

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu camilan yang terbuat dari bahan yang memiliki kandungan pati cukup tinggi (Koswara, 2009). Kerupuk umumnya berbahan baku tapioka. Penggunaan tapioka sebagai bahan dasar kerupuk memiliki beberapa kelemahan dari segi kandungan gizi maupun karakteristik fisik yang dihasilkannya. Kandungan gizi kerupuk tapioka masih rendah, hal tersebut disebabkan karena kandungan gizi singkong sebagai bahan baku kerupuk dan merupakan salah satu sumber pati lebih rendah dibandingkan dengan sereal. Berdasarkan karakteristik fisik yang dihasilkan, umumnya kerupuk tapioka memiliki daya kembang yang kurang baik. Oleh sebab itu, perlu adanya penambahan tepung lain yang dapat meningkatkan nilai gizi dan memperbaiki karakteristik fisik kerupuk tapioka.

Salah satu tepung yang dapat digunakan sebagai tepung tambahan pada pembuatan kerupuk tapioka ialah tepung sorgum. Hal tersebut disebabkan karena sorgum (*Sorghum bicolor (L) Moench*) memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dengan sereal lain (Tabel 2.1) serta memiliki kandungan antioksidan yang sangat baik bagi tubuh. Pada sorgum coklat (*Sorghum bicolor (L) Moench*) kandungan antioksidannya sebesar (3,79), sedangkan pada sorgum putih sebesar (0,28) dan (2,13) pada sorgum hitam. Berdasarkan pada kandungan gizi tersebut, maka sorgum potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan pangan. Salah satu produk olahan pangan yang dapat dikembangkan ialah kerupuk sorgum karena pangsa pasar kerupuk tidak hanya di dalam negeri, tapi juga luar negeri, seperti Singapura, Malaysia dan Cina.

Berdasarkan pada beberapa alasan tersebut, maka pada penelitian ini akan membandingkan karakteristik fisik dan mengetahui kadar antioksidan kerupuk yang berbahan baku tepung sorgum dan tepung tapioka dengan menggunakan berbagai presentase perbandingan yang mengacu pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah yaitu:

1. Bagaimana pengaruh prosentase penambahan tepung sorgum terhadap nilai kerenyahan dan daya kembang kerupuk?
2. Berapa nilai antioksidan kerupuk sorgum dari perlakuan terbaik?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah tersebut, maka tujuan penelitian ini yaitu mengetahui tingkat kerenyahan (Sensoris dan *Texture Analyser*), daya kembang, dan mengetahui kandungan antioksidan pada kerupuk sorgum.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu membermanfaat serta kegunaan:

1. Inovasi baru pemanfaatan sorgum sebagai bahan diversifikasi berupa olahan kerupuk.
2. Menciptakan pola hidup sehat dengan konsumsi makanan yang sehat.