

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Konsumsi tepung terigu di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya. Peningkatan konsumsi tepung terigu dapat berpengaruh terhadap ketahanan pangan, selain itu adanya kandungan gluten 9,61% (Anonim, 2013) dan indeks glikemik yang tinggi yaitu 55-59 (Brand-Miller, 2008) pada tepung terigu juga dapat memberikan efek negatif pada kesehatan, sehingga perlu segera diatasi.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu dan membantu pemerintah dalam mengurangi pajak impor yaitu dengan cara melakukan sebuah solusi alternatif dengan pembuatan tepung berbasis pangan lokal yaitu jagung. Tepung jagung mengandung karbohidrat (73,7 g) yang lebih rendah dibanding tepung terigu (77,3 g) dan mengandung lemak, fosfor, besi, vitamin, pigmen beta karoten yang berfungsi sebagai prekursor vitamin A dan antioksidan yang lebih tinggi dibanding tepung terigu (Anonim, 1996).

Menurut Suarni *et al.* (2009) tepung jagung memberikan banyak manfaat antara lain adanya kandungan betakaroten (provitamin A). Jagung juga mempunyai indeks glikemik yang rendah yaitu antara 28,66 – 41,37 (Richana, 2012). Tepung jagung memiliki kadar protein yang hampir sama dengan kandungan protein dalam tepung terigu yaitu 9,2 g (Nuraini, 2013), sehingga tepung jagung dapat dijadikan sebagai bahan pengganti dan pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan produk, seperti *crackers*. Penggunaan formulasi tepung jagung dan tepung terigu didasarkan pada penelitian sebelumnya dengan perbandingan tepung jagung dan tepung terigu yaitu 60:40.

Crackers adalah jenis biskuit yang berbentuk pipih, terbuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi dan rasanya asin-gurih dan renyah, serta jika dipatahkan penampangnya berlapis-lapis (Wijaya, 2010). Guna menambah fungsional *crackers* maka perlu adanya penambahan sumber gizi lain agar menunjang nilai gizi yang terkandung dalam *crackers*. Salah satunya dengan menambahkan sumber antioksidan.

Daun katuk dipilih karena mempunyai zat gizi tinggi, sebagai antibakteri, dan mengandung betakaroten sebagai zat aktif warna serta dapat memperlancar produksi ASI. Kandungan daun katuk juga senyawa fitokimia seperti : saponin, flavonoid, isoflavonoid, dan tannin.

Lara *et al.* (2010) melaporkan bahwa pembuatan *crackers* dengan bahan non terigu memiliki kendala dari segi tekstur yang kurang baik, maka dicari alternatif lain yaitu dengan penambahan soda kue sebagai bahan yang membantu untuk menghasilkan *crackers* yang memiliki tekstur yang baik.

Penelitian ini dilakukan untuk membuat *crackers* jagung dengan penambahan soda kue dan daun katuk (*Sauropus androgynus*) mampu menghasilkan *crackers* yang memiliki karakteristik fisik yang baik , memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Umum

Mendapatkan *crackers* jagung dengan penambahan soda kue dan daun katuk yang renyah, disukai panelis dan mempunyai aktivitas antioksidan yang tinggi.

2. Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan soda kue dan daun katuk pada sifat fisik, kimia, kesukaan panelis dan aktivitas antioksidan *crackers* jagung.
- b. Menentukan jumlah soda kue dan daun katuk yang tepat pada pembuatan *crackers* jagung berdasarkan tingkat kesukaan panelis.