

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Maluku Utara merupakan salah satu daerah yang memproduksi kerupuk ikan tuna secara tradisional. Masyarakat mengenalnya dengan nama kerupuk kamplang yang saat ini dikembangkan dan diperjualbelikan oleh masyarakat pulau bacan. Proses pembuatan yang dilakukan dengan bahan baku tepung tapioka, maupun tepung sagu dan ikan tuna, Sehingga dapat meningkatkan cita rasa yang disukai sebagian masyarakat pulau bacan.

Pada umumnya kerupuk dikonsumsi sebagai makanan tambahan untuk lauk pauk atau sebagai makanan ringan. Salah satu faktor utama yang menentukan mutu kerupuk adalah kerenyahannya. Semua konsumen menginginkan kerupuk yang renyah, artinya yang menimbulkan bunyi sewaktu digigit dan dikunyah. Kerupuk yang sudah lembek dinilai tidak enak lagi. Jadi, sesungguhnya rasa kerupuk menjadi faktor nomor dua yang dinilai konsumen, meskipun demikian bagi konsumen faktor warna kerupuk tetap menjadi penentu utama (Deni *et al.*, 2013).

Kerupuk kamplang yang bahan dasarnya tepung tapioka dan tepung sagu ini memiliki rasa yang dapat diterima kalangan masyarakat. Bayam sering dijadikan produk banyak rupanya. Akan tetapi selama ini dalam pembuatan kerupuk kamplang belum ada penambahan ekstrak daun bayam hijau sebagai cita rasa pada kerupuk kamplang tersebut. Sebagai alternatif untuk menerima rasa yang terdapat pada kerupuk kamplang maka penambahan ekstrak daun bayam hijau perlu dilakukan. Bayam (*Amaranthus Spp*) merupakan sayuran yang umum

dikonsumsi oleh masyarakat karena rasanya yang enak, lunak dan memiliki gizi yang tinggi (Kristiastuti 2017).

Penambahan ekstrak daun bayam hijau pada pembuatan kerupuk kamplang diharapkan dapat meningkatkan kualitas sifat fisikokimia dan organoleptik pada produk yang dihasilkan.

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia kerupuk kamplang dengan penambahan ekstrak daun bayam hijau.
2. Apakah penambahan ekstrak daun bayam hijau berpengaruh terhadap organoleptik, yaitu Warna, Rasa, Aroma, dan tekstur pada kerupuk kamplang.

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak daun bayam terhadap karakteristik fisikokimia.
2. Mengetahui perlakuan penambahan ekstrak daun bayam yang memberikan karakteristik fisikokimia dan organoleptik terbaik.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini dapat dijadikan pengalaman dan pengetahuan baru tentang pemanfaatan ekstrak daun bayam hijau
2. Meningkatkan cita rasa kamplang yang beragam.