

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Crackers adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan keras yang melalui proses fermentasi dan pemanggangan yang berbentuk pipih dan memiliki rasa asin dan renyah (Anonim, 2011). Olahan makanan ini berbahan dasar terigu rendah protein sehingga tekstur yang dihasilkan akan garing dan renyah. Tingginya penggunaan terigu di Indonesia menyebabkan tingginya impor terigu. Ketergantungan negara Indonesia terhadap impor tepung terigu menyebabkan terus meningkatnya jumlah impor tepung terigu mencapai 10.692.978,0 kg.

Tingginya tingkat produksi padi menjadi beras juga membuat melimpahnya bekatul di Indonesia, tetapi pemanfaatannya menjadi sumber pangan yang bergizi masih terbatas. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Pusat Penelitian dan Pengembangan Pertanian Bogor, penyosohan beras dapat mengikis 7,5% dari bobot beras awal. Tujuh setengah persen tersebut merupakan bekatul yang memiliki kadar selulosa dan hemi selulosa yang paling tinggi dibandingkan dengan berasnya itu sendiri (Nursalim, 2007). Bekatul memiliki kandungan serat pangan, protein, mineral, lemak tidak jenuh dan antioksidan (Dewi, 2011). Kandungan serat bekatul sebesar 370,91-387,3 kalori, protein 13,11-17,19%, lemak 2,52-5,05%, dan karbohidrat 67,58-72,74% (Wulandari dan Erna, 2010).

Penelitian yang dilakukan oleh Budihartini, dkk. (2018) memanfaatkan bekatul beras merah pada pembuatan mie kering, dinilai bekatul beras merah memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan

suplementasi dalam rangka pengkayaan gizi produk olahan, terutama dalam kandungan seratnya, proporsi substitusi tepung bekatul yang dilakukan sebanyak 5%, 10%, 15%, 20% dan 25% seiring peningkatan proporsi tepung bekatul beras merah kadar serat mie kering yang dihasilkan semakin meningkat. menurut Nursalim (2007) sekitar 8,7–11,4 untuk selulosa dan 9,6–12,8 untuk hemiselulosa. Rata-rata masyarakat Indonesia hanya mengonsumsi serat sebanyak 10,5 g/hari, akan tetapi konsumsi serat yang harus dicukupi rata-rata sejumlah 30 g/hari (Anonim, 2013). Serat memiliki peranan sangat penting bagi kesehatan tubuh, terutama dalam proses pencernaan makanan dalam tubuh. Untuk meningkatkan pemanfaatan bekatul beras merah, maka perlu dilakukan diversifikasi olahannya, salah satunya dengan dibuat menjadi *crackers*.

Tahapan terakhir yang dilalui dalam pembuatan *crackers* adalah pemanggangan. Suhu pemanggangan yang tinggi dapat menghasilkan *crackers* dengan tekstur yang terbaik (Manley, 1983). Berdasarkan penelitian Hendrayati, dkk. (2019), pemanggangan dalam *oven* menggunakan suhu 150°C dengan waktu 15 menit dengan substitusi bekatul terbaik sebanyak 30% berpengaruh terhadap warna biskuit bekatul menjadi coklat kekuningan, aroma sedikit khas bekatul dan tekstur yang renyah. Pada penelitian yang dilakukan oleh Budihartini, dkk. (2018) perbandingan terbaik terigu dengan tepung bekatul beras merah sebanyak 80% terigu dan 20% tepung bekatul beras merah berpengaruh terhadap kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein terjadi peningkatan, pada kadar karbohidrat terjadi penurunan, dan kadar serat kasar terjadi peningkatan, berpengaruh nyata pada warna, aroma, tekstur, rasa dan penerimaan keseluruhan mie kering. Dengan demikian, maka perlu dilakukan penelitian pembuatan *crackers* dengan substitusi

tepung bekatul beras merah dan suhu pemanggangan dengan harapan dapat memperoleh makanan ringan yang bergizi yang dapat diterima oleh panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum:

Menghasilkan *crackers* dengan substitusi tepung bekatul beras merah dan suhu pemanggangan yang memenuhi standart serta diterima oleh panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh substitusi tepung bekatul beras merah dan suhu pemanggangan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *crackers*.
- b. Menentukan perlakuan substitusi tepung bekatul beras merah dan suhu pemanggangan pada produk *crackers* yang terbaik dan disukai panelis