

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kerupuk rambak merupakan camilan tradisional Indonesia yang digemari oleh berbagai kalangan karena cita rasanya yang khas, tekstur renyah, dan aromanya yang menggugah selera. Produk ini umumnya dibuat dari kulit sapi atau kerbau yang telah melalui proses perebusan, pengeringan, dan kemudian digoreng. Di balik kesederhanaannya, proses penggorengan ternyata memegang peranan penting dalam menentukan kualitas akhir kerupuk rambak. Kombinasi suhu dan waktu penggorengan yang tidak tepat dapat menyebabkan produk menjadi terlalu keras, terlalu berminyak, atau bahkan memiliki cita rasa yang kurang enak.

Permasalahan yang sering terjadi di lapangan adalah tidak adanya standar baku dalam pengaturan suhu dan waktu penggorengan. Banyak produsen, khususnya industri rumahan, masih mengandalkan intuisi atau kebiasaan turun-temurun, yang seringkali menghasilkan produk dengan kualitas yang tidak konsisten. Padahal menurut Cahyono dan Nurcahyo (2020), suhu penggorengan yang terlalu rendah mengakibatkan kerupuk gagal mengembang dan berminyak, sementara suhu yang terlalu tinggi berisiko menyebabkan gosong dan pembentukan senyawa berbahaya. Sementara itu, Rahman (2019) menyebutkan bahwa waktu penggorengan yang terlalu singkat menyebabkan air belum sepenuhnya menguap, sedangkan durasi yang terlalu lama dapat meningkatkan penyerapan minyak serta menurunkan kualitas sensorik kerupuk.

Di sisi lain, masih terbatasnya kajian ilmiah yang menguji secara sistematis kombinasi waktu dan suhu penggorengan terhadap kualitas kerupuk rambak menjadi celah penting untuk diteliti. Belum banyak penelitian yang menggunakan pendekatan eksperimental dengan analisis organoleptik secara terstruktur. Penelitian ini mencoba menjawab kekosongan tersebut dengan menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) faktorial untuk menguji pengaruh dua faktor utama: suhu penggorengan (160°C, 170°C, 180°C) dan waktu penggorengan (30, 60, 90 detik). Pemilihan rentang suhu mengacu pada literatur Hidayat (2021) yang menyarankan suhu ideal untuk pengolahan kerupuk kulit berada di antara 170°C–180°C, sedangkan rentang waktu diambil berdasarkan praktik industri dan studi sebelumnya oleh Zaman (2020) yang menunjukkan bahwa durasi optimal berada di bawah dua menit untuk menghindari degradasi mutu.

Untuk memperoleh penilaian kualitas produk secara sensoris, penelitian ini menggunakan uji organoleptik dengan melibatkan 30 panelis tidak terlatih, sesuai dengan standar SNI 01-2346-2006 yang merekomendasikan minimal 30 orang untuk mendapatkan data representatif bila panelis tidak memiliki pelatihan khusus. Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmiah dalam pengolahan pangan berbasis kulit hewan serta menjadi referensi praktis bagi pelaku UMKM dalam menghasilkan kerupuk rambak dengan kualitas konsisten dan disukai konsumen.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini yaitu untuk mengetahui Pengaruh Waktu Dan Suhu Penggorengan Terhadap Kualitas Kerupuk Rambak.

