

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang berada diantara dua benua dan dua samudera, dilalui garis katulistiwa. Keadaan tersebut membuat Indonesia memiliki iklim tropis, sehingga hampir semua jenis spesies tumbuhan bisa hidup subur di seluruh wilayah Indonesia. Berbagai jenis tumbuhan dimanfaatkan untuk memenuhi kebutuhan manusia akan pangan dari jenis sayur-sayuran seperti sawi, kubis, wortel dan kangkung. Kangkung terdapat dua jenis yaitu kangkung air dan Kangkung darat (*Ipomoea reptans poir*). Kangkung darat mudah tumbuh dan banyak dibudidayakan, di wilayah Kabupaten Mojokerto budidaya kangkung darat mencapai 1.300ton dengan luas lahan mencapai 1.044 ha. (BPS, 2020)

Menurut (Nurul Hidayati, Pienyani Rosawanti, 2017) dan Priyowidodo (2012) kangkung darat memiliki banyak manfaat bagi kesehatan tubuh, karena dalam 100 gram kangkung darat terdapat kandungan vitamin C 32 mg. Vitamin C yang terkandung dalam kangkung darat dapat mencegah dan menyembuhkan sariawan dan gusi berdarah (Savitri, 2016). Masyarakat memanfaatkan kangkung darat hanya untuk dijadikan sayur yang dikonsumsi sehari-hari. Jumlah produksi kangkung darat yang berlimpah juga menyebabkan harga kangkung relatif murah, disertai dengan sifat kangkung yang termasuk bahan makanan yang mudah rusak, sehingga perlu dilakukan pengolahan lebih lanjut untuk meningkatkan nilai ekonomis dari kangkung itu sendiri. Salah satu proses pengolahan yang dapat dilakukan untuk meningkatkan nilai ekonomis dan nilai tambah kangkung darat yaitu dengan cara dijadikan *puree* untuk ditambahkan ke dalam kulit pangsit.

Kulit pangsit yang banyak dijual dipasaran berupa lembaran yang dibuat dari adonan tepung terigu, air dan garam dapur yang ditipiskan dan dipotong-

potong berukuran persegi. Pada umumnya kulit pangsit diolah menjadi kerupuk pangsit untuk dijadikan sebagai bahan pelengkap makanan seperti bakso dan mie ayam dan juga dijadikan camilan. Olahan produk makanan yang terbuat dari kulit pangsit tersebut masih kurang mengandung zat gizi seperti serat dan juga vitamin C karena hanya berbahan dasar tepung terigu. Kandungan nutrisi dan kerenyahan dari kulit pangsit goreng pun masih harus ditingkatkan (Joko Sumbodo, Ulfah Amalia, 2019)

Penambahan *puree* kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*) sangat penting untuk memperbaiki mutu kulit pangsit (Kaswanto, Desmelati, & Dewita, 2019), sehingga dapat menjadi bahan olahan makanan yang sehat, karena selama ini belum ada kulit pangsit dengan penambahan *puree* kangkung darat. Umumnya pengujian terkait mutu (karakteristik fisik dan kimia) pada produk diperlukan untuk mengetahui apakah penambahan *puree* kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*) ini dapat menghasilkan kerupuk pangsit goreng sebagai camilan bergizi yang mengandung serat dan juga vitamin C. Berdasarkan uraian tersebut maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Kandungan Serat Dan Vitamin C Kerupik Pangsit Dengan Penambahan *Puree* Kangkung (*Ipomoea reptans Poir*)**”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana komposisi yang baik pembuatan kulit pangsit dengan penambahan *puree* kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*)?
2. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*) terhadap serat kasar dan Vitamin C pada kulit pangsit goreng?
3. Bagaimana pengaruh variasi minyak goreng terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) pada kulit pangsit goreng?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui komposisi yang baik pembuatan kulit pangsit dengan penambahan *puree* kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*)?
2. Menganalisis pengaruh penambahan *puree* kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*) terhadap serat kasar dan Vitamin C pada kulit pangsit goreng.
3. Mengetahui pengaruh variasi minyak goreng terhadap organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur) pada kulit pangsit.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Dapat memberi edukasi bahwa kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*) dapat digunakan sebagai bahan substitusi untuk produk olahan makanan.

