

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini banyak mengonsumsi makanan yang berbahan dasar terigu akibatnya kebutuhan terigu semakin meningkat. Meningkatnya kebutuhan terigu berdampak pada tingkat konsumsi gandum di Indonesia, namun produksi gandum belum tercukupi sehingga Indonesia memenuhi kebutuhan gandum dengan mengimpor dari negara lain. Data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia menyebutkan bahwa konsumsi tepung terigu di Indonesia mengalami kenaikan pada tahun 2016 dibandingkan tahun 2015 yaitu sebesar 5,3% (APTINDO, 2016).

Produksi tepung terigu pada tahun 2019 mencapai 6,9 juta ton atau meningkat 5 persen dibanding tahun 2018 yang mencapai 6,54 juta ton. Konsumsi dalam negeri pada tahun 2019 diperkirakan mencapai 6,8 juta ton. Kementerian mencatat pertumbuhan konsumsi perkapita tepung terigu 2014-2018 pertahunnya mencapai 19,92 persen. Besarnya konsumsi konsumen tepung terigu nasional terdiri dari dua kelompok, yaitu UMKM dan Industri besar (Kementerian Perindustrian, 2019 dalam BPPP Kemendag, 2019).

Salah satu cara untuk mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Melalui pemanfaatan pangan lokal, maka nilai ekonomi bahan pangan lokal akan meningkat dan dapat mengurangi ketergantungan impor terigu. Ketergantungan negara Indonesia akan impor tepung terigu dapat diantisipasi dengan penganekaragaman pangan pengganti tepung terigu.

Tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti terigu maupun bahan substitusi terigu. Biji nangka mengandung pati tinggi sekitar 40-50%. Kandungan pati

dalam biji nangka dapat diolah menjadi tepung biji nangka. Tepung biji nangka tersebut digunakan sebagai substitusi tepung terigu yang selama ini sering digunakan dalam membuat kue-kue kering (Supriyadi dan Pangesthi, 2014). Nilai gizi karbohidrat, protein, kalsium dan fosfor pada biji nangka lebih tinggi dari pada terigu sehingga dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang variatif bagi masyarakat (Susanto,2013).

Nilai gizi karbohidrat, protein, kalsium dan fosfor pada biji nangka lebih tinggi dari pada terigu sehingga dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang variatif bagi masyarakat (Susanto,2013). Menurut (Andyarini, 2017), dalam 100g biji nangka terdapat energi 165 kkal, protein 4,2 g, lemak 0,1 g, karbohidrat 36,7 g, kalsium 33 mg, besi 200 mg, fosfor 1,0 mg, vit B1 0,20 mg, vit C 10,0 mg, air 57%. Keunggulan biji nangka dalam bentuk tepung akan lebih menguntungkan, karena lebih praktis, memiliki daya simpan yang lebih lama, meningkatkan kualitas, nilai ekonomis, serta dapat dibuat berbagai olahan makanan (Abraham dan Jayamuthunagai, 2014).

Tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti terigu maupun bahan substitusi terigu dikarenakan tepung terigu mengandung amilopektin sama seperti tepung biji nangka. Tepung biji nangka dapat diolah menjadi berbagai olahan salah satunya yaitu pie, dikarenakan manfaat dari amilopektin dapat menurunkan kekerasan pada tekstur produk yang dihasilkan.

Pie adalah salah satu makanan yang memiliki rasa manis dan renyah sehingga banyak digemari masyarakat pada umumnya. Selain itu pie adalah termasuk makanan ringan yang praktis dan cukup mudah dalam pengolahannya (Dwi Prasetyo Wati and Yudhistira,2019).

Bahan dasar untuk membuat pie adalah tepung terigu, mentega, telur. Pie merupakan hidangan yang terbuat dari adonan pastry yang dijadikan sebagai luaran, kemudian diisi dengan berbagai jenis bahan dan isian, kemudian dimasak dengan cara dioven. Kelebihan bahan pie

yang sudah dibuat akan diolah selain menjadi pie susu. Pie bisa diberi isian seperti, pie buah, pie brownies, pie pisang, pie asin, pie manga.

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui konsentrasi tepung biji nangka dan tepung terigu yang tepat, sehingga sudut pandang panelis dapat meningkatkan mutu organoleptik pie dengan penambahan tepung biji nangka. Pengembangan inovasi produk pangan perlu dilakukan untuk meningkatkan minat konsumsi biji nangka. Diharapkan masyarakat mampu mengolah dan memanfaatkan biji nangka sehingga tingkat konsumsi biji nangka semakin meningkat.

Berdasarkan data uraian latar belakang diatas, dapat diketahui bahwa memanfaatkan bahan pangan lokal salah satunya adalah biji nangka yang dijadikan menjadi tepung biji nangka dalam pembuatan pie biji nangka. Hal ini peneliti tertarik untuk diteliti dalam sebuah penelitian berjudul “Uji Mutu dan Kandungan Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka.”

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang diatas maka dirumuskanlah masalah dalam penelitian ini yaitu “Uji Mutu Hedonik dan Kandungan Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*)”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan pada penelitian ini untuk mengetahui Uji Mutu Hedonik dan Kandungan Gizi Kulit Pie Berbahan Dasar Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui formula terpilih dari kulit pie berbahan tepung biji nangka melalui uji mutu hedonik yang meliputi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

- b. Menganalisis kandungan zat gizi energi pada kulit pie berbahan dasar tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).
- c. Menganalisis kandungan zat gizi protein pada kulit pie berbahan dasar tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).
- d. Menganalisis kandungan zat gizi karbohidrat pada kulit pie berbahan dasar tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).
- e. Menganalisis kandungan zat gizi lemak pada kulit pie berbahan dasar tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang pie dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai substitusi tepung biji Nangka terhadap kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat.

2. Manfaat Praktis

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, yaitu :

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan informasi yang lebih mendalam mengenai potensi kulit berbahan tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) sebagai alternative bahan makanan yang mengandung energi, protein, lemak, karbohidrat.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengembangan kulit pie dengan tepung biji nangka.

c. Bagi Industri

Memberikan informasi tentang potensi penggunaan biji nangka sebagai substitusi pada produk kulit pie untuk meningkatkan kandungan energi, protein, lemak, dan karbohidrat. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan informasi mengenai preferensi terhadap kulit pie dengan formulasi terbaik berdasarkan hasil uji mutu hedonik yang dilakukan panelis. Dengan demikian, industri dapat memanfaatkan hasil penelitian ini untuk mengembangkan produk kulit pie yang lebih sehat dan disukai oleh konsumen.