

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar belakang**

Karak atau yang biasa disebut dengan kerupuk nasi, gendar maupun puli merupakan kerupuk yang sangat familiar dan digemari oleh sebagian masyarakat Indonesia khususnya masyarakat Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kerupuk yang mempunyai tekstur renyah dan gurih ini biasanya dikonsumsi sebagai tambahan lauk pauk atau sebagai camilan. Pembuatan kerupuk ini relatif mudah dan murah bahan yang digunakan juga mudah di dapat. Bahan pokok yang digunakan adalah nasi, bleng (*cethitet*) garam dan bumbu lain.

Bleng atau boraks adalah salah satu bahan tambahan yang dilarang digunakan dalam pangan. Boraks merupakan senyawa kimia yang berbentuk serbuk hablur kristal transparan atau granul putih tak berwarna dan tak berbau serta agak manis (Cahyadi, 2009). Penambahan boraks pada makanan biasanya untuk meningkatkan kekenyalan, kerenyahan, memberikan rasa gurih dan kepadatan terutama pada jenis makanan yang mengandung pati (Saparinto dan Hidayati, 2010). Dalam peraturan Menteri Kesehatan No. 722/MenKes/Per/IX/88 boraks dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan makanan karena boraks merupakan racun bagi semua sel sehingga dapat berpengaruh buruk bagi kesehatan manusia.

Bleng masih banyak digunakan bebas oleh masyarakat Indonesia yang ditambahkan pada makanan, diantaranya pada kerupuk karak. Bleng banyak digunakan masyarakat karena harganya yang relatif murah. Selain

itu penambahan bleng pada pembuatan kerupuk karak adalah untuk meningkatkan kekenyalan, kerenyahan dan sebagai pengikat adonan. Boraks oleh pemerintah dinyatakan sebagai bahan berbahaya dan dilarang untuk digunakan dalam pembuatan produk makanan karena adanya dampak buruk bagi kesehatan jika mengkonsumsi boraks, sehingga perlu adanya pengganti boraks pada pembuatan kerupuk karak agar lebih aman dikonsumsi oleh masyarakat dan tidak merubah karakteristik asli dari kerupuk karak tersebut.

Bahan lokal yang sering digunakan sebagai bahan baku atau campuran pada berbagai macam produk makanan salah satunya yaitu tepung tapioka. Pada pembuatan kerupuk karak, tepung tapioka mempunyai peranan penting. Penggunaan tepung tapioka tersebut memungkinkan kerupuk untuk mengembang 3 – 5 kali lipat pada saat digoreng. Sementara, harga tepung tapioka hanyalah sebesar 60% - 75% dari harga kulaitas beras menengah. Sehingga dengan demikian, pengeluaran biaya pada pembuatan kerupuk karak dapat ditekan (Indraswari, 2007). Menurut Komposisi Bahan Makanan (2010), unsur-unsur gizi yang terkandung dalam 100 g tepung tapioka yaitu Energi 352 (kal), Protein 0.5 (g), Lemak 0.3 (g) dan Karbohidrat 86,9 (g).

Tepung tapioka memiliki daya ikat yang tinggi dan kemampuannya dalam membentuk struktur sangat kuat. Adonan tepung tapioka berbentuk kental, mudah kering dan kadar airnya berkurang karena tepung tapioka bersifat higroskopis dan menyerap air. Tepung tapioka tersusun atas dua komponen yang tidak larut dalam air yaitu amilosa 23% dan amilopektin 77%. Dua komponen ini dapat menyerap air dan mengembang jika

ditambahkan dengan air dan dilakukan pemanasan. Proses tersebut disebut dengan gelatinisasi (Nanin, 2011).

Amilosa dan amilopektin memberikan pengaruh daya kembang terhadap kerupuk. Amilopektin berfungsi meningkatkan daya kembang kerupuk, sedangkan amilosa bersifat sebaliknya yaitu mengurangi daya kembang kerupuk (Nanin,2011).

Hasil penelitian Hijrahati (2014), menyatakan bahwa variasi penambahan tepung tapioka sebagai pengganti bleng (boraks) menghasilkan kerupuk gendar dengan sifat fisik yang berbeda yaitu pada rasa, Sifat fisik warna, aroma dan tekstur kerupuk gendar dengan tambahan tepung tapioka tidak berbeda dengan penambahan bleng, yaitu kerupuk gendar dengan penambahan tepung tapioka 25%.

Berdasarkan uraian tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai “ Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Pada Pembuatan Kerupuk terhadap Tingkat Pengembangan dan Daya Terima Kerupuk Karak “.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian dari latar belakang diketahui perumusan masalah : Apakah ada pengaruh substitusi tepung tapioka terhadap tingkat pengembangan dan daya terima kerupuk karak?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung tapioka sebagai pengganti “bleng” (boraks) dalam pembuatan kerupuk terhadap tingkat pengembangan dan daya terima kerupuk karak.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat pengembangan kerupuk karak yang ditambahkan tepung tapioka sebagai pengganti “bleng” (boraks).
- b. Mengukur daya terima kerupuk karak yang ditambahkan tepung tapioka sebagai pengganti “bleng” (boraks).
- c. Menganalisis pengaruh penambahan tepung tapioka sebagai pengganti “bleng” (boraks) terhadap tingkat pengembangan kerupuk karak.
- d. Menganalisis pengaruh penambahan tepung tapioka sebagai pengganti “bleng” (boraks) terhadap daya terima kerupuk karak.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang bahan pangan pengganti bleng (boraks) pada pembuatan kerupuk karak yaitu tepung tapioka.

#### 2. Bagi Peneliti lain

Dapat dipakai sebagai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis.