

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk merupakan salah satu produk makanan kering yang sangat populer di Indonesia. Kerupuk dibuat dari beras, beras ketan, tepung tapioka dan tepung terigu dengan atau tanpa penambahan bahan makanan yang diizinkan. Kerupuk juga memiliki keragamannya dalam bentuk, ukuran, warna, bau, rasa, kerenyahan, ketebalan, ataupun nilai gizinya. Kebiasaan konsumsi masyarakat Indonesia menjadikan kerupuk sebagai pelengkap makanan, menjadikan suatu gagasan awal dalam menciptakan suatu kegiatan penelitian terhadap kerupuk. Berdasarkan bahan baku pembuatannya, terdapat berbagai macam kerupuk diantaranya karak, kerupuk terasi, kerupuk udang, kerupuk ikan, dan beberapa jenis lainnya.

Karak atau yang biasa disebut gendar, kerupuk nasi ataupun puli merupakan makanan tradisional yang sangat digemari oleh masyarakat Jawa pada umumnya. Karak yang ada dan diperjualbelikan saat ini masih terbuat dari beras sebagai bahan baku utamanya. Karak yang terbuat dari beras memiliki tekstur yang lebih keras jika dibandingkan dengan kerupuk yang berasal dari tepung tapioka maupun tepung terigu. Untuk merenyahkan tekstur karak, para pengrajin biasanya menggunakan bleng atau boraks untuk memperbaiki tekstur dan meningkatkan pengembangan karak. Penggunaan bleng pada bahan makanan dapat berdampak buruk pada konsumennya hingga pada konsumsi yang terakumulasi lama dapat menyebabkan kematian.

Penggunaan bleng pada karak dapat diganti dengan menggunakan STPP (*Sodium Tripolyphosphate*). Namun penggunaan bahan tambahan makanan ini juga dibatasi 2,5% oleh pemerintah karena pada penggunaan yang berlebih juga dapat menimbulkan dampak yang kurang baik bagi konsumennya. Selain kedua bahan tersebut terdapat bahan pangan yang dapat meningkatkan pengembangan dan memperbaiki tekstur karak. Salah satu bahan pangan yang dapat memperbaiki tekstur karak yakni beras ketan. Beras ketan memiliki kadar amilosa yang sangat rendah, yakni hanya 1-2% dan memiliki kadar amilopektin tinggi. Berdasarkan pada berat kering, beras ketan putih mengandung senyawa pati sebanyak 90%, yang terdiri dari 1-2% amilosa dan 88-89% amilopektin (Priyanto, 2012). Selain itu, amilopektin juga memiliki 2000-200.000 unit glukosa yang berguna untuk memenuhi kebutuhan kalori dalam tubuh konsumen (Sridanti, 2019).

Penambahan bleng pada karak juga bertujuan untuk menambah cita rasa gurih. Namun, penggunaan bleng dalam makanan tidak diperbolehkan oleh SNI 01-4307-1996 karena membahayakan kesehatan konsumennya. Peran bleng dalam karak dapat digantikan dengan terasi. Terasi dapat digunakan untuk menambah aroma khas dan citarasa gurih pada kerupuk (Gardjito, 2013). Berdasarkan beberapa hal diatas, perlu diteliti penambahan ketan dan terasi dalam pembuatan karak yang mempunyai sifat fisik yang baik dan disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum ;

Memperoleh karak dengan penambahan beras ketan dan terasi yang disukai panelis.

2. Tujuan Khusus ;

- a. Mengetahui pengaruh penambahan ketan dan terasi terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan karak.
- b. Menentukan konsentrasi penambahan ketan dan terasi terbaik berdasarkan sifat fisik dan tingkat kesukaan karak.