2. Bagi Dunia Industri

Dapat dijadikan sebagai referensi untuk membuat inovasi baru pada kulit pangsit. Sehingga mutu kulit pangsit yang beredar dipasaran kedepan bisa meningkat.

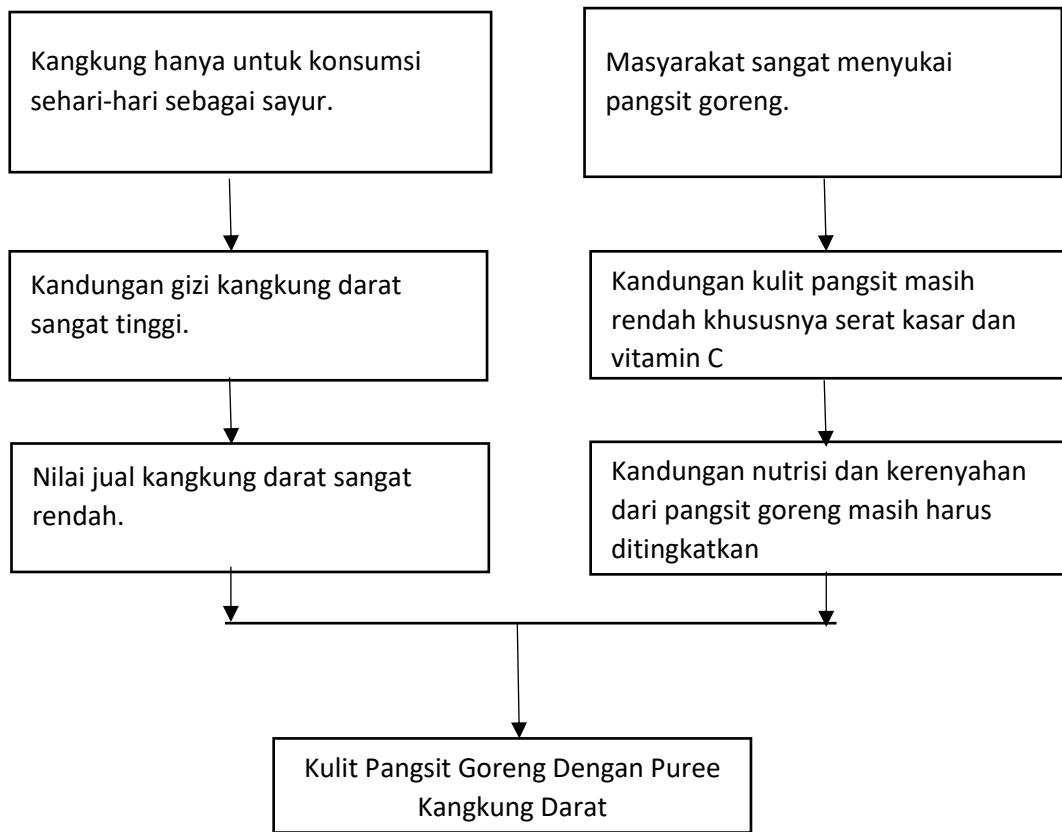
3. Bagi Petani

Dapat membantu meningkatkan nilai ekonomis kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*). Karena kangkung darat (*Ipomoea reptans Poir*) tidak hanya untuk dikonsumsi sehari-hari melainkan dapat diolah menjadi produk olahan makanan ataupun bahan substitusi dari produk bahan makanan.

4. Bagi Universitas/Akademisi/Mahasiswa

Dapat dijadikan sebagai bahan ajar untuk proses pembelajaran di Universitas serta menambah wawasan baru bagi mahasiswa.

1.5 Kerangka Pikir Penelitian



Gambar 1.1. Kerangka Pikiran Pembuatan Keripik pangsit Dengan Penambahan *Puree* Kangkung Darat