

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok hidup manusia. Dari makanan, manusia mendapat zat-zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Zat gizi yang dibutuhkan tubuh untuk proses pertumbuhan maupun pemeliharaan jaringan tubuh, mengatur proses dalam tubuh, serta menyediakan energi bagi tubuh manusia untuk beraktivitas. Zat gizi yang dibutuhkan manusia yaitu zat gizi makro dan juga zat gizi mikro. Zat gizi mikro yang oleh tubuh manusia tidak kalah penting dengan zat gizi makro (Balk et al., 2017).

Ceker ayam adalah salah satu bagian dari ayam yang terdiri dari tulang, kulit, dan otot. Tulang merupakan tempat penyimpanan mineral kalsium dalam hewan, sekitar 99% kalsium diendapkan di tulang. Kalsium merupakan mineral penting untuk fungsi normal tubuh (pertumbuhan tulang, pembekuan darah dan neurotransmisi) (Phiraphinyo *et.al*, 2006).

Tepung ceker ayam dibuat dengan cara perebusan hingga lunak, lalu dilanjutkan dengan proses pengeringan menggunakan oven atau sinar matahari, kemudian diharuskan dan diayak dengan rongga saringan 80-100 *mash*. Tepung ceker ayam dapat digunakan lebih lanjut untuk pengolahan pangan lain dengan harapan yang dapat meningkatkan nilai gizi pangan, susunan utama pada tulang ayam adalah kolagen, asam amino, kemudian tulang ayam juga mengandung zat kapur dan sejumlah mineral seperti kalsium (Indriani, 2011).

Kerupuk adalah makanan kering yang terbuat dari bahan dasar tepung tapioka dan atau tanpa bahan tambahan lain yang diizinkan, harus disiapkan dengan cara menggoreng atau memanggang terlebih dahulu sebelum disajikan (SNI 0272/1991). Saat ini banyak kerupuk yang ditawarkan kepada masyarakat sebagai makanan ringan atau snack food. Kerupuk sebagai makanan ringan sudah banyak dikenal masyarakat, banyak dijumpai dipasaran dengan berbagai merek, rasa dan bentuk. Jenis makanan ini umumnya dikonsumsi sebagai makanan yang mampu membangkitkan selera makan atau sekedar dikonsumsi sebagai makanan kecil. Kerupuk disukai baik disegala usia maupun tingkat sosial masyarakat. Sangat banyak jenis kerupuk bila ditinjau dari rasa, bentuk, dan asal daerahnya. Harga kerupuk di dalam negeri sangat bervariasi tergantung pada kualitas rasa, pembungkusan dan jenis bahan baku yang digunakan (Wahyono 2010:36).

Salah satu contoh kerupuk yang dapat dijumpai di masyarakat adalah kerupuk merah yang dibuat dari tepung tapioka dengan tambahan bawang putih, garam, gula pasir, telur ayam, perwarna makanan, baking powder dan air hangat kuku (Hikmah Purwanti 2011). Kalsium merupakan salah satu zat gizi mikro yang penting dan dibutuhkan untuk kesehatan dan pemeliharaan tulang. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Balk et al (2017) menunjukkan bahwa negara-negara di Asia memiliki rata-rata konsumsi kalsium yang rendah pada kisaran 400-500 mg/hari. Negara dengan asupan kalsium yang rendah ditemukan pada negara di kawasan Asia-Pasifik

termasuk pada negara dengan populasi besar seperti China, India, Indonesia, Vietnam, dan lain sebagainya (Balk et al., 2017).

Asupan kalsium yang memadai penting untuk kesehatan tulang sepanjang umur dan untuk pencegahan patah tulang akibat osteoporosis. Menurut WHO, prevalensi kejadian osteoporosis 3 kali lebih banyak pada perempuan daripada laki-laki terutama pada usia 50 tahun (Rivie Kenyia & Tanteso, 2020). International Osteoporosis Foundation (IOF) mengungkapkan bahwa 1 dari 4 perempuan di Indonesia dengan rentang umur 50 - 80 tahun memiliki resiko terkena osteoporosis (Maxelly, 2021). Berdasarkan hal tersebut, peneliti tertarik untuk meneliti pengaruh pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium.

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahuinya pengaruh pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah (khas Sumatera Barat) terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahuinya sifat fisik kerupuk merah dengan variasi pencampuran tepung ceker ayam.

