

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah sukun (*Artocarpus communis*) banyak tersebar di wilayah Indonesia seperti di Jawa Tengah, Jawa Barat, Jawa Timur, dan Lampung. Produksi buah sukun di Indonesia menurut BPS (2017) sebanyak 104.966 ton dan produksi buah sukun di Jawa Tengah sebanyak 4.042 ton pada tahun 2017 (BPS, 2017). Berdasarkan ukuran dan ciri-ciri buah sukun yang lain dikenal buah sukun emprit, buah sukun putih, buah sukun mentega, buah sukun menir, buah sukun gundul dan buah sukun kuning. Berdasarkan penelitian Adinugraha dan Noor (2012) dalam 100 gram sukun mengandung serat sebesar 1,76 gram. Sedangkan kandungan serat menurut TKPI (2017) yaitu memiliki kandungan serat sebanyak 1,4 gram / 100 gram. Menurut Adi (2016), kegunaan serat dapat bermanfaat menurunkan konsentrasi plasma kolestrol, memodifikasi respon glikemik, dan memperbaiki fungsi usus besar (kolon).

Selain kandungan serat buah sukun mengandung energi, kandungan energi pada buah sukun menurut TKPI (2017) yaitu memiliki kandungan energi sebanyak 119 kkal per100 gram buah sukun. Kandungan energi buah sukun lebih rendah bila dibandingkan dengan kandungan energi pada tepung terigu, energi pada tepung terigu menurut BKPP DIY (2014) sebanyak 365 kkal per100 gram.

Umumnya buah sukun dimanfaatkan dengan cara diolah menjadi makanan seperti di goreng, di kukus ataupun direbus. Menurut penelitian Rakmawati (2011), buah sukun goreng memiliki kandungan serat sebanyak 8,08%, kandungan serat buah sukun kukus 7,38% dan buah sukun rebus memiliki kandungan serat sebanyak 6,97%. Masyarakat yang memanfaatkan buah sukun masih sangat sedikit yang salah satunya dikarenakan buah sukun memiliki masa simpan yang pendek. Sehingga diperlukannya pengembangan pengolahan buah sukun agar memperpanjang masa simpannya. Penambahan buah sukun dalam produk makanan dapat dijadikan sebagai salah satu upaya dalam pengembangan pengolahan buah sukun yang memiliki kandungan serat tinggi dengan adanya modifikasi pada olahan buah sukun.

Pangan fungsional memiliki kandungan senyawa bioaktif yang dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, di luar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya (Widyaningsih, 2017). Buah sukun termasuk kedalam golongan pangan fungsional. Pangan fungsional dapat dimanfaatkan sebagai bahan dalam pengembangan produk makanan. Pengembangan produk makanan adalah suatu proses penemuan ide untuk barang dan jasa termasuk merubah, menambah atau merumuskan kembali sebagai dari sifat-sifat pokok yang sudah ada dalam segi corak, merek dan kuantitas (Rini, 2013). Pengembangan produk makanan dapat diterapkan pada produk makanan berupa kastengel.

Kastengel merupakan kue kering yang berbentuk batang dan memiliki rasa keju yang telah dikenal di Indonesia dan biasanya disajikan saat hari raya, perjamuan tamu dirumah maupun camilan saat bersantai. Camilan ini memiliki tekstur yang renyah, rasa gurih atau asin yang disukai dari berbagai kalangan dari anak-anak hingga orang dewasa (Shobikhah, 2014). Kastengel biasanya terbuat dari bahan dasar tepung terigu. Kandungan serat tepung terigu sebanyak 0,3 gram /100gram dan kandungan energi pada tepung terigu yaitu sebanyak 333 kkal per100 gram (TKPI, 2017). Untuk meningkatkan kandungan serat dan kandungan energi yang rendah pada kastengel maka dapat ditambahkan buah sukun sebagai bahan dalam pembuatan kastengel. Penambahan buah sukun dalam pembuatan kastengel merupakan salah satu penerapan dalam pengembangan produk makanan.

Buah sukun dapat ditambahkan sebagai bahan pembuatan kastengel. Penambahan buah sukun dalam pembuatan kastengel diharapkan dapat meningkatkan kandungan serat pada kastengel dikarenakan kandungan serat yang tinggi pada buah sukun dibandingkan dengan tepung terigu. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti tentang pengembangan kastengel dari buah sukun (*Artocarpus communis*). Suatu produk perlu dilakukan penelitian supaya mengetahui kandungan energi dan kandungan serat kastengel buah sukun.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengembangan kastengel dari buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)“

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk melakukan pengembangan kastengel dari buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)

2. Tujuan khusus

a. Mendeskripsikan kandungan energi kastengel buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg* berdasarkan formula 1, formula 2 dan formula 3

b. Mendeskripsikan kandungan serat kastengel buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*) berdasarkan formula 1, formula 2 dan formula 3

D. Manfaat penelitian

1. Bagi peneliti

Menemukan kastengel yang mengandung rendah energi dan tinggi serat dengan penambahan buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*)

2. Bagi Institusi

Memberikan informasi dan referensi penelitian selanjutnya mengenai olahan kastengel dari buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*).

3. Bagi masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengembangan kastengel dengan penambahan buah sukun (*Artocarpus Altilis Park Fosberg*).