

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bayam (*Amaranthus*) merupakan salah satu [tumbuhan](#) yang biasa ditanam untuk dikonsumsi [daunnya](#) sebagai sayuran hijau dan sebagai sumber zat besi yang penting. Tumbuhan ini berasal dari [Amerika](#) tropik namun sekarang tersebar ke seluruh dunia termasuk di Indonesia. Tanaman ini mudah sekali tumbuh, karena dipengaruhi oleh kondisi iklim dari negara ini. Masyarakat biasanya memanfaatkannya sebagai bahan makanan, seperti diolah menjadi sayur bening, sayur bayam atau biasa dikenal dengan sayur kunci.

Sosok tanaman bayam sangat mudah dikenali, yaitu berupa perdu yang tumbuh tegak, batangnya tebal berserat dan sukulen pada beberapa jenis mempunyai duri. Daunnya bisa tebal atau tipis, besar atau kecil, berwarna hijau atau ungu kemerahan (pada jenis bayam merah). Bunganya berbentuk pecut, muncul di pucuk tanaman atau pada ketiak daunnya. Bijinya berukuran sangat kecil berwarna hitam atau cokelat dan mengkilap (Bandini, 2001).

Kandungan gizi dan vitaminnya sangat banyak, khususnya bagi anak-anak yang sangat memerlukan gizi dan vitamin untuk pertumbuhan. Kandungannya terdiri dari protein, karbohidrat, lemak, vitamin, mineral dan serat. Kandungan gizi bayam yang kaya akan nutrisi juga dapat menurunkan kolesterol, gula darah. Tetapi, bagi sebagian orang terutama anak-anak pastinya akan bosan dengan olahan dari sayur bayam yang hanya sebagai sayuran saja. Oleh karena itu diperlukan solusi untuk mengubah anggapan dari orang-orang bahwa sayur bayam bisa diolah menjadi cemilan yang enak.

Salah satu keripik hasil olahan sayur bayam yang dapat dijumpai di Provinsi Gorontalo ialah keripik daun bayam. Di Provinsi Gorontalo sudah banyak usaha kecil menengah (UKM) atau Kelompok Usaha Bersama (KUBE) yang mengolah keripik tersebut, salah satunya ialah KUBE Flamboyan.

Keripik daun bayam belum terlalu banyak dipasarkan pada pusat pertokoan di provinsi Gorontalo. Sehingga sebagian masyarakat belum mengetahui bagaimana rasa, tekstur, serta warna dari keripik daun bayam tersebut. Keripik daun bayam yang dihasilkan dari (KUBE) Flamboyan menggunakan tepung beras sebagai bahan baku untuk pembuatan keripik daun bayam. Pada kajian ini penulis melakukan eksperimen dengan menggunakan tepung tapioka bahan pembuatan keripik daun bayam. Salah satu keripik daun bayam yang dihasilkan dari KUBE Flamboyan dan hasil eksperimen di uji secara organoleptik yang meliputi dari aspek rasa, warna dan tekstur.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yakni :

1. Bagaimana proses pengolahan dari keripik daun bayam di KUBE Flamboyan ?
2. Bagaimana penilaian panelis / konsumen terhadap tingkat kesukaan keripik daun bayam secara organoleptik ?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui proses pengolahan keripik daun bayam di KUBE Flamboyan

2. Untuk membandingkan tingkat kesukaan dari keripik daun bayam hasil KUBE Flamboyan dan hasil eksperimen

1.3.2. Manfaat

1. Bertambahnya wawasan bagi penulis agar dapat lebih berkreasi dalam mengolah bahan hasil pertanian.
2. Dapat mengetahui proses pengolahan keripik daun bayam.
3. Dapat mengetahui karakteristik dari keripik daun bayam.
4. Memberikan pengetahuan tambahan bagi masyarakat khususnya ibu rumah tangga yang mempunyai minat dalam mengolah bahan hasil pertanian.