

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Food estate adalah suatu wilayah dengan konsep pengembangan pangan secara terintegrasi yang berbasis hortikultura, perkebunan, peternakan dan tanaman pangan. Wilayah yang memiliki potensi sebagai wilayah food estate adalah Jawa Timur. Jawa Timur memiliki keunggulan dalam bidang peternakan, pertanian, perkebunan dan hortikultura. Pada bidang peternakan terutama sapi, provinsi Jawa Timur adalah provinsi dengan populasi sapi potong terbanyak di Indonesia. Pada tahun 2021 Jawa Timur memiliki 4,94 juta ekor sapi potong. Mengingat hal tersebut keberadaan sapi potong yang melimpah akan menghasilkan limbah yang melimpah pula. Limbah pada sapi potong yang paling banyak adalah limbah kulit. Secara histologi kulit adalah organ tubuh yang tersusun dari jaringan epitel, jaringan ikat dan jaringan lain yang terdapat dalam kulit (Djojowidagdo, 1983).

Kulit merupakan organ tunggal tubuh paling berat, pada sapi sekitar 6-8% dari tubuh, kulit merupakan hasil ikutan ternak yang tinggi nilai ekonominya yaitu sekitar 59% yang dihasilkan oleh seekor ternak (Setyaningsih, 2017). Kulit sapi biasanya digunakan sebagai bahan kerajinan, pakaian, tas, dompet dan produk makanan. Kulit pada ternak sapi mengandung sumber nutrisi yang cukup tinggi seperti lemak, protein, dan mineral. Kulit sapi basah yang belum mengalami proses pengolahan mengandung kadar protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 33%. Kandungan mineral seperti zat besi, kalsium, dan fosfornya juga cukup tinggi yaitu sekitar 33%. Sementara kandungan lemaknya sekitar 2% (Nurwantoro dan Mulyani, 2003). Bukan hanya itu, kulit sapi yang telah diolah menjadi kerupuk juga mengandung kadar nutrisi yang cukup tinggi. Dalam pemanfaatannya sebagai produk makanan, limbah kulit sapi dapat diolah sebagai kerupuk.

Kerupuk merupakan salah satu produk olahan tradisional yang khas dari Indonesia. Olahan tersebut dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk kulit sapi mudah diperoleh dan dijual baik dalam kemasan yang sudah digoreng maupun dalam kemasan yang masih mentah. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah (Koswara, 2009). Sebagai komoditi dagangan

kerupuk termasuk kedalam jenis produk industri yang mempunyai potensi cukup baik. Saat ini pemasarannya berkembang tidak hanya di dalam negeri, tetapi juga di luar negeri seperti Belanda, Singapura, Hongkong, Jepang, Suriname dan Amerika Serikat (Koswara, 2009).

Ekonomi kreatif adalah ekonomi yang bersumber pada kegiatan dari industri kreatif. Nilai ekonomi dari suatu produk dilihat dari pemanfaatan dalam kreativitas produk yang inovatif. Dalam industri saat ini tidak dapat lagi bersaing di pasar global dengan hanya mengandalkan harga atau mutu produk saja, tetapi bersaing berbasiskan inovasi, kreativitas dan imajinasi (Leli, 2018).

Bahan pangan akan mengalami kerusakan apabila penanganan dan pengemasannya tidak sesuai dari awal sampai akhir. Maka dari itu pentingnya kita mengetahui cara untuk pengolahan bahan pangan yang tepat, sehingga pada pengolahan limbah kulit sapi ini harus memperhatikan titik kritis dalam pengolahan kulit untuk dijadikan kerupuk kulit sapi. Luas permukaan bahan merupakan salah satu titik kritis dalam proses pengolahan pangan terutama dalam pendistribusian komponen padat dan cair, semakin luas permukaan bahan maka akan semakin cepat bahan menjadi kering. Cara untuk memperluas permukaan bahan maka kulit akan dipotong-potong dengan tujuan agar bahan cepat kering. Hal tersebut menjadi dasar dalam penggunaan ukuran yang digunakan untuk memproduksi varian *flavor* kerupuk kulit. Tahapan proses pengolahan akan turut mempengaruhi infiltrasi komponen cita rasa dan kualitas kenampakan kedalam produk sehingga produk makanan yang dihasilkan perlu di evaluasi sehingga dapat diterima konsumen.

Seperti halnya di Kabupaten Lombok Timur pendapatan masyarakat masih banyak yang bergantung pada sektor pertanian salah satunya adalah tanaman kedelai. Industri yang masih berkembang di Kabupaten Lombok Timur adalah industri tahu dan tempe. Industri ini cukup besar sehingga berdampak kepada banyaknya petani yang memilih menanam kedelai daripada yang lain. Hanya saja, industri tahu dan tempe masih terbatas produk dalam bentuk tahu dan tempe tidak ditemukannya diversifikasi pada produk tersebut. Untuk itu, program kegiatan KKN Tematik Universitas Mataram memfokuskan untuk melakukan diversifikasi produk tempe menjadi keripik tempe. Metode yang digunakan pada kegiatan ini

yaitu *workshop* yang bermuara pada produk. Produk yang dihasilkan berupa keripik tempe yang dapat di diversifikasi dengan bumbu penyedap sehingga memiliki lebih dari satu varian rasa. Hasil dari kegiatan ini adalah keripik tempe memiliki varian rasa original dan balado (Zain, 2022).

Dengan tingginya limbah yang diperoleh dari sapi potong, maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan dan eksperimen dengan tujuan yang sama akan tetapi pada olahan produk yang berbeda, yakni pada kerupuk kulit sapi. Saat ini, varian produk kerupuk kulit sapi yang beredar di masyarakat hanya terdapat satu varian rasa saja yaitu varian rasa *original* (hanya rasa asin yang berasal dari garam dan bawang putih). Agar dapat meningkatkan penjualan dan meningkatkan minat beli konsumen dalam mengkonsumsi olahan kerupuk kulit, maka penulis tertarik untuk melakukan eksperimen dan meneliti tentang **FORMULASI VARIAN FLAVOR PADA PRODUK KERUPUK KULIT SAPI *READY TO EAT***. yang diharapkan mampu menghasilkan suatu formulasi yang baik dan benar dalam segi kualitas produk serta untuk menciptakan berbagai varian rasa baru. Dimana varian rasa yang akan digunakan adalah ekstrak daun jeruk, rumput laut dan pedas. Varian tersebut didasarkan dengan cita rasa yang khas sehingga masyarakat asing dapat lebih mengenal produk olahan khas dari Indonesia sehingga diharapkan agar usaha kerupuk kulit sapi bisa bersaing dan dipasarkan secara luas di berbagai negara untuk kepentingan *ekspor* sebagai makanan olahan khas Indonesia yang memiliki berbagai variasi rasa dengan kualitas produk yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

- a. Berapakah ukuran kerupuk kulit sapi yang ideal untuk dapat menghasilkan produk kerupuk kulit sapi yang disukai konsumen ?
- b. Bagaimanakah komposisi *flavor* pada produk kerupuk kulit sapi untuk menghasilkan sebuah produk yang disukai konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut:

- a. Mengetahui pengaruh ukuran terhadap penerimaan varian produk

kerupuk kulit sapi

- b. Untuk mengetahui preferensi pasar mengenai *flavor* dan bentuk yang disukai konsumen untuk dikombinasikan dengan kerupuk kulit sapi

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian eksperimental ini adalah:

- a. Menghasilkan variasi produk baru kerupuk kulit sapi
- b. Meningkatkan hilirisasi produk peternakan menjadi produk agroindustri