

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Keripik adalah makanan atau camilan yang berukuran tipis dan dapat dibuat dengan menggunakan berbagai macam bahan dasar. Keripik bersifat kering dan renyah serta mudah patah. Keripik biasanya dibuat dengan cara digoreng, namun ada juga yang dijemur dan dikeringkan. Keripik memiliki berbagai macam rasa seperti asin, pedas, manis, asam, gurih ataupun paduan dari semua rasa tersebut. Keripik sangat praktis karena kering sehingga lebih awet dan mudah disajikan (Usman et al., 2022). Data BPS menunjukkan bahwa konsumsi keripik meningkat pesat di Indonesia hingga pada tahun 2020 sebesar 0,0378 kg perkapita perhari (BPS, 2020). Berdasarkan penelitian (Emilia et al., 2021) Jika dibandingkan dengan konsumsi satu hari, makanan camilan menyumbang 59,9% dari total konsumsi satu hari. Hal ini menunjukkan bahwa keripik merupakan makanan yang populer dan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia.

Salah satu jenis mangrove di Indonesia yang berpotensi sebagai antioksidan adalah tanaman mangrove *Achantus ilicifolius*. Berdasarkan penelitian Anggraini (2020) daun mangrove (*Achantus ilicifolius*) memiliki kandungan tanin, alkaloid, flavonoid, karbohidrat, steroid, dan glukosida. Perkembangan pemanfaatan mangrove semakin banyak dilakukan seperti teh, sirup, batik, keripik dan lainnya. Berdasarkan hasil wawancara pada bulan Juli tahun 2022 dengan Kelompok Simabatik dari Desa Tanjung Rejo pemanfaatan

mangrove dapat dijadikan sebagai produk olahan makanan seperti sirup, dodol, selai dan keripik. Namun, hasil mangrove yang sering dipasarkan adalah teh mangrove, dan juga kain batik mangrove.

Pengolahan mangrove menjadi keripik ini sulit berkembang karena masih banyak masyarakat yang belum mengetahui cara pengolahan mangrove menjadi keripik. Hal ini terjadi karena belum adanya standarisasi pengolahan daun mangrove sebagai camilan keripik. Keripik daun mangrove belum pernah dianalisis kandungan gizi. Hal ini menyebabkan masyarakat masih ragu untuk mengonsumsi keripik daun mangrove. Pentingnya analisis kandungan gizi pada produk makanan untuk memberikan informasi pada konsumen mengenai kandungan produk makanan tersebut.

Kacang kedelai adalah sumber protein nabati yang berperan dalam rangka peningkatan gizi masyarakat, selain aman untuk dikonsumsi kacang kedelai juga sumber protein yang paling murah dibandingkan dengan yang lainnya. Kandungan gizi kacang kedelai yaitu protein 35 gram, kalori 331 kkal, lemak 18 gram, kalsium 227 mg, fosfor 585 mg, besi 8 mg (Usman et al., 2022).

Sawi Hijau (*Brassica rapa var. Parachinensis L*) adalah salah satu jenis sayuran yang memiliki kandungan gizi yang dibutuhkan manusia. Kandungan zat gizi sawi hijau segar per 100 gram yaitu energi 22 kkal, protein 2.3 gr, lemak 0,3 gr, karbohidrat 4 gr, serat 1,2 g. Sawi hijau memiliki asam folat dan senyawa antioksidan *isothiocyanate* yang berfungsi mengurangi bakteri penyebab infeksi pada lambung dan menghalangi bakteri memproduksi zat yang mengiritasi lambung (Ramiah et al., 2022). Sawi digunakan sebagai pewarna alami untuk

menambah warna hijau pada keripik mangrove.

Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis tertarik untuk membuat keripik substitusi daun mangrove daun sawi hijau dan kacang kedelai sebagai camilan keripik sehat yang kaya akan manfaat kesehatan dan dapat dikonsumsi oleh masyarakat umum. Penulis berinisiatif untuk melakukan penelitian yang berjudul Analisis Kandungan Gizi dan Aktivitas Antioksidan Keripik Substitusi Daun Mangrove (*Achantus Ilicifolius L*), Daun Sawi Hijau, Dan Kacang Kedelai.

1.2 Identifikasi Masalah

Dalam penelitian ini identifikasi sebagai berikut:

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan daun mangrove
2. Produk keripik mangrove belum berkembang secara maksimal di Desa Tanjung Rejo
3. Kurangnya kualitas produk keripik daun mangrove
4. Proses pengolahan keripik daun mangrove, daun sawi dan kacang kedelai belum terstandar.
5. Produk keripik mangrove di Desa Tanjung Rejo belum pernah dilakukan analisis kandungan gizi.

1.3 Pembatasan Masalah

Untuk menghindari penafsiran yang berbeda-beda maka penulis perlu membuat batasan yang akan diteliti dalam penelitian ini yaitu :

1. Jenis tumbuhan mangrove yang digunakan adalah jenis mangrove *Achantus ilicifolius L*

2. Produk yang diuji dibatasi yaitu keripik mangrove dengan formulasi (15%), (30%), dan (45%).
3. Substitusi daun sawi hijau dibatasi sebanyak 20 gram
4. Substitusi kacang kedelai dibatasi sebanyak 30 gram.
5. Analisis kandungan gizi dibatasi dengan analisa proksimat yang terdapat uji kandungan kadar air, abu, karbohidrat, lemak, protein dan serat kasar.
6. Analisis aktivitas antioksidan menggunakan metode DPPH dengan parameter IC_{50}

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah dalam penelitian ini maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pembuatan keripik substitusi daun mangrove, daun sawi hijau dan kacang kedelai dengan formula (15%), (30%), (45%)?
2. Bagaimana hasil uji hedonik dan mutu hedonik keripik substitusi daun mangrove, daun sawi hijau, dan kacang kedelai terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur formula terbaik?
3. Bagaimana kandungan gizi keripik formula terbaik?
4. Bagaimana aktivitas antioksidan keripik formula terbaik ?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini untuk mengetahui:

1. Pembuatan keripik substitusi daun mangrove, daun sawi, dan kacang kedelai dengan formulasi (15%), (30%), dan (45%).
- 2 Hasil uji hedonik dan mutu hedonik keripik daun mangrove, daun sawi,

dan kacang kedelai warna, aroma, rasa dan tekstur formula terbaik.

- 3 Analisis kandungan gizi keripik formula terbaik
- 4 Analisis aktivitas antioksidan keripik formula terbaik

1.6 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah menjadi referensi dalam pembuatan keripik daun mangrove, daun sawi, dan kacang kedelai sebagai pengembangan produk makanan. Penelitian ini juga diharapkan dapat memberikan informasi dan menambah wawasan baru terkait kandungan gizi keripik substitusi daun mangrove, daun sawi, dan kacang kedelai. Penelitian ini juga diharapkan dapat meningkatkan nilai mutu produk keripik yang sehat dan layak akan gizi.

