

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keripik di definisikan sebagai sejenis makanan kecil atau camilan populer dikalangan masyarakat yang berupa irisan tipis dari buah-buahan, umbi-umbian atau sayuran yang di proses dengan cara digoreng diminyak panas. keripik memiliki tekstur yang renyah dan memiliki sifat tidak mengenyangkan, kripik memiliki berbagai rasa dimulai dari rasa manis,asin,pedas dan gurih (Sriyono & Nugraheni, 2012).

Keripik adalah produk makanan kering yang biasa dibuat dengan campuran tepung terigu,tepung beras dan bumbu-bumbu perasa lainnya untuk menciptakan rasa yang diinginkan (Wulandari et al., 2017).

Tepung beras memiliki fungsi sebagai bahan pengikat dan pengental dan sebagai pembuatan adonan menjadi elastis, ini karena dalam pati tepung beras terkandung 2 komponen penting yaitu amilosa dan amilopektin (Pratiwi et al., 2015).Tepung beras memiliki kandungan amilosa yang cukup tinggi yaitu 26,58% dimana makanan atau camilan yang dibuat dengan tepung beras memiliki tekstur yang sedikit keras karena kandungan amilosa yang cukup banyak (Wulandari et al., 2019).

Pembuatan keripik yang hanya menggunakan adonan yang terdiri dari campuran tepung beras saja biasanya memiliki hasil tekstur yang agak keras (tidak renyah) dan cenderung berminyak. Maka dari itu perlu dilakukan penambahan bahan lain untuk meningkatkan kerenyahan dan mengurangi kekerasan dari produk kripik (Widyoretno, 2018).

Salah satu bahan yang bisa dipakai untuk meningkatkan kerenyahan keripik adalah penggunaan tepung tapioka. Tepung tapioka yang dipakai dalam pembuatan keripik merupakan salah satu jenis tepung yang terbuat dari ekstrak pati singkong. (Sofyani et al., 2020). Tepung tapioka memiliki fungsi sebagai pengembang, pengental, pengenyal di banding dengan jenis tepung lainnya karena tepung tapioka memiliki kandungan amilosa 17% dan kandungan amilopektin pada tepung tapioka terdapat sebanyak 83% dimana produk yang dihasilkan dari pemakaian tepung tapioka cenderung memiliki tekstur yang rapuh dan kerapatan yang rendah sedangkan kandungan amilosa pada tepung tapioka berfungsi untuk menghasilkan tekstur dan daya pecah yang baik (Jayanti et al., 2017).

Selain memiliki kandungan amilopektin yang tinggi tepung tapioka juga memiliki kandungan nilai gizi yang baik yaitu pada 100 gr tepung tapioka terkandung kalori sebesar 362 kal, protein 0,59%, karbohidrat 6,99%, dan lemak 3,39% (Lekahena, 2016).

Mangga adalah salah satu buah favorit yang diminati oleh masyarakat Indonesia. Karena rasanya yang enak (Mardhatilla et al., 2021). Buah mangga dapat diolah dalam berbagai jenis atau bentuk makanan contohnya seperti diolah menjadi jus atau minuman sari buah, puree, yogurt, selai, es krim, dodol, manisan, keripik, rujak, asinan dan lainnya (Rasmikayati et al., 2021).

Dalam pemanfaatan buah mangga karena yang diambil hanya daging buah mangga, saja maka kulit dan biji mangga menjadi terbuang begitu saja menjadi limbah, Hasil limbah kulit mangga sangat besar pada industri pengolahan mangga, padahal kulit mangga memiliki manfaat dan kandungan nilai gizi yang baik seperti, vitamin C dan

senyawa flavonoid yang mana senyawa fenol ini di ketahui bisa digunakan untuk memperbaiki sel-sel yang teroksidasi oleh radikal bebas (L. G. istri Wulandari et al., 2021).

