

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan atau tanpa bahan tambahan lain yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang terlebih dahulu sebelum disajikan (SNI 0272/1991). Kerupuk sebagai makanan ringan sudah banyak dikenal masyarakat, banyak dijumpai dipasaran dengan berbagai merk, rasa dan bentuk. Banyak jenis kerupuk, mulai dari kerupuk yang terbuat dari beras, tepung terigu ataupun dari tepung tapioka. Sumber protein yang sering ditambahkan pada kerupuk seperti udang, ikan, tempe, babi, sapi dan lain-lain (Koswara,2009)

Pemanfaatan keong mas sebagai sumber protein sangat potensial, namun pengolahan keong mas masih terbatas. Suharto dan Kurniawati (2009) dalam Wulan Dewiningtias (2013) menyatakan pandangan mengenai keong mas yang hanya sebagai hama merugikan dan hewan yang tidak memiliki manfaat, tidak sepenuhnya benar. Keong mas sampai saat ini telah dimanfaatkan sebagai pakan ternak itik, kerajinan tangan, pupuk dan pangan. Hasil pengamatan pendahuluan peneliti di Desa Sibangede sebagian besar pemanfaatan keong mas dijadikan sebagai sate. Selain itu keong mas dianggap sebagai hama bagi tanaman dan dijadikan sebagai pakan ternak. Keong mas memiliki kelebihan yaitu memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu 12 g, keong emas bisa dijadikan potensi untuk meningkatkan gizi dari segi protein yang dapat digunakan untuk meningkatkan kualitas kerupuk.

Keong mas (*Pomacea canaliculata*) adalah siput sawah dengan warna cangkang keemasan yang dianggap sebagai salah satu hama dalam produksi padi. Keong mas dewasa memiliki cangkang berwarna coklat dan daging berwarna putih krem hingga kemerah-merahan (Budiyono, 2006). Menurut Nursanti (2006) dalam Malayanti (2010), keong mas memiliki kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sekitar 16% - 18% dan kandungan lemak yang rendah yaitu sekitar 2,4%. Berdasarkan hasil penelitian Ida Nurhayati (2016) tentang analisis mutu organoleptik kerupuk udang dengan variasi penambahan wortel (50%, 75%, 100%) didapatkan produk yang terbaik kerupuk yaitu penambahan wortel sebanyak 50% dan 75%. Berdasarkan hasil penelitian Indah (2015) menyatakan karakteristik fisik, kimia dan sensoris kerupuk keong mas (*Pomacea canaliculata*) dengan perlakuan perbedaan formulasi daging keong (40%, 50%, 60%, 70%, and 80%) dan air (60%, 50%, 40%, 30% and 20%) didapatkan hasil terbaik dengan daging keong mas 50% dengan air 50% berdasarkan parameter fisik (tekstur 1075,6 gf, persentase pengembangan 80,1%, lightness 71,9%, chroma 10,57%, hue 86,10), kimia (kadar air 2,24%, kadar abu 2,26%, kadar lemak 7,01%, kadar protein 5,04%, kadar karbohidrat by difference 83,46%) dan sensoris (aroma 2,8, warna 3,24, kerenyahan 2,92 dan rasa 3,12). Hasil penelitian Zulfahmi (2014) tentang pemanfaatan daging ikan tenggiri (*Scomberomorus commersoni*) dengan konsentrasi yang berbeda pada pembuatan kerupuk ikan dengan perbandingan daging dan tepung tapioka (0 : 1, 1 : 1, 1,5 : 1, 2 : 1, 2,5 : 1) diperoleh hasil terbaik kerupuk dengan perbandingan 2,5 : 1.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan peneliti mencoba perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka 1 : 4, 1 : 3, 1 : 1, 3 : 1, 4 : 1 didapatkan

hasil perbandingan 3 : 1 dan 4 : 1 tidak menghasilkan kerupuk sesuai dengan mutu karena campuran tepung tapioka yang sedikit dengan daging keong mas yang mempengaruhi daya kembangnya. Oleh karena itu peneliti ingin mengkaji penambahan daging keong mas dengan perbandingan 1 sampai dengan 5.

B. Perumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian adalah “Apakah ada pengaruh perbandingan daging keong mas (*Pomacea canaliculata*) dengan tepung tapioka terhadap mutu kerupuk keong mas?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh perbandingan daging keong mas (*Pomacea canaliculata*) dengan tepung tapioka terhadap mutu kerupuk keong mas.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan mutu dari segi organoleptik yaitu uji hedonik meliputi warna, rasa, aroma ,tekstur, penerimaan keseluruhan dan uji mutu hedonik meliputi mutu aroma, mutu rasa dan tingkat kerenyahan kerupuk keong mas.
- b. Menentukan mutu fisik kerupuk meliputi daya kembang kerupuk keong mas.
- c. Menganalisis kadar protein dan kadar air pada kerupuk keong mas.
- d. Menentukan perbandingan daging keong mas dengan tepung tapioka yang tepat dalam membuat kerupuk keong mas
- e. Menentukan kadungan gizi yang meliputi energi dan protein dengan pendekatan DKBM (Daftar Komposisi Bahan Makanan) terhadap kerupuk keong mas.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Diharapkan hasil penelitian ini dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kerupuk keong mas dan hasil penelitian dapat memberikan informasi mengenai kerupuk dengan campuran daging keong mas.

2. Manfaat Praktis.

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat tentang pemanfaatan keong mas yang diolah sebagai produk kerupuk yang memiliki nilai gizi yang baik