

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berkembangnya industri usaha jasa boga dewasa ini memacu pertumbuhan masyarakat untuk berwira usaha dibidang makanan yang salah satunya adalah industri roti atau *bakery*. Roti merupakan makanan yang berbahan dasar tepung terigu yang semula dikonsumsi sebagai makanan selingan, namun dalam perkembangan budaya mengkonsumsi roti tidak lagi menjadi hal yang asing bagi sebagian besar masyarakat Indonesia. Banyaknya toko-toko roti yang menawarkan aneka jenis roti kepada masyarakat sehingga banyak menyerap tenaga kerja. Sebaliknya mengakibatkan meningkatnya kebutuhan akan tepung terigu sebagai salah satu bahan utamanya.

Menurut Badan Pusat Statistik, (2011) Indonesia merupakan negara yang banyak melakukan impor tepung terigu dari negara Timur Tengah seperti Turki, Srilanka, dan negara lain Australia. Pada periode Januari – Agustus 2011 impor terigu sebesar 433.429 ton dan meningkat dibandingkan dengan tahun 2010 impor terigu sebesar 173.371 ton. Dilihat dari data tersebut impor tepung terigu mempengaruhi neraca pembayaran serta keuangan negara, karena pemerintah harus mensubsidi tepung terigu untuk kebutuhan dalam negeri. Harga tepung terigu yang berada dipasaran merupakan harga subsidi yang selebihnya harus ditanggung pemerintah Indonesia jika tidak, harga tepung terigu sangat tinggi diatas harga normal saat ini.

Untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu dan mengurangi ketergantungan akan impor pemerintah dan masyarakat berupaya mencari alternatif bahan pangan yang dapat dijadikan tepung dengan tujuan diversifikasi pangan. Berbagai komoditas yang tidak pernah dilirik kini diupayakan nilai ekonominya dan ternyata beberapa waktu terakhir ini telah ikut berperan dalam

menyelamatkan ketahanan pangan nasional dan keuangan negara. Salah satu komoditas tersebut adalah buah sukun selain jagung, ubi jalar, ubi kayu dan keladi. Bahan pangan tersebut dapat dijadikan substitusi berbagai bahan makanan salah satunya roti yang berbahan utama tepung terigu.

Produksi sukun di Indonesia terus meningkat, pada tahun 2008 sebanyak 89.231 ton menjadi 110.923 ton pada tahun 2009 dan tahun 2010 menjadi 113.778 ton (BPS, 2010). Menurut Biro Pusat Statistik, (2010) sentral penghasil sukun adalah Pekalongan, Semarang, Pati, Banyumas, Kedu dan Surakarta. Sedangkan didaerah lain seperti sebagian Sumatera (Lampung, Palembang, dan Sumatera Utara).

Berdasarkan kandungan gizinya, tepung sukun mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai salah satu makanan pokok pendamping beras. Kandungan vitamin dan mineral buah sukun lebih lengkap dibandingkan dengan beras, namun kalorinya lebih rendah (Suprapti, 2007). Hal ini mempunyai keuntungan tersendiri, yaitu dapat digunakan sebagai makanan diet rendah kalori dalam menu sehari-hari. Dalam bentuk tepung, sukun dapat diolah menjadi aneka produk makanan yang tidak kalah dengan produk olahan berbasis tepung beras ataupun terigu. Dengan adanya pengolahan buah sukun tersebut dapat meningkatkan daya guna dan nilai ekonominya, sehingga dapat meningkatkan daya guna buah sukun dan memacu pertumbuhan pertanian dalam negeri.

Program Studi Pendidikan Tata Boga beberapa tahun terakhir ini sudah memproduksi tepung sukun dan digunakan sebagai substitusi berbagai jenis bahan makanan, namun sampai saat ini belum pernah dianalisis zat gizi yang terkandung didalam tepung sukun. Oleh karena itu penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam tepung sukun selanjutnya tepung sukun tersebut disubstitusikan dalam pembuatan roti manis. Dengan demikian

diharapkan hasil penelitian ini dapat dipromosikan kepada masyarakat ataupun industri *bakery*, bahwa tepung sukun merupakan salah satu diversifikasi pangan lokal.

B. Identifikasi Masalah

1. Bagaimana pembuatan tepung sukun ?
2. Bagaimana kandungan gizi (kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar abu) tepung sukun ?
3. Bagaimana formula yang terbaik dalam pembuatan roti manis menggunakan tepung sukun ?
4. Bagaimana daya tahan simpan roti manis yang dibuat menggunakan tepung sukun ?

C. Batasan Masalah

Untuk lebih mengarah pada tujuan, maka pembatasan masalah sangat diperlukan. Pembatasan ini diperlukan untuk menghindari adanya penafsiran yang berbeda. Penelitian ini dibatasi pada pembuatan tepung sukun, analisis kandungan gizi (kadar air, kadar lemak, kadar protein, kadar karbohidrat dan kadar abu) tepung sukun, penentuan formula roti manis tepung sukun dan daya simpan roti manis.

D. Rumusan Masalah

1. Bagaimana kandungan gizi (kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar abu) tepung sukun ?

2. Bagaimana formula terbaik roti manis tepung sukun dengan substitusi 50%, 75% dan 100% ?
3. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap roti manis tepung sukun dengan substitusi 50%, 75% dan 100% ?
4. Bagaimana uji penyimpanan roti manis tepung sukun ?

E. Tujuan penelitian

Tujuan penelitian ini untuk :

1. Menganalisis zat gizi pada tepung sukun (kadar air, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat dan kadar abu).
2. Menentukan formula terbaik roti manis tepung sukun dengan perbandingan substitusi 50%, 75% dan 100%.
3. Menentukan tingkat kesukaan panelis terhadap roti manis tepung sukun dengan substitusi 50%, 75% dan 100%.
4. Menguji masa penyimpanan roti manis tepung sukun.

F. Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Sebagai bahan informasi ilmiah bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga didalam upayanya mengetahui nilai gizi tepung sukun dan pembuatan roti manis tepung sukun dengan menggunakan eksperimen (percobaan).
2. Sebagai bahan acuan pengolahan berbagai makanan untuk industry *bakery* sehingga dapat mensubstitusi pemakaian tepung terigu dalam usahanya.
3. Sebagai bahan informasi bagi petani buah sukun secara khusus maupun petani dan masyarakat yang menanam buah sukun sebagai tanaman selingan diareal lahan pertaniannya

atau areal halaman rumah dalam upayanya untuk dapat mengolah buah sukun yang tidak hanya dijual mentah untuk bahan makanan gorengan saja namun dapat dijadikan bahan pangan dan olahan makanan yang lebih bervariasi guna meningkatkan pendapatan petani dan meningkatkan variasi makanan dimasyarakat.

4. Sebagai bahan perbandingan bagi penelitian yang relevan dikemudian hari.