

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pare merupakan tanaman merambat yang tumbuh pada tempat yang beriklim tropis (Bahagia *dkk*, 2018:178). Menurut Gbeassor *dkk* (dalam Krishnendu dan Nandini, 2016:1733) tanaman pare terdiri dari akar, daun, buah, dan biji yang banyak digunakan sebagai obat di Asia, Afrika Timur, dan Amerika Selatan. Variasi pengolahan pare sebagai makanan tergolong sedikit dibanding buah dan sayuran lain karena rasa pahit yang kurang diminati padahal pare dikenal memiliki kandungan gizi yang berlimpah dan manfaat yang beragam.

Buah dan sayur diketahui mengandung banyak serat salah satunya adalah pare (*Momordica charantia L.*). Menurut Yulianti (2017:18) terdapat tiga jenis pare yaitu pare gajah, pare kodok, dan pare hutan yang ketiganya memiliki karakteristik masing-masing. Pare yang digunakan dalam penelitian kreasi produk ini adalah pare gajah hijau yaitu pare yang memiliki daging tebal, berwarna hijau muda, dan berbentuk besar dan panjang. Pare gajah hijau digunakan untuk penelitian ini karena rasanya yang tidak terlalu pahit dan mudah ditemukan di pasar maupun supermarket.



Gambar 1.1 Pare Gajih
Sumber: Tanobat.com

Indonesia merupakan negara tropis sehingga tanaman pare cocok untuk dibudidayakan di dataran Indonesia. Beberapa daerah persebaran pare yaitu Lampung dan Sidoarjo.

Menurut Wicaksono (dalam Sudaryantiningsih dan Pambudi, 2017:58), pare memiliki beberapa zat aktif seperti *charantin* dan *polypeptide-p* yang memiliki efek antihiperglikemik. Efek antihiperglikemik diketahui dapat menurunkan gula darah (Sudaryantiningsih dan Pambudi, 2017:60). Menurut Adnyana *dkk* (2016:44), selain kedua zat tersebut, lektin juga berperan dalam menurunkan kadar gula darah. Pare juga dikenal berperan sebagai antioksidan. Subahar dan Agoes (dalam Adnyana *dkk* 2016:44) berpendapat bahwa kandungan yang berperan sebagai antioksidan dalam pare yaitu *saponin*, *flavonoid*, *polifenol*, dan vitamin C.

Kerupuk merupakan makanan yang terbuat dari adonan tepung sagu dan tepung terigu. Kerupuk digemari masyarakat Indonesia memiliki rasa yang gurih dan enak (Asmira dan Arza, 2015:40). Kerupuk dapat dijadikan sebagai camilan maupun pendamping makanan utama dan makanan ini cukup disukai oleh masyarakat Indonesia.

Berdasarkan fenomena di atas, maka peneliti tertarik untuk meneliti lebih spesifik mengenai pare (*Momordica charantia L.*) sebagai bahan tambahan pembuatan kerupuk. Penelitian ini penting karena belum ada penelitian yang pernah membahas tentang penggunaan pare sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kerupuk.

Sebelum peneliti melanjutkan penelitian ini lebih jauh, terdapat beberapa penelitian terdahulu dengan topik yang serupa yang dapat dijadikan sebagai referensi. Adapun pembahasannya sebagai berikut:

Tabel 1.1 Penelitian Terdahulu

1	Judul : Kajian Karakteristik Sensoris Fisik dan Kimia Kerupuk Fortifikasi Daging Lidah Buaya (<i>Aloe vera</i>) dengan Metode Pemanggangan Menggunakan <i>Microwave</i> Ditulis Oleh : Rosiani, Murwachidah. Basito. Widowati, Esti. Publikasi : 2015	
	Persamaan	Perbedaan
	1. Objek yang diteliti adalah kerupuk. 2. Dilakukan uji organoleptik untuk mengetahui tingkat kesukaan produk. 3. Dilakukan penambahan pada produk kerupuk.	1. Metode mengolah kerupuk. 2. Jenis bahan yang ditambahkan berbeda.
2	Judul : Pengaruh Penambahan Rebung Betung (<i>Dendrocalamus asper</i>) terhadap Karakteristik Organoleptik dan Tingkat Penerimaan Konsumen pada Kerupuk Ditulis Oleh : Rizkiyani, Nova. Kamal, Rahmi. Hamid, Yuli Heirina. Publikasi : 2016	
	Persamaan	Perbedaan
	1. Objek penelitian adalah kerupuk. 2. Metode yang digunakan adalah metode eksperimen. 3. Dilakukan uji organoleptik dan uji penerimaan konsumen untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap produk.	1. Jenis sayur yang digunakan berbeda.

Sumber: Data Diolah (2019)

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang ada, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan kerupuk dengan penggunaan pare sebagai bahan tambahan?
2. Bagaimana uji organoleptik dari kerupuk yang menggunakan pare sebagai bahan tambahan menurut panelis?
3. Berapa kandungan serat pangan yang terdapat pada kerupuk pare?
4. Bagaimana strategi pemasaran dan minat beli terhadap kerupuk yang menggunakan pare sebagai bahan tambahan?

1.3. Tujuan Pengembangan

Berdasarkan rumusan masalah tersebut maka tujuan yang ingin dicapai oleh peneliti dalam penelitian ini adalah:

1. Mengetahui proses pembuatan kerupuk dengan penggunaan pare sebagai bahan tambahan.
2. Mengetahui kelayakan kerupuk dengan penggunaan pare sebagai bahan tambahan dari sisi panelis.
3. Mengetahui jumlah kandungan gizi yang terdapat dalam kerupuk dengan penggunaan pare sebagai bahan tambahan.
4. Mengetahui strategi pemasaran yang sesuai dan minat beli masyarakat terhadap kerupuk yang menggunakan pare sebagai bahan tambahan.

