

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia, makanan praktis dan cepat saji seperti kerupuk sangat populer di kalangan masyarakat, dari anak-anak hingga orang dewasa. *Cracker* atau yang dikenal dengan kerupuk dalam bahasa Indonesia, disukai karena rasanya yang bervariasi serta kemudahan dalam penyajiannya. Makanan ringan ini terbuat dari adonan tepung yang dicampur dengan bahan perasa seperti udang atau ikan, dan mengalami pengembangan volume saat digoreng. Kerupuk memiliki tekstur yang renyah dan sering kali digunakan sebagai pelengkap berbagai hidangan khas Indonesia, seperti nasi goreng, gado-gado, soto, rawon, dan bubur ayam. Beberapa orang bahkan menganggap kerupuk sebagai lauk sehari-hari. Di Indonesia, kerupuk dijual dalam bentuk matang (digoreng) maupun mentah. Ada dua jenis kerupuk utama berdasarkan bahan dasarnya, yaitu nabati dan hewani. Contoh kerupuk nabati meliputi kerupuk singkong, emping melinjo, dan kerupuk bawang, sedangkan kerupuk hewani meliputi kerupuk udang, ikan, dan kulit (Amertaningtyas, 2011).

Salah satu inovasi menarik dalam pengolahan kerupuk adalah penggunaan susu sebagai bahan dasar, seperti pada kerupuk dangke yang berasal dari Kabupaten Enrekang, Sulawesi Selatan (Legowo, 2005). Dangke adalah makanan khas dari daerah tersebut yang pada dasarnya merupakan sejenis keju lunak (*soft cheese*) yang terbuat dari susu, terutama susu kerbau. Proses pembuatan dangke melibatkan penggunaan larutan getah pepaya sebagai koagulan untuk memisahkan padatan dari cairan dalam susu. Dangke yang dihasilkan kaya akan zat-zat penting seperti provitamin D, asam oleat, dan beberapa jenis asam lemak lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan, termasuk dalam pencegahan kolesterol tinggi dan kanker (Ahmad, 2023). Produksi dangke umumnya dilakukan di industri rumah tangga di Desa Cendana, di mana produk ini sering dijual sebagai keripik dangke di warung pinggir jalan. Proses produksi

kerupuk dangke umumnya melibatkan penggorengan, teknik pengolahan yang efisien dan banyak digunakan baik di rumah tangga maupun industri makanan skala kecil maupun besar (Natsir Abduh, 2018).

Penggorengan adalah salah satu metode yang paling efisien dalam mengolah makanan karena proses transfer panas yang cepat dan efektif. Penggorengan biasanya dilakukan pada suhu tinggi antara 180 hingga 220 derajat Celsius, di mana minyak berfungsi sebagai media penghantar panas yang memberikan rasa gurih pada makanan (Jamaluddin, 2018). Namun, penggunaan minyak dalam penggorengan memiliki beberapa kelemahan. Penyerapan minyak yang tinggi dapat membuat makanan cepat berbau tidak sedap jika terjadi kontak dengan oksigen selama penyimpanan. Selain itu, meningkatnya harga minyak goreng akibat ketidakseimbangan antara ketersediaan dan permintaan, serta kesadaran akan dampak kesehatan dari makanan berlemak, menimbulkan tantangan dalam proses pengolahan makanan (Jamaluddin, 2018). Kekhawatiran ini diperparah dengan adanya penggunaan minyak goreng yang berulang kali, yang dapat menurunkan kualitas produk dan berdampak negatif pada kesehatan.

Sebagai alternatif untuk mengatasi masalah ini, salah satu metode pengolahan yang dapat digunakan adalah pengeringan atau dehidrasi dalam pembuatan kerupuk dangke (Marrone, 2018). Pengeringan adalah proses di mana energi panas digunakan untuk mengeluarkan air dari bahan pangan, sehingga menghasilkan produk kering yang lebih awet dan tahan lama. Metode pengeringan telah dikenal sejak lama dan memiliki manfaat utama dalam mengurangi kandungan air sehingga produk menjadi lebih stabil secara mikrobiologis dan kimiawi. Metode ini awalnya dilakukan dengan memanfaatkan panas dari matahari atau api, namun di era modern, teknologi pengeringan telah berkembang pesat, memungkinkan hasil yang lebih konsisten dan efisien (Marrone, 2018). Salah satu metode pengeringan yang populer adalah dehidrasi, yang menghilangkan kelembapan dari makanan dengan cara yang lebih terkontrol,

sehingga menghasilkan produk yang lebih stabil dan tahan lama (Gustavo V. Barbosa-Cánovas, 1996).

Penelitian ini bertujuan untuk menerapkan metode dehidrasi dalam pembuatan kerupuk dangke, dengan harapan dapat mengurangi atau bahkan menggantikan penggunaan minyak goreng. Metode eksperimen akan digunakan untuk mengevaluasi bagaimana metode dehidrasi mempengaruhi karakteristik kerupuk dangke, termasuk warna, tekstur, aroma, dan rasa (Ratminingsih, 2010). Dengan memanfaatkan bahan pangan lokal yakni dangke, yang belum banyak divariasikan dalam pengolahannya, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan produk kerupuk yang tidak hanya sehat dan lebih ramah lingkungan, tetapi juga memiliki nilai tambah dari segi inovasi pengolahan.

Dengan demikian, penelitian ini berfokus pada pengembangan metode pengolahan alternatif untuk kerupuk dangke menggunakan teknik pengeringan, guna menghasilkan produk yang lebih sehat dan berkelanjutan. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi signifikan dalam pengembangan produk pangan lokal yang inovatif serta mendukung upaya mengurangi ketergantungan pada minyak goreng dalam proses produksi makanan (Natsir, 2018; Jamaluddin, 2018). Berdasarkan latar belakang yang telah dibahas sebelumnya maka, peneliti akan mengangkat penelitian yang berjudul **“Pembuatan Dangke Cracker Dengan Metode *Dehydrate*”**.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah:

1. Bagaimana tahapan proses pembuatan *cracker* dengan metode *dehydrate*? dan;
2. Bagaimana karakteristik akhir *cracker* yang di olah dengan metode *dehydrate*?

C. Tujuan Penelitian

Dengan tujuan dilakukannya penelitian ini untuk mengetahui:

1. Mengetahui tahapan proses pembuatan dangke *cracker* dengan metode *dehydrate*, dan;
2. Mengetahui karakteristik akhir *cracker* yang berbahan dasar dangke yang dibuat dengan metode *dehydrate*.

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk hal-hal berikut ini:

1. Bagi peneliti
 - a. Peneliti dapat menerapkan pelajaran teori maupun praktek yang telah di bangku kuliah.
 - b. Peneliti mendapatkan wawasan tentang pengolahan dangke *cracker* dengan menggunakan metode *dehydrate*.
2. Bagi masyarakat

Diharapkan penelitian ini dapat memperluas wawasan masyarakat mengenai pengolahan dangke agar inovasi dan pemanfaatan produk kuliner lokal dalam bidang kuliner dapat meningkat.
3. Bagi Politeknik Pariwisata Makassar

Berguna sebagai bahan pembelajaran tentang pengolahan dangke *cracker* dengan menggunakan metode *dehydrate*. sehingga dapat memberikan kualitas makanan yang sesuai dengan kebutuhan yang di perlukan.