

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki dua musim, sehingga hasil panen pertanian sangatlah melimpah. Berbagai macam biji-bijian, umbi-umbian, sayur dan buah-buahan mudah didapat di berbagai daerah di Indonesia sehingga memiliki potensi yang sangat besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan lokal. Indonesia memiliki hasil pangan yang melimpah, tetapi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu sangat tinggi. Hal tersebut dapat dilihat dengan banyaknya produk olahan pangan yang menggunakan tepung terigu (Sulikhah, 2017).

Menurut Irviani dan Nisa (2014), pada tahun 2012 impor gandum telah menembus angka 6,3 juta ton. Upaya pelaksanaan diversifikasi pangan agar tidak tergantung kepada tepung terigu harus terus dilakukan, oleh karena itu saat ini banyak dikembangkan mie dengan substitusi berbagai jenis tepung selain terigu, misalnya saja dengan *mocaf* (*Modified Cassava Flour*), tapioka, dan tepung umbi-umbian lainnya.

Mocaf merupakan modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (BAL). Mikroba yang tumbuh selama fermentasi akan menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Proses ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan

berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi dan kemudahan melarut (Subagyo, 2006).

Kunir putih adalah salah satu rempah yang merupakan sumber antioksidan. Kunir putih memiliki aroma seperti buah mangga, jika dibelah tampak daging yang berwarna kekuning-kuningan di bagian luar dan putih kekuningan di bagian tengah. Hasil penelitian menunjukkan kunir putih mempunyai aktivitas antioksidan dan dapat digunakan sebagai pangan sumber antioksidan alami (Pujimulyani dan Agung, 2004).

Penambahan kunir putih diharapkan mampu meningkatkan senyawa antioksidan yang merupakan senyawa yang mampu menangkap radikal bebas yang menjadi penyebab berbagai penyakit yang berkaitan dengan oksidasi, seperti kardiovaskuler dan kanker. Oleh karena itu perlu pengembangan antioksidan alami seperti halnya dari rimpang kunir putih.

Berdasarkan hal tersebut, diduga kunir putih dapat menambah ragam kandungan bermanfaat seperti serat kasar dan antioksidan pada diversifikasi pangan dari substitusi tepung *mocaf* dan tepung terigu. *Crackers* dipilih sebagai target diversifikasi pangan karena merupakan makanan ringan yang banyak dijumpai di pasaran dan memiliki daya tahan yang lama karena kandungan air yang rendah. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui sifat fisik dan kimia *crackers* serta dilakukan analisis sensoris untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap *crackers* tersebut.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

memperoleh *crackers* dengan penambahan kunir putih dan *baking powder* yang memiliki aktivitas antioksidan dan disukai panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan kunir putih dan *baking powder* pada *crackers* terhadap sifat fisik (warna dan tekstur) dan sifat kimia yaitu aktivitas antioksidan, fenol total, kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak dan karbohidrat *by different*.
- b. Menentukan konsentrasi penambahan kunir putih dan *baking powder* pada *crackers* terpilih