

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kolang-kaling merupakan hasil olahan dari endosperma buah aren yang memiliki warna putih. Endosperma (inti biji) tersebut kemudian diolah dengan perebusan hingga didapatkan tekstur yang lunak. Kolang-kaling pada umumnya memiliki bentuk yang lonjong (Rahman *et al.*, 2021). Setiap 100 gramnya menurut Hasna (2020) mengandung energi sekitar 27 kkal dengan lemak sekitar 0,2 gram, karbohidrat 9 gram, protein 0,4 gram, serat 1,6 gram, dan beberapa kandungan gizi lainnya. Kadar air yang terdapat pada kolang-kaling ini juga tinggi yaitu 91,8% dari berat kolang-kaling.

Inovasi pengembangan kolang-kaling pada saat ini masih terbatas pada penambahan kolang-kaling sebagai campuran pada es campur maupun dijadikan sebagai permen, dan manisan. Oleh karena itu, untuk memanfaatkan kolang-kaling diperlukan inovasi lainnya seperti mengolahnya menjadi kerupuk. Hal ini didasari dari kandungan karbohidrat dan serat yang cukup tinggi pada kolang-kaling.

Kerupuk merupakan makanan dengan cita rasa gurih dan memiliki tekstur yang renyah. Kerupuk masuk dalam salah satu dari makanan yang sangat disukai oleh seluruh masyarakat. Makanan ini umumnya dijadikan sebagai makanan pendamping pada makanan utama maupun dijadikan sebagai camilan (Wahyuningtyas *et al.*, 2014). Indonesia sendiri banyak memiliki jenis kerupuk yang sudah beredar mulai dari kerupuk ikan, rambak, bawang, dan berbagai jenis kerupuk lainnya. Bahan dasar dari pembuatan kerupuk yaitu pati. Keberadaan pati dalam kerupuk akan sangat menentukan hasil akhir pengembangan kerupuk.

Saat ini, sudah banyak jenis kerupuk yang menggunakan pewarna untuk memberikan tampilan yang menarik. Pewarna merupakan jenis bahan tambahan pangan yang digunakan untuk memberikan warna maupun memperbaiki warna

yang telah ada pada makanan. Akan tetapi, pewarna yang masih banyak digunakan adalah pewarna sintetik. Penggunaan pewarna alami selain memberikan warna yang menarik juga dapat berperan sebagai sumber antioksidan alami. Pada penelitian ini, kerupuk yang dibuat akan ditambahkan beberapa pewarna alami dari labu kuning, daun suji, dan umbi bit. Labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami karena kandungan karotenoid didalamnya (Holinesti & Isnaini, 2020). Daun suji merupakan tanaman yang juga dapat digunakan sebagai penghasil pewarna hijau. Warna hijau dihasilkan karena kandungan klorofil pada daun suji. Umbi bit juga dikenal sebagai sebagai pewarna alami merah karena kandungan betasianin yang terkandung didalamnya (ASRA *et al.*, 2020). Penambahan ketiga pewarna tersebut nantinya dianalisis fisikokimiawinya. Kerupuk juga dilakukan pengujian tingkat penerimaan untuk mengetahui kerupuk dengan penambahan pewarna manakah yang dapat diterima oleh panelis. Setelah itu, akan dilanjutkan dengan pengujian umur simpan.

1.2. Rumusan Masalah

Apakah terdapat perbedaan karakteristik fisikokimiawi kerupuk kolang-kaling dengan penambahan pewarna alami labu kuning, daun suji, dan umbi bit?

1.3. Hipotesis

Terdapat perbedaan karakteristik fisikokimiawi kerupuk kolang-kaling dengan penambahan pewarna alami labu kuning, daun suji, dan umbi bit

1.4. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui perbedaan karakteristik fisikokimiawi, tingkat penerimaan, dan umur simpan dari kerupuk kolang-kaling dengan variasi penambahan pewarna alami (labu kuning, daun suji, dan umbi bit).