

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kerupuk merupakan produk makanan kering yang populer dan telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Salah satu contoh kerupuk yang dapat dijumpai masyarakat adalah kerupuk bawang berbahan dasar tepung tapioka dengan tambahan bawang putih, garam dan soda kue. Kebanyakan produk tersebut dijumpai dalam bentuk bulat oval. Kerupuk bawang merupakan makanan camilan yang cukup diminati semua kalangan karena mudah didapat, rasanya gurih, mudah dibuat serta harganya murah. Komposisi terbesar dari kerupuk bawang adalah karbohidrat. Kerupuk bawang dengan penambahan tepung daging buah pala belum banyak ditemukan di pasaran. Pada penelitian ini, produk kerupuk bawang dengan penambahan tepung daging buah pala dikembangkan sebagai inovasi produk baru. Salah satu yang dapat menjadi alternatif untuk menambah kandungan dan rasa kerupuk tersebut adalah buah pala. Buah pala merupakan buah yang mengandung kandungan bahan aktif yang bermanfaat bagi tubuh manusia.

Buah pala merupakan tanaman rempah dan obat tradisional dari spesies tanaman yang termasuk dalam famili *Myristaceae* yang mempunyai sekian banyak kandungan bahan aktif seperti asam bebas, mineral, vitamin C dan B, asam folat, riboflavin, niasin, vitamin A dan banyak *flavanoid* anti-oksidan (Drazat, 2007). Daging buah pala pada umumnya untuk pembuatan manisan, untuk

penelitian ini dibuat kerupuk bawang dengan penambahan tepung daging buah pala. Daging buah pala kering memiliki kandungan minyak atsiri 8,5%. Minyak atsiri dari buah pala terdiri dari beberapa komponen senyawa aktif diantaranya adalah *myristicin* dan *monoterpan*. *Myristicin* yang terkandung dalam daging buah pala bisa dimanfaatkan untuk mengurangi rasa sakit, memperlancar peredaran darah, sedatif dan anti depresan (Anonimus, 2008). Semua manfaat tersebut akan meningkatkan kandungan dan memberikan nilai tambah pada kerupuk yang dihasilkan. Oleh karena itu penelitian ini akan menambahkan tepung daging buah pala untuk maksud tersebut.

Namun, belum diketahui berapa banyak penambahan tepung daging buah pala yang bisa menghasilkan sifat fisikokimia dan terbaik pada kerupuk bawang. Berdasarkan hal tersebut penelitian ini perlu dilakukan.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang penelitian ini rumusan masalahnya adalah:

- a. Berapa penambahan tepung daging buah pala yang menghasilkan sifat fisikokimia terbaik dari kerupuk bawang?
- b. Bagaimana pengaruh penambahan tepung daging buah pala terhadap sifat fisikokimia kerupuk bawang?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung daging buah pala terhadap sifat fisikokimia kerupuk bawang.

2. Mengetahui jumlah penambahan tepung daging buah pala yang menghasilkan sifat fisikokimia terbaik dari kerupuk bawang.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

- a. Memberikan pengetahuan kepada masyarakat tentang pemanfaatan daging buah pala yang memberi nilai tambah.
- b. Pemanfaatan sumber daya lokal.
- c. Sebagai alternatif pengolahan pangan.