

BAB I

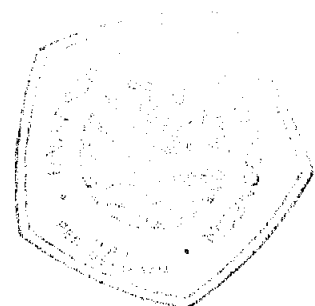
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Berkaitan dengan terjadinya krisis ekonomi yang berkepanjangan melanda Bangsa Indonesia, mengakibatkan rusaknya sendi-sendi perekonomian negara. Daya beli masyarakat terhadap bahan pangan sangat menurun, akibatnya masyarakat tidak bisa mencukupi kebutuhan akan zat gizi. Padahal, tanpa kita sadari Bangsa Indonesia sangat kaya akan sumber pangan.

Salah satu bahan pangan yang banyak terdapat di Indonesia ialah umbi singkong. Singkong merupakan salah satu dari 20 jenis pangan yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat. Singkong banyak digunakan pada pembuatan berbagai macam makanan, seperti keripik, sayuran, dan tape. Selain itu, pemanfaatan dan peningkatan nilai jual umbi singkong antara lain dapat dilakukan melalui pengolahannya menjadi bentuk setengah jadi, seperti tepung singkong yang dikenal dengan tepung tapioka (Radiyah, 1990).

Produk makanan yang berbahan dasar tepung tapioka yang banyak diproduksi di negara kita, salah satunya ialah kerupuk. Masyarakat Indonesia telah lama mengenal kerupuk sebagai makanan kecil. Kerupuk dikenal baik di segala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Kerupuk mampu membangkitkan selera makan sehingga dapat dijumpai di manapun saja, mulai dari kedai pinggir jalan, supermarket, maupun restoran hotel (Wahyono & Rudi, 2007).



Kerupuk merupakan makanan yang terbuat dari bahan yang banyak mengandung pati, sehingga unsur gizi utamanya ialah karbohidrat. Berdasarkan hal tersebut, maka penambahan unsur gizi lain kedalam kerupuk sangat penting untuk menambah kualitas gizi kerupuk melalui proses fortifikasi (Anna Poedjiadi, 1994).

Sebagai sumber pangan perairan, ikan. kaya akan protein. Protein ikan sangat diperlukan karena mengandung asam amino esensial, nilai biologisnya tinggi (90%), dan lebih murah dibandingkan dengan sumber protein yang lain. Selain itu, ikan juga mengandung lemak tak jenuh, vitamin, kalsium, dan fosfor yang sangat penting untuk mengurangi risiko osteoporosis (Adawyah, 2007). Fosfor dan kalsium merupakan mineral makro, artinya dibutuhkan tubuh dalam jumlah yang banyak Dalam suasana basa, fosfor bersama kalsium membentuk kalsium fosfat yang memberi kekuatan pada tulang. Sehingga pentingnya peranan fosfor menempati urutan kedua setelah kalsium. Akan tetapi, fosfor sebagai bagian dari asam fosfat yang terutama terdapat dalam tanaman serelia tidak dapat dihidrolisis dan diabsorpsi tubuh. Oleh sebab itu, asupan fosfor yang baik bersumber dari hewani terutama ikan (Almatsier, 2004).

Ikan teri merupakan salah satu ikan yang memiliki kandungan fosfor dan protein yang tinggi. Akan tetapi, ikan teri selama ini menjadi salah satu jenis ikan yang dianggap tidak menarik dan hampir tidak pernah dilirik. Selain itu, pemanfaatan ikan teri belum optimal, sedangkan ikan teri seperti ikan-ikan lainnya sangat mudah rusak sehingga diperlukan cara pengawetan tanpa mengubah rasa dan kandungan nutrisinya. Oleh karena itu, penambahan ikan teri

kedalam kerupuk bisa menjadi solusi strategis untuk menghasilkan produk kerupuk yang memiliki kandungan gizi yang baik dengan memanfaatkan semaksimal mungkin potensi zat gizi pada ikan teri, sehingga dapat menghasilkan kerupuk yang tidak hanya mengandung kalori tinggi, tetapi juga mengandung fosfor, protein, dan nutrisi lain yang sangat penting bagi tubuh dengan mengembangkan nilai ekonomis.

Metode pengembangan produk kerupuk bernilai gizi yang akan dilakukan ialah dengan pembuatan kerupuk berbahan dasar tepung tapioka dengan penambahan tepung teri pada berbagai komposisi massa sehingga dapat dilihat dan dibandingkan komposisi yang dapat menghasilkan kandungan protein dan fosfor tertinggi serta membandingkan kandungan protein dan fosfor pada kerupuk teri yang dihasilkan dengan kerupuk ikan dan udang yang ada di pasaran.

1.2 Rumusan Masalah

Masalah yang ada dalam penelitian ini ialah mengetahui kandungan protein dan fosfor dari produk kerupuk teri serta pengaruh penambahan tepung teri terhadap kandungan gizi lainnya. Masalah tersebut dapat dirumuskan menjadi beberapa pertanyaan sebagai berikut:

1. Dari komposisi massa tepung tapioka dan tepung teri 90:10, 80:20, dan 70:30 dalam produksi kerupuk, komposisi manakah yang menghasilkan kerupuk dengan kandungan protein dan fosfor tertinggi?

2. Bagaimana perbedaan kandungan protein dan mineral fosfor antara kerupuk teri yang dihasilkan dengan kerupuk ikan dan udang yang ada di pasaran?
3. Bagaimana pengaruh penambahan tepung teri terhadap kandungan air, abu total, karbohidrat, dan lemak ketiga jenis kerupuk teri yang dihasilkan?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian yang dilakukan adalah:

1. Tepung teri yang dipakai adalah dari jenis ikan teri tawar yang telah dikeringkan.
2. Komposisi tepung tapioka dan tepung teri yang digunakan memiliki perbandingan massa 90:10; 80:20; dan 70:30 per 100 gram.
3. Kandungan gizi lain yang dianalisis diantaranya : karbohidrat, lemak, air, dan abu total.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mempelajari kandungan protein dan mineral fosfor kerupuk bernutrisi tinggi berbahan dasar tepung tapioka dan tepung teri, serta menganalisis kandungan gizi lainnya seperti : karbohidrat, lemak, abu total, dan air dalam kerupuk teri yang dihasilkan. Selain itu, bertujuan untuk mendapatkan informasi perbedaan kandungan protein dan mineral fosfor antara kerupuk teri yang dihasilkan dengan kerupuk ikan dan udang yang ada di pasaran.

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat hasil penelitian ini adalah adanya bentuk pemanfaatan pangan dari bahan yang memiliki potensi gizi tinggi sehingga memberikan suatu alternatif pengolahan bahan pangan tersebut. Lebih jauh lagi, hasil penelitian ini dapat memberikan informasi kualitas gizi kerupuk yang dihasilkan sehingga dapat menjadikan kerupuk teri sebagai salah satu sumber makanan yang tidak hanya memberi nilai kalori, tetapi juga bernilai gizi bagi masyarakat.

1.7 Lokasi dan Waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di laboratorium Riset (*Research Laboratory*) Jurusan Pendidikan Kimia, FPMIPA Universitas Pendidikan Indonesia (UPI), Gedung JICA lantai 5, Jl. Dr. Setiabudhi No. 229 Bandung. Penelitian dilaksanakan pada bulan maret hingga bulan juli 2008.

