pemanfaatan produk pertanian yaitu pengolahan daun bawang merah menjadi kerupuk.

Kerupuk merupakan makanan ringan yang sangat digemari masyarakat sebagai lauk makanan karena rasanya yang gurih dan memiliki tekstur yang renyah. Kerupuk mempunyai bermacam-macam rasa, mulai dari kerupuk udang, kerupuk ikan, kerupuk bawang, kerupuk kulit, dan masih banyak lagi. Umumnya kerupuk dapat ditemukan di mana-mana dari pedagang asongan, pedagang kaki lima, warung makanan, toko, sampai restoran. Begitu digemari masyarakat, kerupuk ternyata diimbangi dengan pembuatan kerupuk yang mudah, menggunakan alat-alat rumah tangga sederhana, dan yang pasti memerlukan biaya yang mudah dijangkau apabila diterapkan kepada masyarakat dan juga petani bawang merah untuk memanfaatkan daun bawang tersebut.

Pembuatan kerupuk memerlukan bahan tambahan untuk meningkatkan daya kembang kerupuk agar lebih menarik. Masyarakat sudah lama mengenal dan memanfaatkan bleng sebagai bahan pengembang kerupuk, padahal bleng mengandung boraks dalam jumlah besar. Boraks merupakan bahan tambahan yang dilarang apabila dikonsumsi dapat menimbulkan kematian (Puspaningtyas, 2014). Alternatif pengganti bahan tambahan untuk meningkatkan daya kembang kerupuk yaitu menggunakan Sodium Tripoliphosphat (STPP). Oleh karena itu

diperlukan penelitian untuk memanfaatkan daun bawang merah untuk diproses menjadi kerupuk dengan menggunakan bahan tambahan yang aman.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini :

1. Bagaimana pengaruh proporsi perbandingan daun bawang merah dengan tepung tapioka dan penambahan kadar *Sodium tripolyphosphat* (STPP) terhadap sifat sensoris, kadar air, dan daya kembang kerupuk daun bawang merah ?
2. Bagaimana memperoleh formulasi terbaik secara sensoris dan uji lanjut secara finansial kerupuk daun bawang merah ?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini :

1. Mengetahui pengaruh proporsi perbandingan daun bawang merah dengan tepung tapioka dan penambahan kadar *Sodium tripolyphosphat* (STPP) terhadap sifat sensoris, kadar air, dan daya kembang kerupuk daun bawang merah
2. Memperoleh formulasi terbaik secara sensoris dan uji lanjut secara finansial kerupuk daun bawang merah

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini yaitu analisis kelayakan usaha atau analisis finansial pada pembuatan kerupuk dari daun bawang merah hanya sebatas analisis finansial sederhana.

1.5 Manfaat

Manfaat penelitian ini :

1. Mengetahui potensi sumber daya alam daerah tersebut yang melimpah dan kurang termanfaatkan
2. Dapat mengembangkan potensi lokal menjadi produk yang memiliki nilai jual
3. Membuat produk yang dapat diterapkan ke msyarakat sekitar
4. Mengetahui biaya yang digunakan dalam pembuatan produk

1.6 Hipotesis

Hipotesis penelitian ini yaitu :

1. Diduga formulasi dan kadar *Sodium Tripolyphospat* (STPP) dalam pembuatan kerupuk daun bawang merah memberikan pengaruh yang nyata terhadap sifat sensoris (warna, aroma, rasa, dan kerenyahan), kadar air, dan daya kembang kerupuk daun bawang merah.
2. Penentuan perlakuan terbaik secara sensoris yang kemudian dilanjutkan dengan analisis secara finansial untuk dijadikan industri kerupuk.