

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Churros* merupakan makanan ringan atau snack yang digoreng dengan menggunakan adonan yang hampir mirip dengan adonan kue sus. *Churros* sendiri dapat dikategorikan dalam donat, namun *churros* memiliki ciri khas yang unik karena memiliki bentuk tidak bulat seperti donat namun lonjong dengan permukaan yang bergerigi dan rasanya pun berbeda. *Churros* mempunyai rasa yang gurih, tekstur yang crunchy diluar dan lembut didalamnya. Makanan ringan berwarna kecoklatan ini berukuran memanjang dengan tekstur renyah, lembut didalam dan berasa gurih yang khas (Betari & Ismayani, 2020).

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *churros* yaitu tepung terigu, susu cair, *butter* dan telur. Tepung terigu digunakan dalam pembuatan *churros* bertujuan sebagai kerangka serta dapat membentuk tekstur renyah dan lembut. Teksturnya bisa lembut atau renyah, tergantung cara mengolahnya (Apriadji et al., 2019). Kandungan gizi yang terdapat pada kue *churros* per 100 gram adalah 447 kkal kalori, 28.28 gram lemak, 45.94 gram karbohidrat, 2.79 gram protein, 144 mg sodium dan 30 mg kalium.

Pembuatan adonan dilakukan dengan teknik perebusan lalu dilanjutkan dengan penggorengan. Pembentukan kerangka kue *churros* diawali sejak pembuatan adonan. Selama pencampuran terjadi penyerapan air oleh protein terigu sehingga terbentuk gluten yang akan membentuk struktur kue *churros*

dan mengalami pemantapan dan pemanggangan pada suhu 160°C- 170°C atau dengan api kecil hingga sedang.

Untuk menambah selera atau nilai kandungan gizi pada *churros*, maka perlu adanya inovasi dalam pembuatan kue *churros* yaitu dengan menggunakan biji nangka. Biji nangka merupakan bahan yang sering terbuang setelah daging. Buah nangka dikonsumsi atau diolah menjadi kripik nangka dan produk lainnya. Keberadaan biji nangka yang cukup banyak belum dimanfaatkan secara maksimal. Biji nangka atau yang biasa disebut *beton pongge* kebanyakan dibuang dan hanya beberapa masyarakat yang memanfaatkannya dengan direbus (Supriyadi, A dan Pangesthi, 2011). Berdasarkan data Statistik Produksi Hortikultura (2015), produksi nangka di Indonesia mencapai 11,7 ton per hektar pada tahun 2014. Buah nangka rata-rata memiliki biji sebanyak sepertiga dari berat buahnya (Hadi et al., 2017). Biji nangka memiliki nilai gizi yang baik untuk diolah menjadi produk makanan. Nilai gizi kalsium dan fosfor pada biji nangka lebih tinggi daripada terigu sehingga dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang variatif bagi masyarakat. Menurut (Andyarini, 2017), dalam 100g biji nangka terdapat energi 165 kkal/protein 4,2 gram, lemak 0,1 gram, karbohidrat 36,7 gram, serat 7,6%, kalsium 33 mg, besi 200 mg, fosfor 1,0 mg, vit B1 0,20 mg, vit C 10,0 mg, air 57%. Selain itu, biji nangka juga dikenal dengan fitonutrien seperti lignin, isoflavon dan saponin yang merupakan senyawa antioksidan yang dapat membantu melawan efek radikal bebas yang dapat merusak sel, fitokimia dalam biji nangka juga dapat mencegah pertumbuhan sel kanker dan setiap 100 g biji nangka tinggi akan kalsium 33 mg dan fosfor 200 mg. Peranan kalsium dan fosfor bagi tubuh manusia diantaranya adalah untuk memperkuat tulang dan gigi (Daeng, 2019).

Biji nangka sangat berpotensi dikembangkan sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan produk *bakery* karena dapat berfungsi sebagai penstabil dan memiliki daya ikat air yang tinggi (Santoso et al., 2014). Pada saat gelatinisasi, pati mengikat air dan air tersebut akan menguap saat pemanasan (pengovenan). Hal inilah yang menyebabkan tekstur kue *churros* menjadi renyah (Adikhairani, 2012). Biji nangka dapat diaplikasikan ke dalam produk pangan yang cukup digemari oleh masyarakat seperti kue *churros*. Produk kue *churros* memiliki bentuk menarik dan bercitrassa yang enak serta bahan pembuatannya yang mudah didapatkan, namun pembuatan kue *churros* jarang dilakukan dengan bahan pangan lokal sehingga diharapkan dapat menjadi inovasi makanan baru.

Pengenalan produk baru tersebut untuk mengetahui kualitasnya dilakukan dengan cara menguji tingkat kesukaan kepada masyarakat. Tingkat kesukaan konsumen dapat diukur dengan uji organoleptik menggunakan alat indera (Soekarto 2009). Kegunaan uji ini diantaranya untuk pengembangan produk baru. bahwa pengujian bahan pangan tidak hanya dilihat dari aspek kimiawinya saja tetapi juga dilihat dari citarasa dan aroma.

Penggunaan biji nangka sebagai bahan produk kue *churros* dapat memberikan alternatif produk pangan yang dapat diterima masyarakat dengan memanfaatkan pangan lokal. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk meneliti “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Kue *Churros* Menggunakan Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*)”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi Kue *Churros* Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*).

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi pada kue *churros* biji nangka (*Artocarpus heterophyllus lamk*).

### 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsi tingkat kesukaan kue *churros* biji nangka
- b. Menganalisis kandungan zat gizi protein kue *churros* biji nangka
- c. Menganalisis kandungan zat gizi serat kue *churros* biji nangka
- d. Menganalisis kandungan zat gizi kalsium kue *churros* biji nangka

## **D. Manfaat Penelitian**

### 1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi makanan baru dalam pengolahan pangan dari biji nangka yang dapat dijadikan bahan pembuatan kue *churros* yang telah diketahui kandungan gizinya.

### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan tambahan informasi sebagai bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan mahasiswa yang akan melakukan penelitian.

### 3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Memberikan informasi dan wawasan yang dapat menjadi referensi bagi mahasiswa untuk digunakan sebagai penelitian lebih lanjut.

