

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kerupuk adalah produk makanan kering yang populer yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia. Konsumsi kerupuk biasanya bukan sebagai makanan utama melainkan sebagai makanan kecil, makanan ringan atau sebagai pelengkap hidangan yang umumnya dikonsumsi dalam jumlah kecil. Kerupuk yang biasanya beredar di pasaran hanya dibuat dari tepung terigu dan tepung tapioka yang diberi bumbu-bumbu dan digoreng. Komponen terbesar kerupuk adalah pati sehingga kerupuk mempunyai kandungan gizi yang rendah.

Kerupuk adalah salah satu makanan ringan yang banyak digemari. Kerupuk sangat digemari oleh hampir semua lapisan masyarakat karena harganya terjangkau dan mudah diperoleh baik di warung-warung kecil, supermarket, sampai hotel berbintang. Kerupuk tidak hanya dikenal oleh masyarakat Indonesia, bahkan masyarakat luar negeri pun sudah mengenalnya. Kerupuk sangat beragam mulai dari bentuk, ukuran, bau, warna, rasa, kerenyahan, ketebalan dan nilai gizinya. Perbedaan ini bisa disebabkan oleh pengaruh budaya daerah penghasil kerupuk, bahan baku dan bahan tambahan yang digunakan serta alat dan cara pengolahannya.

Kerupuk yang ada dipasaran diantaranya adalah kerupuk udang dengan penambahan udang, kerupuk bawang yang ditambah dengan bawang, dan masih banyak jenis kerupuk yang lain. Dalam proses produksi ini akan membuat kerupuk dengan penambahan lamtoro. Dipilih kerupuk dengan penambahan lamtoro, karena kandungan protein dari lamtoro yang sangat tinggi.

Lamtoro atau petai cina (*Leucaea nagleuca*) adalah jenis tanaman yang mudah untuk diperoleh, akan tetapi pemanfaatan lamtoro belum banyak diketahui masyarakat terutama di daerah yang banyak terdapat tanaman

commit to user

lamtoro. Lamtoro sendiri dapat diolah menjadi bentuk bahan makanan lain yang memiliki nilai ekonomis lebih tinggi.

Diversifikasi produk dari lamtoro masih sangat terbatas. Padahal lamtoro mudah dijumpai di daerah pedesaan, sehingga harga lamtoro relatif murah. Upaya untuk meningkatkan daya guna tanaman lamtoro dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan menganekaragaman jenis produk olahan dari lamtoro, untuk itu perlu dikembangkan cara pengolahan lain seperti pembuatan kerupuk lamtoro.

Pengolahan lamtoro menjadi produk kerupuk lamtoro adalah untuk menambah nilai gizi pada kerupuk, meningkatkan nilai guna, daya guna, dan hasil guna dari tanaman lamtoro yang rendah kualitasnya, kurang disukai, dan murah harganya. Dalam pelaksanaan pembuatan kerupuk lamtoro ini bertujuan juga untuk menciptakan diversifikasi produk kerupuk dari lamtoro menjadi produk baru yang dapat diterima oleh masyarakat.

B. Tujuan Praktek Produksi

Tujuan pelaksanaan Praktek Produksi adalah :

1. Mengetahui bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kerupuk lamtoro.
2. Mengetahui cara pengolahan kerupuk lamtoro.
3. Melakukan uji kadar protein pada kerupuk lamtoro.
4. Mengetahui analisis ekonomi kerupuk lamtoro.

C. Manfaat Praktek Produksi

Manfaat pelaksanaan Praktek Produksi adalah :

1. Menganekaragaman (diversifikasi) produk yang berasal dari lamtoro diproses menjadi kerupuk.
2. Memberikan wawasan dan pengetahuan baru kepada mahasiswa jurusan Teknologi Hasil Pertanian (THP) Fakultas Pertanian Universitas Sebelas Maret Surakarta tentang pemanfaatan lamtoro sebagai bahan pembuatan kerupuk yang kaya protein. *commit to user*