

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk udang merupakan makanan ringan yang sangat digemari oleh semua kalangan. Kerupuk biasanya dikonsumsi sebagai pendamping nasi ataupun bubur. Kerupuk adalah salah satu produk Indonesia yang diekspor ke pasar luar negeri berdasarkan BPS Industri (2011) pada tahun 2009 memiliki pangsa pasar 23 negara, dengan total 7.706.803 kg dan senilai US\$ 12.934.900 atau Rp 11,64 miliar. Negara Malaysia dan Australia juga memproduksi kerupuk udang dengan upaya untuk memperpanjang umur simpan udang. Menurut SNI No. 01-2714-2009 kerupuk udang adalah produk yang dibuat dengan melalui proses pencampuran, pencetakan, pengukusan, pendinginan, pengirisan, pengeringan serta pemasakan adonan yang terdiri dari udang, tepung tapioka dan bahan tambahan lainnya. Semua proses pengolahan yang dilakukan akan menentukan kualitas kerupuk udang.

Standart kualitas kerupuk harus memenuhi persyaratan sensoris dari segi sifat fisik seperti warna, aroma, rasa dan tekstur. Selain itu, kualitas kerupuk yang dihasilkan dipengaruhi oleh volume pengembangan, kerenyahan dan selera konsumen. Kualitas kerupuk juga dapat dipengaruhi oleh bahan, jumlah bumbu yang digunakan, waktu pengukusan, pengirisan, waktu pengeringan, penggorengan dan pengemasan kerupuk.

Kerupuk udang pada umumnya dibuat dari campuran tepung tapioka dan udang. Akan tetapi, kerupuk yang dibuat dengan bahan dasar tepung tapioka umumnya mudah melempem (menyerap air), meskipun mudah mengembang ketika digoreng. Untuk itu, penelitian ini dilakukan dengan menggunakan penambahan tepung maizena, karena di sisi lain, tepung maizena merupakan tepung yang dikenal bisa meningkatkan kerenyahan produk yang digoreng.

Kualitas kerupuk udang dapat dilihat dari volume pengembangan yang terjadi pada kerupuk udang selama proses penggorengan, serta penerimaan terhadap konsumen dengan cara pengujian sensoris. Percobaan ini menggunakan perbandingan proporsi tepung tapioka dan tepung maizena dengan perbandingan (50:50, 60:40, 70:30, 80:20 dan 100:0)% dan proporsi udang sebanyak (40, 50, 60 dan 70)%. Penelitian ini dilakukan untuk mengkaji pengembangan kerupuk dengan komposisi bahan dan cara pengolahan yang mempengaruhi pengembangan dan kerenyahan kerupuk. Pada penelitian ini juga dilakukan untuk menentukan

formulasi kerupuk agar diperoleh pengembangan yang baik dan rasa udang yang kuat. Serta memberikan kemudahan bagi konsumen dalam mengkonsumsi kerupuk dengan cara menggorengnya secara langsung tanpa melalui proses pengeringan seperti proses yang biasa dilakukan para konsumen sebelum penggorengan. Dalam penelitian ini, rasa gurih dan kerenyahan yang ditimbulkan pada kerupuk udang ditingkatkan dengan penambahan proporsi udang dan maizena dalam komposit tepung yang digunakan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan didapatkan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh komposit tepung pada daya kembang kerupuk udang
2. Bagaimana pengaruh komposisi proporsi tepung dan proporsi daging udang pada kualitas daya kembang kerupuk udang

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh komposit tepung terhadap pengembangan kerupuk udang
2. Mengetahui pengaruh komposisi proporsi tepung dan proporsi daging udang pada kualitas kerupuk udang

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain yaitu:

1. Memanfaatkan potensi udang yang melimpah
2. Meningkatkan nilai ekonomis dari kerupuk
3. Mengetahui formula yang cocok dalam pembuatan kerupuk udang