

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Wortel merupakan salah satu jenis sayuran umbi yang memiliki peranan penting dalam penyediaan bahan pangan, khususnya penyediaan sumber vitamin dan mineral. Sebagai sumber pangan hayati, wortel banyak mengandung vitamin A dan zat-zat yang lain yang berkhasiat obat, sehingga sangat baik untuk mencegah berbagai penyakit. Wortel juga memiliki rasa enak (agak manis) sehingga digemari oleh masyarakat.

Selama ini wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti sup, urap dan lain-lain. Oleh karena itu, untuk meningkatkan nilai ekonomis wortel maka perlu dilakukan pemanfaatan wortel. Salah satu produk olahan dari wortel yaitu kerupuk wortel.

Kerupuk merupakan jenis makanan kering sangat populer di Indonesia, mengandung pati cukup tinggi dibuat dari bahan dasar tepung tapioka. Kerupuk yang bahan bakunya merupakan tepung berpati dapat diperkaya dengan protein misalnya kerupuk ikan dan kerupuk udang. Sumber protein selain diperoleh dari hewani juga dapat diperoleh dari bahan nabati. Sekarang ini banyak masyarakat yang menganut pola hidup vegetarian, maka adanya pengembangan kerupuk dari sayur – sayuran untuk memenuhi kebutuhan masyarakat yang vegetarian pada khususnya dan masyarakat umum.

Dewasa ini pengembangan kerupuk dengan bahan tambah sayuran sudah banyak dikembangkan. Salah satunya adalah kerupuk wortel. Kerupuk wortel adalah kudapan atau cemilan yang kandungan vitamin A-nya lebih tinggi dari kerupuk yang lain. Berdasarkan hal tersebut penulis tertarik mengkaji *“Pengolahan Kerupuk Wortel di UKM Flamboyan”*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana proses pengolahan kerupuk wortel di UKM Flamboyan ?

## **1.3 Tujuan dan Manfaat**

### **1.3.1. Tujuan**

Untuk mengetahui cara pengolahan kerupuk wortel di UKM Flamboyan.

### **1.3.2. Manfaat**

Adapun manfaat yang diharapkan dari kajian ini adalah:

- 1) Memberikan informasi kepada masarakan umum tentang proses pengolahan kerupuk wortel.
- 2) Memberikan kontribusi positif terutama bagi penulis sebagai pengembangan wawasan dan daya kreativitas dibidang pengolahan hasil pertanian
- 3) Membantu dan menelaah hubungan teori dengan terapan yang ada di lapangan