1.4 Spesifikasi Produk yang Diharapkan

1. Organoleptik:

a. Warna

Kerupuk yang dibuat dengan penambahan pare diharapkan memiliki warna bintik hijau yang diperoleh dari pare.

b. Aroma

Kerupuk yang dibuat dengan penambahan pare diharapkan memiliki aroma yang netral.

c. Rasa

Kerupuk yang dibuat dengan penambahan pare diharapkan memiliki sedikit rasa pahit sebagai ciri khas pare.

d. Tekstur

Kerupuk yang dibuat dengan penambahan pare diharapkan memiliki tekstur yang renyah dan gurih yang diperoleh dari proses penjemuran dan penggorengan.

1.5 Pentingnya Pengembangan

Pentingnya pengembangan penelitian mengenai penambahan pare pada kerupuk yaitu:

1. Menambah nilai gizi

Menambahkan nilai gizi pada produk kerupuk agar memberikan nilai tambah dengan penambahan pare. Pare yang digunakan adalah pare yang

memiliki kandungan serat pangan, vitamin A, vitamin C, β -karoten, dan kandungan lainnya.

2. Menambah variasi produk

Menambah variasi olahan produk kerupuk serta menambah variasi olahan pare.

1.6 Asumsi dan Keterbatasan Pengembangan

Asumsi dalam penelitian kreasi produk dengan judul Penambahan Pare (*Momordica charantia L.*) dalam Pembuatan Kerupuk yaitu kerupuk memiliki warna bintik hijau dengan tekstur gurih dan renyah serta memiliki kandungan gizi tambahan yang berasal dari pare.

Penelitian mengenai penambahan pare dalam pembuatan kerupuk memiliki keterbatasan yaitu:

1. Peneliti membuat kerupuk dengan cara digoreng dengan menggunakan minyak kelapa sawit. Minyak kelapa sawit dipilih karena berdasarkan Gapki.id (2017), minyak kelapa sawit diketahui tidak menimbulkan diabetes.
2. Pare yang digunakan dalam pembuatan kerupuk dalam penelitian ini menggunakan pare gajah hijau yang telah dibilas dengan air mengalir beberapa kali.
3. Penelitian dilakukan untuk mengetahui kandungan serat pangan yang terkandung dalam kerupuk dengan penggunaan pare sebagai bahan tambahan.

1.7 Definisi Istilah

1. Kerupuk merupakan makanan ringan yang jika digoreng akan mengalami penambahan volume dan membentuk porus serta memiliki densitas rendah selama proses penggorengan (Siaw, 1985 dalam Rosiani *dkk*, 2015:85).
2. Pare atau peria berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia merupakan tumbuhan menjalar dengan bunga kecil berwarna kuning, daun hijau dan bergerigi, serta buah seperti mentimun dengan permukaan yang tidak licin dan memiliki rasa agak pahit.
3. Tepung tapioka berasal dari pati hasil ekstrak dengan air dan umbi singkong.
4. Kerupuk pare merupakan produk kerupuk yang terbuat dari pare sebagai bahan tambahan.

1.8 Sistematika Penulisan

Penelitian kreasi produk ini akan dipaparkan dalam lima bab. Bab pertama terdiri dari pendahuluan mengenai latar belakang yang mendukung penelitian kerupuk pare, rumusan masalah, tujuan pengembangan, spesifikasi yang diharapkan dari kerupuk pare, pentingnya pengembangan, asumsi dan keterbatasan pengembangan penelitian, definisi istilah yang digunakan dalam penelitian, dan sistematika penulisan tugas akhir dari bab satu hingga bab lima.

Pada bab dua penelitian akan dibahas mengenai kajian pustaka yang berupa tinjauan dan manfaat bahan yang digunakan untuk membuat kerupuk pare. Peneliti membahas tinjauan, kandungan gizi, dan manfaat pare, membahas tinjauan, kandungan gizi, dan manfaat tapioka, serta membahas tinjauan, kandungan gizi,

dan manfaat bahan lainnya seperti telur bebek, garam, gula, bawang putih, dan air. Selain itu akan dibahas mengenai tinjauan kreasi kerupuk pare secara umum, jenis-jenis kerupuk, kandungan gizi dalam produk, serta proses pembuatan kerupuk.

Bab tiga akan dibahas tentang metode pengembangan meliputi model dan prosedur pengembangan yang terdiri dari bahan dan peralatan penelitian, peneliti menulis tentang waktu dan tempat penelitian, proses pembuatan kerupuk pare, uji coba produk, desain dan subjek uji coba, jenis dan pengumpulan data yang digunakan, menulis tentang analisis data yang berupa metode eksperimen, metode observasi, uji laboratorium, dan statistik deskriptif.

Bab empat membahas mengenai data hasil uji coba beserta analisis data, analisis hasil penelitian yang meliputi rasa, tekstur, warna, aroma, dan hasil uji organoleptik, membahas aspek bisnis yang meliputi analisis biaya yang dihasilkan, kemasan, penerimaan pasar terhadap hasil pengembangan, dan strategi pemasaran.

Pada bab lima akan dibahas mengenai kajian produk dan saran, diseminasi, serta pengembangan produk lebih lanjut.