

I. PENGANTAR

A. Latar Belakang

Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat sesuai anjuran pedoman gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal. Sebagian vitamin dan mineral yang terdapat dalam sayur dan buah mempunyai fungsi sebagai antioksidan, sehingga dapat mengurangi kejadian penyakit tidak menular (Sulistiyowati, 2001).

Konsumsi sayur dan buah masyarakat di Indonesia pada hasil Riskesdas tahun 2013 menunjukkan bahwa secara nasional umur > 10 tahun yang kurang mengkonsumsi sayur dan buah masih di atas 90%. Kondisi ini sejalan dengan temuan hasil survei konsumsi makanan individu bahwa konsumsi sayur dan olahannya oleh masyarakat Indonesia masih rendah.

Salah satu jenis sayuran yang mengandung bahan aktif dan menyehatkan adalah daun pakis. Daun pakis memiliki khasiat yang disebabkan oleh adanya sejumlah senyawa aktif yang dikandungnya. Kandungan kimia yang terkandung dalam daun pakis meliputi steroid, triterpenoid, fenol, flavon, dan flavonoid (Kaushik, 2011). Daun pakis adalah bagian dari tumbuhan pakis yang dapat digunakan oleh wanita sebagai tonik untuk mengatasi rambut rontok setelah melahirkan, untuk menyembuhkan batuk dan menyembuhkan demam (Hovenkamp dan Kalsom, 2003). Pemanfaatan daun pakis masih terbatas, sebagian masyarakat memanfaatkannya sebagai masakan gulai atau rendang pakis

yang populer di daerah Sumatra Barat. Oleh karena itu, perlu adanya pengembangan olahan daun pakis. Salah satu alternatifnya diolah menjadi keripik.

Secara umum, keripik adalah jenis makanan yang sudah dikenal masyarakat, baik produk tradisional maupun skala industri. Produk ini disukai masyarakat dari segala usia karena rasanya enak, renyah, tahan lama, praktis dan mudah dibawa dan disimpan serta dapat dinikmati setiap waktu (Sulistiyowati, 2001). Oleh karena itu, pengembangan olahan daun pakis menjadi keripik diharapkan dapat meningkatkan konsumsi sayur masyarakat Indonesia.

B. Identifikasi Masalah

Pengolahan keripik berbasis daun umumnya dibutuhkan tepung pelapis untuk mempertahankan bentuk daun selama penggorengan. Tepung untuk pelapis produk gorengan dapat berasal dari beberapa jenis tepung. Sebagian masyarakat Indonesia masih menggunakan tepung terigu dan tepung beras sebagai bahan utama untuk melapisi produk gorengan.

Penggunaan tepung terigu sebagai pelapis kerupuk berbasis daun akan menghasilkan tekstur produk yang cenderung elastis atau tidak renyah. Disamping itu, ketersediaan tepung terigu di Indonesia masih berstatus impor, sedangkan penggunaan tepung beras sebagai pelapis keripik berbasis daun menghasilkan produk yang cenderung rapuh. Oleh karena itu, perlu adanya penambahan tepung jenis lain selain tepung beras untuk memperbaiki tekstur tepung pelapis keripik daun pakis dan salah satu jenis tepung yang diharapkan dapat memperbaiki tekstur produk adalah tepung mocaf. Menurut Subagio (2008) tepung mocaf (*Modified*

Cassava Flour) adalah tepung ubi kayu termodifikasi yang telah banyak dimanfaatkan pada berbagai produk pangan.

Permasalahannya adalah belum diketahui komposisi tepung beras dan tepung mocaf yang tepat sebagai bahan baku tepung pelapis pada pembuatan keripik daun pakis.

C. Kerangka Pemikiran

Tepung beras umumnya digunakan sebagai bahan baku tepung pelapis produk gorengan karena adonan tepung beras menghasilkan tesktur produk yang tidak mudah menyerap uap air (tidak mudah lembek). Namun penggunaan tepung beras saja sebagai bahan baku tepung pelapis akan menghasilkan produk dengan tekstur keras dan penampakan produk berminyak (*oily*). Hal ini disebabkan oleh kandungan amilosa tepung beras umumnya di atas 25% (Dianti, 2010), yaitu lebih tinggi dibandingkan dengan kandungan amilosa tepung jenis lain seperti kandungan amilosa tepung terigu adalah sebesar 10 – 20% (Belitz dan Grosch, 1987).

Tepung mocaf adalah tepung ubi kayu yang diproses dengan memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi. Tepung mocaf memiliki beberapa keunggulan dibandingkan jenis tepung lainnya, diantaranya adalah kandungan serat terlarut lebih tinggi daripada tepung singkong, kandungan kalsium lebih tinggi dibandingkan gandum atau padi (Subagio, 2006).

Pencampuran tepung beras dengan tepung mocaf pada pembuatan keripik daun pakis diharapkan dapat memperbaiki tekstur produk menjadi lebih kompak dan lebih renyah. Berdasarkan penelitian Sihab dkk. (2017) tentang pembuatan

keripik bayam, komposisi tepung beras dan tepung mocaf yang terbaik adalah 80 : 20 (% per total berat tepung).

D. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud penelitian ini adalah memperbaiki komposisi tepung pelapis untuk pembuatan keripik daun pakis. Tujuan penelitian ini adalah mendapatkan komposisi tepung beras dan tepung mocaf yang tepat sebagai tepung pelapis pada pembuatan keripik daun pakis.

E. Manfaat Penelitian

Manfaat hasil penelitian ini adalah sebagai salah satu upaya pemanfaatan daun pakis menjadi produk olahan keripik yang digemari konsumen agar konsumsi sayur masyarakat Indonesia meningkat.

F. Hipotesis

Komposisi tepung beras dan tepung mocaf berpengaruh pada karakteristik keripik daun pakis.