

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sukun (*Artocarpus communis*) merupakan salah satu tanaman lokal yang dapat dijumpai diseluruh Indonesia dan kaya akan zat gizi. Di Indonesia, hasil produksi sukun pada tahun 2019 menurut data BPS (Badan Pusat Statistik) yaitu sebanyak 122.482 ton, sedangkan di Jawa Tengah sendiri hasil panen buah sukun pada tahun 2019 menurut data BPS sebesar 28.159 ton. Hasil panen buah sukun yang tinggi di Indonesia perlu penanganan pasca panen yang baik agar menjadikan buah sukun sebagai bahan pangan lokal unggulan, karena buah sukun merupakan salah satu bahan pangan yang kaya akan zat gizi. Kandungan gizi buah sukun tua segar berdasarkan TKPI 2017 yaitu dalam 100 gram sukun segar mengandung karbohidrat 28,1 gram, protein 1,4 gram, lemak 0,2 gram dan serat 1,4 gram. Kandungan gizi yang baik dalam buah sukun ini dapat dimanfaatkan sebagai pangan yang berpotensi untuk mendukung program diversifikasi pangan di Indonesia. Pemanfaatan buah sukun sebagai bahan pangan di Indonesia belum maksimal, karena masyarakat mengolah sukun sebatas dengan cara digoreng, dikukus atau direbus. Hal inilah yang dapat dijadikan sebagai acuan untuk menginovasi produk makanan dengan buah sukun (Adinugraha, 2014).

Sukun memiliki kandungan air yang tinggi yaitu sebesar 67,8% (TKPI, 2017) kandungan air yang tinggi dalam bahan pangan dapat memperpendek

masa simpan sukun setelah dipanen (Winarno, 2004). Pengeringan merupakan perlakuan untuk menurunkan kadar air produk hortikultura untuk menjaga kualitas agar tidak mudah rusak dan dapat disimpan lama (Kementerian Pertanian RI, 2013). Salah satu hasil penanganan pasca panen buah sukun yang dikeringkan yaitu tepung sukun, yangmana nantinya tepung sukun ini dapat dijadikan bahan untuk membuat olahan pangan atau sebagai substitusi dalam pembuatan produk pangan.

Produk pangan yang digemari masyarakat Indonesia salah satunya yaitu *cookies* dan *muffin*. Berdasarkan data Survey Konsumsi Pangan Indonesia pada tahun 2014 hingga 2018, rata-rata konsumsi kue kering/*cookie* masyarakat Indonesia sebesar 33,314% dan konsumsi roti manis sebesar 23,375% (Kementerian Pertanian RI, 2020). *Cookies* merupakan produk pangan yang memiliki rasa manis dan teksturnya renyah, sehingga membuat makanan ini disukai oleh berbagai kalangan usia (Fajjarningsih, 2013). *Cookies* terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, gula, margarin, garam, perasa/ pewarna makanan. *Muffin* tergolong dalam *quickbread*, yaitu roti yang proses pembuatannya tidak memakan waktu lama karena menggunakan pengembang yang cepat yang memberikan efek pengembangan, misalnya baking powder/ baking soda (Pranata dan Sofia, 2011). Ciri khas dari *muffin* berbentuk mirip cupcake, merekah pada bagian permukaan atas, tekstur dalam padat, rasa manis, dan berwarna kuning keemasan (Rosmania, 2013). Bahan baku dalam pembuatan *muffin* terdiri dari tepung, gula, lemak, baking powder, telur, dan garam.

Cookies dan *muffin* yang umumnya berbahan dasar tepung terigu dapat disubstitusi dengan tepung sukun, karena tepung terigu yang berasal dari gandum bukan merupakan produk hasil pertanian Indonesia, sehingga dengan menjadikan tepung sukun sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue seperti *cookies* dan *muffin* diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Pemanfaatan tepung sukun dapat sebagai pengganti penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kue sebesar 50%-100%, tergantung dari jenis kue yang akan dibuat. (Widodadi, 2009). *Cookies* dan *muffin* yang disubstitusi dengan tepung sukun dapat dijadikan makanan selingan yang bergizi, karena kandungan gizi dalam 100 gram tepung sukun menurut TKPI 2017 mengandung karbohidrat 84,4 gram, protein 2,9 gram, lemak 0,5 gram dan serat 3,7 gram. Dan dalam 100 gram tepung terigu mengandung karbohidrat 77,2 gram, protein 9 gram, lemak 1 gram dan serat 0,3 gram. Perbedaan kandungan gizi dalam tepung sukun dan tepung terigu apabila dikombinasikan diharapkan dapat menjadikan inovasi produk pangan lokal dengan kandungan gizi yang baik.

Cookies dan *muffin* yang dibuat dengan substitusi tepung sukun diharapkan dapat menjadi inovasi makanan selingan dengan memanfaatkan produk pangan lokal yaitu sukun. Berdasarkan uraian tersebut peneliti tertarik untuk membuat formula produk *cookies* sukun dan *muffin* dengan substitusi tepung sukun.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimanakah formulasi *cookies* dan *muffin* tepung sukun?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan umum yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi *cookies* dan *muffin* tepung sukun.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan formula *cookies* tepung sukun.
- b. Mendeskripsikan tingkat kesukaan formula *muffin* tepung sukun.
- c. Menganalisis perbedaan tingkat kesukaan formula *cookies* tepung sukun.
- d. Menganalisis perbedaan tingkat kesukaan formula *muffin* tepung sukun.
- e. Mendeskripsikan kandungan gizi (karbohidrat, protein, lemak, serat) formula *cookies* tepung sukun.
- f. Mendeskripsikan kandungan gizi (karbohidrat, protein, lemak, serat) formula *muffin* tepung sukun.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menemukan formulasi yang tepat dalam pengolahan *cookies* dan *muffin* dari tepung sukun.

2. Bagi Institusi

Memberikan informasi mengenai contoh olahan sukun sebagai camilan.

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai contoh produk yang berasal dari sukun.