

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Banyak hasil olahan dari tepung terigu yang sangat diminati oleh konsumen, seperti mie, biskuit, *crackers*, roti, dan makanan lain. Besarnya tingkat konsumsi terigu di Indonesia, menyebabkan tersedotnya devisa negara. Menurut Efendi dan Ernawati (2010), pada tahun 2009, Indonesia mengimpor gandum sebanyak 6.408 ton dan jumlahnya terus mengalami peningkatan hingga 8.572 ton. Sebagai salah satu upaya dalam mengurangi impor gandum tersebut perlu dilakukan penelitian mengenai penggunaan komoditi sumber karbohidrat yang dapat diproduksi di dalam negeri seperti singkong, sagu, ubi jalar, waluh, sukun, dan sebagainya. Upaya mengatasi hal ini sudah ada penelitian mengenai alternatif pengganti terigu, salah satunya adalah tepung singkong yang dimodifikasi yang biasa disebut mocaf (*Modified Cassava Flour*).

Prinsip dasar pembuatan mocaf adalah dengan prinsip memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (BAL). Banyak penelitian yang mengungkapkan bahwa mocaf memiliki karakteristik yang hampir sama dengan tepung terigu sehingga mocaf dapat menjadi bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk pangan yang berbahan baku tepung terigu (Devega dkk., 2010).

Selain singkong, komoditi lain yang dapat diolah menjadi tepung dan mempunyai nilai gizi yang lengkap adalah waluh (*Cucurbita*

*moschata* Durch). Waluh (*Cucurbita moschata* Durch) mengandung  $\beta$ -karoten atau provitamin A, protein, karbohidrat, beberapa mineral seperti kalsium, fosfor, besi serta vitamin B dan C. Disamping komposisi gizi yang lengkap, buah waluh (*Cucurbita moschata* Durch) ini mudah didapat dengan harga yang murah (Maulanta dkk., 2008).

Penelitian ini akan melakukan kombinasi tepung terigu dengan tepung waluh (*Cucurbita moschata* Durch) dan mocaf dalam pembuatan *crackers*. Produk *crackers* dipilih karena hampir semua konsumen dari berbagai usia dan kalangan yang senang mengonsumsi *crackers* sebagai makanan kecil atau camilan. Banyak sekali produk-produk *crackers* yang beredar di pasaran yang hampir semuanya menggunakan tepung terigu. Oleh karena itu, akan dilakukan penelitian untuk mengurangi penggunaan terigu.

## **B. Keaslian Penelitian**

Penelitian mengenai tepung waluh/labu kuning sebelumnya sudah pernah dilakukan oleh Marlina (2010), untuk mengetahui kadar  $\beta$ -karoten, kadar serat dan daya terima mie basah labu kuning. Substitusi tepung waluh yang digunakan 0, 10, 20 dan 30 % dengan hasil penerimaan paling baik adalah 20%. Selain itu tepung waluh juga sudah dilakukan penelitian oleh Anam dan Handajani (2010) dalam pembuatan mie kering waluh dengan substitusi tepung waluh sebesar 0, 20, 30, dan 40% dengan hasil yang paling baik pada substitusi tepung waluh sebesar 20%. Sinaga (2010), juga melakukan penelitian menggunakan tepung waluh dalam

pembuatan *cookies* dengan penambahan tepung labu kuning sebanyak 20, 40, 60, dan 80%, dan mutu paling baik ditunjukkan *cookies* dengan penambahan tepung waluh 20%.

Efendi dan Ernawati (2010), sudah pernah melakukan penelitian menggunakan mocaf dalam pembuatan *cake* mocaf. *Cake* mocaf yang paling disukai panelis adalah *cake* dengan substitusi mocaf 50%, tepung terigu 30% dan tepung kedelai 20%. Devega (2010), juga sudah menerapkan mocaf dalam pembuatan mie dengan substitusi mocaf sebesar 15%. Selain itu, mocaf juga sudah digunakan sebagai tepung pelapis keripik bayam oleh Ariyani (2010), dengan kombinasi tepung tapioka : mocaf = 60 : 40. Pada penelitian kali ini, akan digunakan kombinasi tepung terigu : mocaf : tepung waluh berturut-turut adalah 80:10:10, 65:15:20 dan 50:20:30.

### **C. Rumusan Masalah**

1. Apakah ada perbedaan kualitas antara *crackers* dengan kombinasi tepung terigu, mocaf, dan tepung waluh?
2. Berapa kombinasi tepung terigu, mocaf, dan tepung waluh yang optimal untuk menghasilkan *crackers* dengan kualitas terbaik?
3. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap *crackers* dengan kombinasi tepung terigu, mocaf, dan tepung waluh?

### **D. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui ada tidaknya perbedaan kualitas antara *crackers* kombinasi tepung terigu, mocaf, dan tepung waluh.

2. Mengetahui kombinasi tepung terigu, mocaf, dan tepung waluh yang menghasilkan kualitas *crackers* yang paling baik.
3. Mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap *crackers* dengan kombinasi tepung terigu, mocaf, dan tepung waluh.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat memberikan informasi mengenai alternatif penggantian tepung terigu dengan mocaf dan tepung waluh dalam pembuatan *crackers*, meningkatkan nilai gizi serta mutu *crackers*, dan memberikan masukan bagi pemanfaatan bahan pangan alternatif.