

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang banyak digemari oleh penduduk di negara-negara Asia Tenggara. Kerupuk dikonsumsi sebagai makanan selingan atau pelengkap lauk. Sifat-sifat kerupuk yang digemari terutama kerenyahannya, selain itu juga cita rasanya. Jenis kerupuk sangat banyak, umumnya dibuat dari bahan dasar pati tapioka atau pati sagu (Mohamed dkk, 1989).

Kerupuk yang banyak dijumpai di Indonesia adalah kerupuk udang. Belum banyak dijumpai kerupuk ikan dari ikan air tawar, salah satu alternatif dalam pembuatan kerupuk ikan adalah dengan menggunakan ikan lele dumbo. Digunakan ikan lele dumbo karena lele merupakan bahan pangan yang mudah didapat dan murah, kaya zat gizi dan sangat baik bagi jantung karena rendah lemak (Astawan, 2009).

Pada pembuatan kerupuk dengan tambahan sumber protein hewani (ikan) hanya menggunakan campuran air dan pati saja (dengan tambahan sedikit bumbu-bumbu) dengan demikian pengadukannya mudah. Bahan berprotein tersebut sudah dapat berfungsi sebagai perekat, sehingga adonan campuran pati dan ikan dapat dibentuk atau dicetak (Haryadi, 1996).

Peran dari tepung tapioka dalam pembuatan kerupuk adalah sebagai pengikat apabila dicampur dengan air, karena tepung tapioka memiliki sifat

sebagai pengikat. Selain itu juga sifat dari tepung tapioka yang mempunyai kemampuan untuk melakukan gelatinisasi apabila pati mentah dimasukkan ke dalam air dingin, granula patinya akan menyerap air dan membengkak, namun demikian jumlah air yang terserap dan pembengkakannya terbatas (Leach, 1965). Pembuatan kerupuk ikan lele ini menggunakan tepung labu kuning (*Cucurbita maxima* Duch) karena mempunyai kandungan β -karoten yang tinggi. Selain itu dengan penambahan labu kuning diharapkan warna kerupuk lebih menarik. Menurut Murdijati (1985), kadar β -karoten daging buah labu kuning segar adalah 199 $\mu\text{g/g}$.

Pemanfaatan labu kuning dalam bentuk buah segar mempunyai keterbatasan, karena buah labu yang kulitnya sudah terbuka tidak tahan bila disimpan dalam waktu lama, sehingga perlu dicari alternatif pengolahannya (Pujiati, 1988). Labu kuning (*Cucurbita maxima* Duch) memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga berpotensi untuk diolah menjadi tepung labu kuning. Tepung labu kuning adalah tepung dengan butiran halus, lolos ayakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning, dengan kadar air $\pm 13 \%$ (Krissetiana, 1995).

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak (Winarno, 2002). Tepung labu kuning merupakan pemanfaatan tepung labu sebagai bahan suplementasi pada produk pangan belum banyak dilakukan. Hal ini disebabkan karena belum diketahuinya karakteristik dan arah pemanfaatannya untuk berbagai

produk pangan dari tepung campuran labu dengan beberapa jenis tepung lainnya (Krissetiana, 1995). Beberapa jenis tepung yang umum digunakan untuk sumber pangan antara lain tepung terigu, tepung ubi kayu, dan tepung garut (Gardjito, 1996).

Elsa (2006) mengatakan kerupuk udang yang dibuat dengan variasi rasio antara tepung sukun dengan tapioka menunjukkan bahwa kombinasi tepung sukun dan tepung tapioka berpengaruh terhadap kualitas kerupuk. Kerupuk dengan mutu paling baik dan disukai oleh panelis adalah kerupuk dengan perbandingan 10% tepung sukun dengan 90% tepung tapioka.

Susanto (2004) menunjukkan bahwa pengaruh rasio penambahan tepung sagu dengan daging lele berpengaruh nyata terhadap kadar air dan kadar protein kerupuk lele. Kerupuk lele dengan kualitas yang baik yaitu dengan penambahan tepung sagu sebanyak 90% dan lele 10%.

B. Perumusan Masalah

1. Apakah ada perbedaan pengaruh kualitas kerupuk ikan lele dumbo yang dibuat dengan substitusi tepung labu kuning pada tepung tapioka terhadap kualitas (fisik, kimia, mikrobiologis, organoleptik dan umur simpan).
2. Berapa substitusi tepung labu kuning pada tepung tapioka yang optimum untuk memperoleh kualitas kerupuk ikan lele yang paling baik dan disukai panelis.

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan pengaruh kualitas kerupuk ikan lele dumbo yang dibuat dengan substitusi tepung labu kuning pada tepung tapioka terhadap kualitas (fisik, kimia, mikrobiologis, organoleptik dan umur simpan).
2. Mengetahui substitusi tepung labu kuning pada tepung tapioka yang optimum untuk memperoleh kualitas kerupuk ikan lele yang paling baik dan disukai panelis.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan mutu dan nilai ekonomis buah labu kuning dan memberikan informasi tentang pengaruh substitusi tepung labu kuning (*Cucurbita maxima* Duch) pada tepung tapioka terhadap kualitas kerupuk ikan yang dihasilkan. Serta untuk merangsang pembuatan kerupuk dari bahan dasar tepung lainnya yang belum pernah dimanfaatkan.