- b. Diketuainya sifat organoleptik kerupuk merah dengan variasi pencampuran tepung ceker ayam .
- c. Diketuainya kadar kalsium kerupuk merah dengan variasi pencampuran tepung ceker ayam.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini dengan judul“ pengaruh pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah (khas sumatera barat) terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium” merupakan teknologi terapan di bidang pangan dan gizi.

E. Manfaat Penelitian

1. Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah ilmu pengetahuan dan referensi mengenai pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah (khas sumatera barat) terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium serta dapat dikembangkan dalam penelitian selanjutnya.

2. Praktisi

Secara praktisi penelitian ini dapat bermanfaat:

a. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam menerapkan dan mengembangkan ilmu pengetahuan yang didapat selama diterima, dikonsumsi, dan disukai masyarakat, serta mengembangkan kemampuan dalam menyusun skripsi.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat khususnya ibu rumah tangga tentang pemanfaatan tepung ceker ayam yang selama ini pemanfaatannya belum luas dan memperkenalkan olahan kerupuk merah tepung ceker ayam.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai pengaruh pencampuran tepung ceker ayam pada pembuatan kerupuk merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar kalsium pada produk yang akan dilakukan sampai saat ini belum ada yang melakukan, namun ada beberapa penelitian yang sejenis bisa dijadikan referensi dan pembuatan laporan kerupuk merah ini. Berikut beberapa hasil penelitian yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul	Persamaan	Perbedaan
1.	Rasbawati dkk 2018	Kadar Protein Tepung Cekar Ayam dan Tingkat Kesukaan Biskuit dengan Subtitusi Tepung Ceker	- Sama-sama meneliti tepung ceker ayam - Jenis penelitian ini adalah eksperimental dengan desain penelitian Rancangan Acak Lengkap (RAL)	- Pada penelitian saya membuat mie kering, sedangkan Rasbawati Dkk (2018) Melakukan penelitian terhadap biskuit. Bahan yang saya gunakan dalam penelitian ini adalah tepung ceker ayam ,sedangkan bahan lain yang digunakan dalam penelitian Rasbawati Dkk (2018) selain menggunakan tepung tepung ceker ayam juga menggunakan tepung errigu protein rendah,gula pasir,telur, margarin, susu bubuk, baking powder, kertas label, kemasan plastik, vanili dan air. Jenis penelitian ini adalah penelitian kuasi eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu melakukan penelitian dengan cara menggunakan perlakuan dan membandingkan hasilnya dengan control sedangkan jenis penelitian yang dilakukan oleh Rohma,Rasbawati Dkk (2018) adalah Jenis penelitian ini eksperimental dengan 4 perlakuan dan 3 kali ulangan dengan menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) (0%, 5%,10%, 15%).
2.	Gloria Feronica 2015	Pengaruh penambahan tepung cekaer ayam pada pembuatan <i>crackers</i> terhadap daya terima konsumnen	- Menggunakan bahan yang sama, yaitu tepung ceker ayam	- Pada penelitian saya membuat mie kering, sedangkan Gloria Feronica (2015) Melakukan penelitian terhadap <i>crackers</i> - Bahan yang saya gunakan dalam penelitian ini adalah tepung ceker ayam ,sedangkan bahan lain yang digunakan dalam penelitian Gloria Feronoca (2015) selain menggunakan tepung tepung ceker ayam juga menggunakan tepung terrigu, gula halus garam, air, kovalet Jenis penelitian ini adalah penelitian kuasi eksperimental dengan desain Rancangan Acak Lengkap (RAL) yaitu melakukan penelitian dengan cara menggunakan perlakuan dan membandingkan hasilnya dengan

control sedangkan jenis penelitian yang dilakukan oleh Gloria Feronoca (2015) adalah Jenis penelitian ini menggunakan metode eksperimen. Percobaan dilakukan dengan membuat *crackers* cekeer ayam dengan cara menambahkan tepung cekeer ayam ke dalam adonan *crackers*. Persentase penggunaan tepung cekeer ayam sebagai bahan tambahan adalah 9%, 12%, dan 15%.

- | | | | | |
|----|----------------------|---|---|---|
| 3. | Hikmah Purwanti 2011 | Inovasi pembuatan kerupuk bawang dengan substitusi tepung kentang hitam | Produk yang dihasilkan dan diteliti adalah kerupuk bawang | - pada yang diteliti hanya substitusi tepung kentang hitam dalam pembuatan kerupuk bawang, sedangkan dalam penelitian ini yang diteliti adalah sifat fisik, sifat organoleptic dan kadar kalium padap kerupuk merah dengan pencampuran tepung cekeer ayam |
|----|----------------------|---|---|---|

