

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung tapioka yang dicampur bahan perasa seperti udang atau ikan. Kerupuk sudah dikenal secara luas, memiliki cita rasa yang khas dan dapat diterima oleh semua kalangan. Ciri khas dari kerupuk adalah kering, warna kuning kecokelatan, aroma kerupuk didapat dari bahan yang digunakan, teksturnya renyah, rasanya gurih, dan dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama. Kandungan gizi kerupuk paling dominan umumnya adalah karbohidrat, sedangkan kandungan protein kerupuk umumnya relatif rendah (Koswara, 2009).

Sumber bahan baku yang digunakan untuk membuat kerupuk adalah bahan pangan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, yaitu pati. Pati yang digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kerupuk disebut sebagai *puffable material*. *Puffable material* adalah bahan yang memegang peranan utama dalam proses pemekaran produk. Kandungan gizi kerupuk paling dominan umumnya adalah karbohidrat, sedangkan kandungan protein kerupuk umumnya relatif rendah. Konsumsi kerupuk sesungguhnya kurang memberikan perbaikan gizi yang signifikan, sehingga bahan pembuat kerupuk perlu ditambahkan dengan bahan lain untuk meningkatkan kandungan gizinya (Ratnawati, R. 2013).

Indonesia dikenal sebagai salah satu negara penghasil karet terbesar di dunia. Sekitar tiga juta hektar lahan ditanami kebun karet, dimana tanaman karet dapat menghasilkan 800 biji karet untuk setiap pohonnya per tahun. Pada lahan seluas 1 hektar dapat ditanami sebanyak 400 pohon karet. Artinya, Indonesia mampu menghasilkan 2,4 juta biji karet atau 5.050 kg per hektar dalam kurun waktu setahun (Siahaan, 2009).

Umumnya perkebunan karet di Indonesia hanya memanfaatkan karetnya saja, akan tetapi biji karetnya belum termanfaatkan dengan optimal, padahal biji karet memiliki kandungan minyak nabati yang tinggi, yaitu sekitar 45,6%. Selain itu, per 100 gram daging biji karet mengandung karbohidrat 15,9%, protein 27%, lemak 32,3%, abu 3,96% (Setyawardhani, et al, 2011) dengan kandungan mineral

per gram daging biji karet 0,85 mg Ca; 0,01 Fe; dan 9,29 mg Mg (Eka et al, 2010). Biji karet sendiri merupakan biji dari buah tanaman pohon karet (*Hevea brasiliensis*).

Keraguan dalam pemanfaatan biji karet sebagai bahan pangan karena kandungan HCN-nya yang tinggi, dapat disiasati dengan proses pengolahan yang tepat yaitu dengan menurunkan atau menghilangkan kandungan HCN-nya. HCN memiliki sifat mudah larut dan mudah menguap, salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan pencucian atau perendaman pada biji karet sehingga kandungan HCN-nya dapat larut dan terbuang dengan air (Setyawardhani et al, 2011).

Ada beberapa perlakuan pendahuluan sebelum biji karet digunakan sebagai bahan penambahan pembuatan kerupuk yang tujuannya untuk menghilangkan kandungan HCN yang terdapat pada biji karet. HCN merupakan senyawa yang dapat menyebabkan terjadinya keracunan. Penelitian terdahulu banyak yang menggunakan metode penurunan kadar HCN dengan cara perendaman, pengukusan dan perebusan. Konsumsi bahan makanan yang mengandung HCN bagi manusia yakni tidak melebihi 1 mg per kilogram berat badan (Ningsih, S.W., dkk. 2015).

Banyak peneliti sebelumnya yang telah mengembangkan biji karet menjadi olahan makanan seperti tempeyek biji karet, dadar gulung isi biji karet, keripik biji karet dan tempe biji karet (Rivai, dkk (2015).

Peneliti mencoba membuat kerupuk dengan menambahkan biji karet dalam proses pengolahannya sebagai bahan tambahan dengan harapan dari perlakuan ini dapat menghasilkan produk kerupuk dengan karakteristik fisik dan organoleptik yang baik serta dapat menghasilkan produk kerupuk yang layak, aman untuk dikonsumsi dan bisa diterima oleh masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dilakukan penelitian dengan rumusan masalah sebagai berikut :

1. Apakah penggunaan biji karet (*Hevea braziliensis*) sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ?
3. Berapakah jumlah biji karet (*Hevea braziliensis*) yang paling berpengaruh terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan biji karet (*Hevea braziliensis*) terhadap sifat fisik dan organoleptik kerupuk.
2. Mengetahui konsentrasi penambahan biji karet (*Hevea braziliensis*) yang baik dalam pembuatan kerupuk sehingga produk kerupuk dapat memenuhi standar mutu kerupuk.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan penelitian ini dapat memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan tentang cara pemanfaatan biji karet sebagai bahan pangan yang layak dan aman untuk dikonsumsi serta menginformasikan kepada masyarakat, bahwa biji karet dapat digunakan sebagai tambahan pembuatan kerupuk.