

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr) adalah sejenis tanaman tahunan. Sejak dulu, tanaman aren atau enau merupakan tanaman penghasil bahan-bahan industri. Hampir semua bagian tanaman ini dapat dimanfaatkan dan memiliki nilai ekonomi, namun sayang tanaman ini kurang mendapat perhatian untuk dikembangkan atau dibudidayakan secara sungguh-sungguh oleh berbagai pihak. Saat ini tanaman aren lebih dikenal dengan buahnya yang dipergunakan sebagai pelengkap minuman dan makanan, niranya digunakan sebagai bahan pembuatan gula merah, sedangkan tepung batang aren masih belum banyak dikenal masyarakat (Verawati, 2011).

Untuk meningkatkan pemanfaatan pati batang aren, maka perlu dilakukan diversifikasi produk pangan. Salah satu produk olahan yang menggunakan terigu adalah *crackers*. Pemilihan produk *crackers* didasarkan atas pertimbangan bahwa jenis makanan kecil ini banyak dijual di pasaran dengan berbagai variasi bentuk dan rasa. Selain itu *crackers* itu sendiri mempunyai masa simpan yang relatif lama (Anonim, 2012).

Crackers sering dikonsumsi oleh anak balita, anak usia sekolah, orang tua dan manula yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan atau makanan bekal. *Crackers* sangat disukai karena rasanya yang enak dan teksturnya yang renyah berlapis-lapis (Driyani, 2007). *Crackers* merupakan jenis makanan ringan dengan bahan dasar tepung terigu, yang masih

merupakan komoditi impor dan mahal harganya, untuk itu perlu dilakukan substitusi atau digantikan dengan bahan lain (Suprapti, 2002).

Dalam pembuatan *crackers* ini, daun pepaya (*Carica papaya* L.) juga dapat dijadikan sebagai penyeimbang nilai gizi *crackers* karena mempunyai kandungan gizi yang tinggi terutama serat dan vitamin A. Kandungan vitamin A yang terdapat pada daun pepaya lebih besar daripada yang terdapat dalam buah pepaya maupun pada wortel yaitu sebesar 18.250,00 SI, sedangkan kandungan vitamin A pada wortel sebesar 12.000 SI dan buah pepaya sebesar 365 SI (Direktorat Gizi Depkes, 1981 dalam Rukmana, 2005). Vitamin A selain untuk kesehatan mata, bisa berguna untuk kesehatan jaringan tubuh karena vitamin ini mempercepat proses penyembuhan luka (Yahya, 2012). Selain vitamin A pada daun pepaya, serat juga dibutuhkan oleh tubuh terutama dalam pencernaan.

Pentingnya asupan serat (dalam jumlah yang cukup) bagi kesehatan ditunjukkan melalui efek fisiologis dari masing-masing jenis serat tersebut. Dengan memperlambat absorpsi karbohidrat dapat membantu penderita *diabetes mellitus* dalam mengatur kadar gula darahnya. Kadar kolesterol yang tinggi merupakan faktor resiko penyakit jantung, karena itu konsumsi serat larut dapat menurunkan kadar kolesterol untuk mencegah terjadinya penyakit jantung (Tala, 2009). Serat memberikan pengaruh sebagai efek pencahar karena mempersingkat waktu transit feses didalam usus (Tensiska, 2008). Menurut Sudjatinah dan Widyaningrum (2005), kandungan serat kasar daun pepaya sebesar 16,28 %.

B. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai pembuatan *crackers* dengan substitusi pati batang aren dan penambahan daun pepaya sebelumnya belum ada yang meneliti, namun untuk pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung batang aren sudah pernah diteliti. Penelitian yang dilakukan oleh Verawati (2011) adalah dengan substitusi tepung batang aren dan penambahan *baking powder* terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik *cookies*. Hasil penelitian menunjukkan bahwa interaksi kedua perlakuan berpengaruh nyata terhadap daya patah, daya kembang, dan kadar air *cookies*. Hasil terbaik dari uji organoleptik diperoleh pada perlakuan rasio tepung aren 25 % dan tepung terigu 75 % dan penambahan *baking powder* 1 %. Yunianti (1997) juga telah meneliti pengaruh pemberian diet yang mengandung *crackers* dengan substitusi tepung asia sebagai sumber serat makanan terhadap kadar kolesterol dan berat badan tikus. Hasil penelitian menunjukkan perlakuan rasio tepung asia 40 % dan tepung terigu 60 % menghasilkan *crackers* yang paling baik, penelitian Mardiyah (2010) mengenai pemanfaatan tepung buah lindur (*Bruguiera gymnorrhiza*) dalam pembuatan *crackers* dengan penambahan gluten menunjukkan bahwa hasil perlakuan terbaik pada rasio tepung buah lindur 30 % dan tepung terigu 70% dan penambahan gluten 14 %.

Penelitian tentang penambahan daun pada *crackers* sudah pernah dilakukan oleh Noviati (2002) dengan menggunakan daun katuk dalam meningkatkan kalsium *crackers*. Berdasarkan hasil penelitiannya, yang paling banyak diterima oleh konsumen adalah dengan penambahan daun katuk 5 %.

Penelitian lainnya yang dilakukan oleh Chisnaulin (2008) dalam studi pembuatan biskuit kaya antioksidan dan serat pangan dengan suplementasi tepung umbi daun dewa dan tepung labu siam menunjukkan penambahan daun dewa yang baik untuk kesehatan adalah sebanyak 20 %. Selain penelitian tersebut, peneliti sudah melakukan orientasi pembuatan *crackers* dengan penambahan daun pepaya sebanyak 20 % menghasilkan kualitas penampakan yang baik terhadap *crackers*.

C. Perumusan Masalah

1. Apakah terdapat perbedaan kualitas *crackers* daun pepaya (*Carica papaya* L.) dengan substitusi pati batang aren (*Arenga pinnata* Merr)?
2. Berapakah substitusi pati batang aren yang optimal untuk mendapatkan kualitas *crackers* daun pepaya yang paling baik?
3. Bagaimanakah tingkat kesukaan masyarakat terhadap *crackers* daun pepaya dengan substitusi pati batang aren?

D. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui perbedaan kualitas *crackers* daun pepaya (*Carica papaya* L.) dengan substitusi pati batang aren (*Arenga pinnata* Merr).
2. Mengetahui substitusi pati batang aren yang optimal untuk mendapatkan *crackers* daun pepaya yang berkualitas.
3. Mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *crackers* daun pepaya dengan substitusi pati batang aren.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan pati batang aren (*Arenga pinnata* Merr.) dan daun pepaya (*Carica papaya* L.) dalam pembuatan *crackers*, serta meningkatkan nilai tambah pemanfaatan daun pepaya menjadi produk olahan yang lebih diminati daripada hanya dijadikan sayur pahit seperti pada umumnya, serta memberikan masukan bagi teknologi pengolahan pangan.