1.3 Manfaat Penelitian

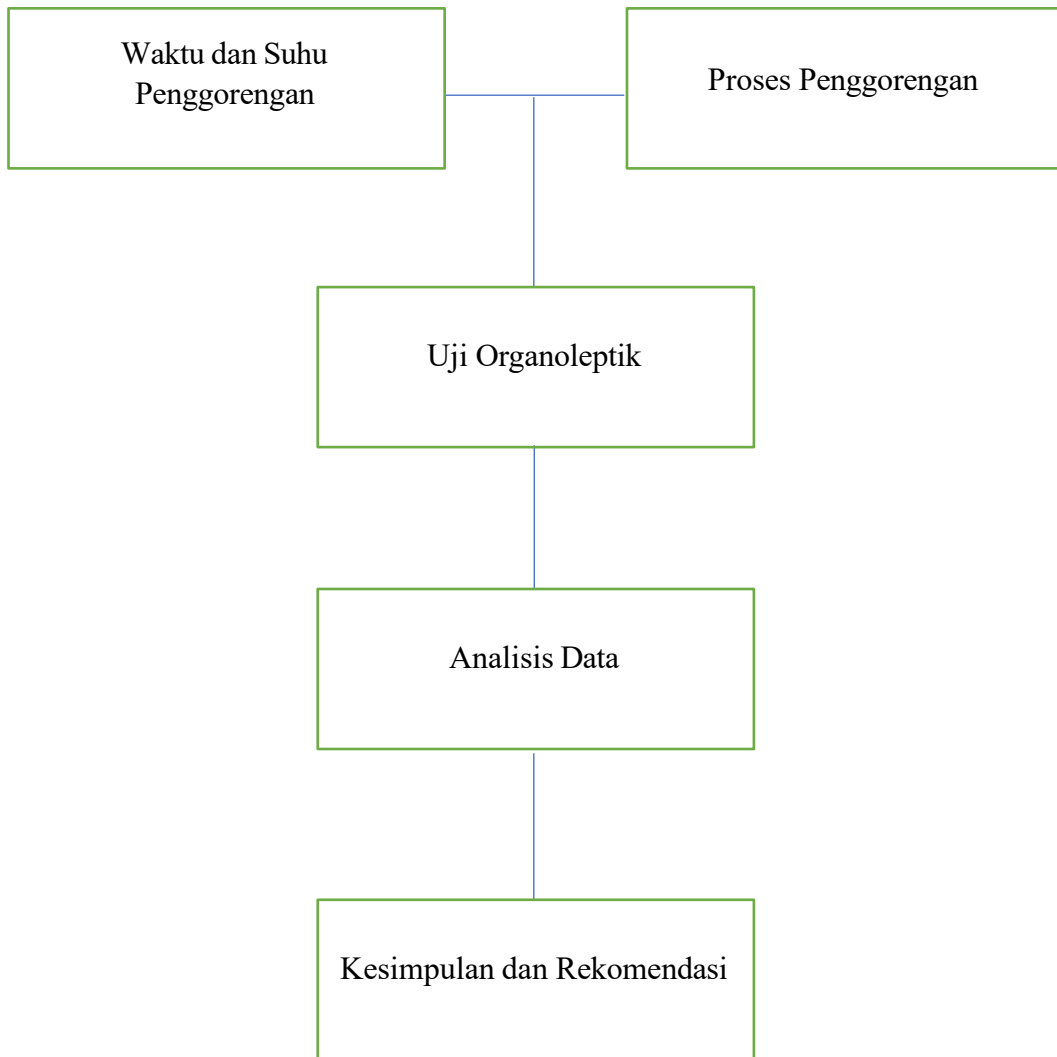
Penelitian ini diharapkan memberikan manfaat untuk mengetahui Pengaruh Waktu Dan Suhu Penggorengan Terhadap Kualitas Kerupuk Rambak.

1.4 Kerangka Pikir

Kerupuk kulit yang terbuat dari kulit sapi atau kerbau yang dimasak dengan bumbu rempah untuk menambah rasa disebut kerupuk rambak. Kualitas kerupuk rambak dipengaruhi oleh 2 faktor. Yaitu faktor A adalah waktu dan faktor B adalah suhu. suhu penggorengan (160°C , 170°C , dan 180°C) dan waktu penggorengan (30 detik, 60 detik, dan 90 detik),

Cahyono dan Nurcahyo (2020) menyatakan bahwa suhu ideal penggorengan kerupuk rambak berada di kisaran 170°C – 180°C . Sedangkan menurut Zaman (2020) menambahkan bahwa waktu optimal penggorengan kerupuk rambak berkisar antara 30–90 detik untuk menjaga keseimbangan antara kerenyahan, rasa, dan daya simpan.

Uji organoleptik merupakan metode evaluasi kualitas suatu produk dengan menggunakan panca indera manusia. Pengaturan waktu dan suhu penggorengan yang tepat sangat diperlukan, untuk menghasilkan kerupuk dengan tekstur renyah, warna menarik, rasa gurih, dan aroma khas.



Tabel 1. Bagan Kerangka Pikir