Kulit mangga memiliki beberapa zat aktif seperti flavonoid dan mangiferin yang dapat memberikan efek antioksidan yang kuat terhadap radikal bebas. Ekstrak etanol pada kulit buah mangga juga terbukti bisa menurunkan tekanan darah setelah dilakukan percobaan pada darah tikus hipertensi, ini ditunjukkan dengan aktifitas mangiferin yang terdapat pada kulit buah mangga. Pada kulit buah mangga juga terdapat zat flavonoid dan tannin yang dapat memberikan efek anti-inflamasi (Andini & Putri, 2021).

Menurut (Mukti et al., 2014), kulit mangga dapat diolah menjadi camilan enak seperti keripik dan sekaligus bermanfaat untuk mengurangi limbah kulit mangga yang ada. Kandungan nilai gizi yang terkandung pada kulit mangga mempunyai nilai jual tersendiri, juga camilan kulit mangga dapat menjadi usaha yang baik karena belum ada banyak yang menjadikan keripik kulit mangga sebagai suatu usaha.

Keripik kulit mangga merupakan salah satu camilan yang enak untuk dikonsumsi. Keripik kulit mangga ini mulai diperhatikan karena diketahui bahan dasarnya yang berasal dari buah yang di ketahui memiliki manfaat yang baik. Dalam pengolahan keripik kulit mangga ini jenis mangga yang digunakan harus diperhatikan dengan baik, menurut penelitian terdahulu peneliti pernah mencoba menggunakan mangga jenis weni, gadung dan golek dari hasil yang didapat pada mangga jenis gadung dan weni keripik yang dihasilkan sedikit alot dan mlempe sedangkan pada mangga

jenis golek didapat hasil yang maksimal dengan tekstur yang renyah (Wulandari et al., 2017).

Tekstur dari keripik kulit mangga merupakan bagian terpenting yang menentukan kesukaan konsumen. Sekarang ini keripik kulit mangga yang beredar hanya dilapisi dengan tepung beras saja dan menghasilkan keripik dengan tekstur yang keras sehingga diperlukan kombinasi antara tepung beras dan tepung tapioka sangat menentukan hasil keripik yang baik, ini karena kandungan amilosa dan amilopektin pada kedua bahan tersebut merupakan bagian terpenting dalam menghasilkan tekstur kripik yang sesuai (Widyoretno, 2018).

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mengkaji pengaruh kombinasi tepung tapioka dan tepung beras terhadap mutu organoleptik dan kandungan zat gizi keripik kulit mangga.

A. Rumusan Masalah

Permasalahan yang dapat di rumuskan sebagai berikut :

Bagaimanakah pengaruh kombinasi tepung beras dan tepung tapioka terhadap mutu organoleptik dan kandungan zat gizi keripik kulit mangga ?

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh kombinasi tepung beras dan tepung tapioka terhadap karakteristik keripik kulit mangga

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan kombinasi tepung tapioka dan tepung beras dalam pembuatan keripik kulit mangga
- b. Menentukan penerimaan organoleptik dari keripik kulit mangga yang terdiri dari aroma, rasa, tekstur, warna, penerimaan keseluruhan, dan mutu tekstur
- c. Menganalisis kandungan gizi kulit mangga segar (karbohidrat, protein, lemak, kadar air, vitamin C, serat, dan antioksidan)
- d. Menganalisis kandungan gizi dari keripik kulit mangga yang terdiri dari kadar air, vitamin C, serat, dan antioksidan
- e. Menentukan kombinasi perlakuan terbaik

C. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Memberikan pengetahuan kepada seluruh mahasiswa khususnya untuk mahasiswa jurusan gizi di dalam memanfaatkan kulit mangga untuk dijadikan olahan yang lebih bermanfaat dan bermutu tinggi. dan nantinya dapat dijadikan sebagai sumber referensi dalam proses pembelajaran oleh mahasiswa gizi.

2. Manfaat praktis

- a. bagi peneliti dapat menambah wawasan tentang nilai gizi dan kajian organoleptik keripik kulit mangga, dan mengaplikasikan ilmu yang didapat selama kuliah
- b. bagi UKM dapat memperoleh informasi yang baik dan berguna untuk pemasaran keripik kulit mangga
- c. Bagi umum dapat menambah wawasan tentang produk keripik kulit mangga