

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia dikenal dengan adanya aneka ragam sumber daya pangan yang mencakup bahan pangan dan makanan. Makanan tradisional yang dapat dikembangkan dari beberapa komoditas antara lain umbi-umbian, pisang, kedelai, dan jagung. Jagung pulut merupakan jenis jagung yang memiliki pati dalam bentuk amilopektin, namun pengolahan jagung ini masih kurang mendapat perhatian yang serius, padahal jagung pulut ini memiliki penampilan menarik yang tidak dimiliki jagung lain sehingga banyak disukai oleh konsumen.

Upaya peningkatan nilai tambah jagung pulut dapat dilakukan dengan memanfaatkan jagung tersebut dalam bentuk produk lain yaitu tepung jagung pulut. Tepung jagung pulut ini dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung lain misalnya tapioka yang biasa digunakan dalam beberapa produk pangan, antara lain pada produk olahan kerupuk, (Agato & Narsih 2011).

Kerupuk merupakan salah satu produk olahan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia yang telah lama dikenal dan digemari oleh berbagai lapisan usia dan status sosial. Disamping itu, kerupuk mudah diperoleh, baik di kedai hingga supermarket ataupun hotel berbintang, dapat dibuat dengan bahan dasar tepung tapioka dan tepung lainnya yang ditambahkan bumbu (Susilo, 2001).

Dalam pembuatan kerupuk perlu diperhatikan aspek-aspek seperti rasa, tekstur, aroma, dan kenampakan agar menghasilkan produk fortifikasi. Komponen zat gizi yang di gunakan sebagai fortifikasi pada pembuatan kerupuk yaitu antara lain vitamin, mineral, protein. Pembuatan kerupuk ini bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah produk pangan hasil perikanan. Salah satu produk perikanan yang dapat dimanfaatkan adalah udang. Udang terdapat dalam berbagai jenis dan ukuran antara lain beberapa jenis udang, udang jerbung, udang peci, udang galah, udang pancet, udang dogol, udang vaname, udang kipas, dan udang rebon, dari yang ukuran kecil hingga yang ukuran besar. Salah satu jenisnya adalah udang rebon.

Udang rebon adalah salah satu hasil laut dari jenis udang dengan ukuran paling kecil bila dibandingkan dengan jenis udang lain, Juga memiliki sumber protein namun tidak begitu terkenal seperti ikan, daging ayam, ataupun daging sapi, dan udang-udang lainnya. Masyarakat pada umumnya hanya lebih menyukai udang yang berukuran besar. Padahal udang rebon memiliki kandungan protein dan kalsium yang cukup tinggi, serta rendah akan lemak, disamping itu udang rebon juga mengandung mineral, fosfor, dan zat besi, (Persagi, 2009). Udang merupakan salah satu bahan baku yang sangat ekonomis harganya dan mudah di dapatkan di pasaran.

Oleh karena itu pemanfaatan udang rebon sebagai fortifikasi kerupuk tepung jagung pulut di harapkan mampu meningkatkan kandungan gizi kerupuk serta dapat meningkatkan kualitas kerupuk. Berdasarkan uraian di atas maka di lakukan penelitian, “ Karakteristik Kimia Dan Uji Sensoris Kerupuk Dari Tepung Jagung Pulut (*Zea mays ceratina*) yang Difortifikasi dengan Udang Rebon (*Mysis relicta*).”

1.2 Rumusan Masalah

- 1.2.1 Bagaimana tingkat kesukaan kerupuk dari tepung jagung pulut jika difortifikasi dengan udang rebon.
- 1.2.2 Bagaimana kandungan gizi kerupuk dari tepung jagung pulut yang difortifikasi udang rebon.

1.3 Tujuan Penelitian

- 1.3.1 Mengetahui pengaruh penambahan udang rebon terhadap tingkat kesukaan kerupuk dari tepung jagung pulut
- 1.3.2 Mengetahui kandungan kimia kerupuk dari tepung jagung pulut yang difortifikasi udang rebon.

1.4 Manfaat Penelitian

- 1.4.1 Manfaat dari penelitian ini adalah agar dapat meningkatkan nilai gizi produk kerupuk, karena kerupuk yang biasanya hanya dibuat dengan tepung saja tanpa ada penambahan bahan lainnya maka dalam penelitian ini di tambahkan hasil dari laut yaitu udang rebon.
- 1.4.2 Agar dapat mengetahui nilai gizi pada kerupuk jagung pulut yang difortifikasi udang rebon sehingga dapat bermanfaat di kalangan masyarakat.