

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara terkaya akan sumber daya alamnya. Ternyata banyak sumber daya alam di Indonesia yang kurang tereksplor karena manfaatnya yang kurang diketahui. Salah satunya adalah buah sukun. Buah sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan buah yang tidak mempunyai biji atau sering disebut juga dengan “buah roti”. Buah sukun tidak sulit untuk dijumpai di Indonesia terutama di daerah Sumatera, Jawa, dan Kalimantan. Pada tahun 2017 produksi buah sukun di Sumatera Utara dalam 4 kali triwulan mencapai 600 ton. Angka tersebut menunjukkan bahwa buah sukun disebut juga dengan buah tidak musiman. (Badan Pusat Statistik Indonesia, 2018).

Tingginya produksi buah sukun di Sumatera Utara dalam setahun tidak didukung dengan penggunaan buahnya secara optimal. Padahal buah sukun dapat dijadikan makanan pengganti nasi yang memberikan rasa kenyang lebih lama. Selain itu buah sukun juga sangat bermanfaat bagi para pengidap diabetes karena kandungan seratnya yang dapat mengurangi penyerapan gula dalam darah/tubuh. Namun, penggunaan buah suku saat ini dibatasi oleh sifat penyimpanan yang buruk dari buah segar. Konversi ke tepung memberikan bentuk penyimpanan yang lebih stabil. (Kementerian Pertanian, 2015).

Kebanyakan buah sukun diolah menjadi gorengan atau bahan pembuatan kolak. Padahal buah sukun lebih baik dikonsumsi dalam bentuk tepung sukun karena lebih tinggi serat dan dapat disimpan dalam jangka waktu panjang.

Hal ini dapat menjadi alternatif yang baik untuk memanfaatkan buah sukun dan mengolah buah sukun menjadi tepung sukun agar daya simpannya lebih tahan lama. Selain itu, tepung sukun juga dapat diolah menjadi makanan yang disukai oleh masyarakat seperti kue, roti, biskuit, mie, dan lainnya. Hal ini dikarenakan tepung sukun tidak mengandung gluten sehingga dapat dicampur dengan tepung lain seperti tepung beras, tepung ketan, tepung maizena, tepung kanji dan tepung terigu. (Kementrian Pertanian, 2017).

Di zaman sekarang yang serba modern, banyak masyarakat Indonesia terutama mahasiswa yang menyukai makanan sejenis mie yang berasal dari luar negeri. Banyak makanan dari luar negeri yang masuk ke Indonesia, baik dalam bentuk makanan berat ataupun makanan ringan, tapi yang paling populer adalah *spaghetti*. *Spaghetti* adalah salah satu jenis pasta yang berbentuk panjang, tipis, dan silinder yang jika diperhatikan menyerupai mie pada umumnya. Banyak masyarakat khususnya mahasiswa yang tidak mengetahui bahwa tepung sukun dapat diolah menjadi *spaghetti*. Padahal dengan mensubstitusikan tepung sukun pada adonan *spaghetti* dapat menjadi salah satu alternatif yang cukup baik untuk masyarakat yang suka makan tapi tetap dapat menjaga tubuh agar tetap sehat dan tidak menyebabkan diabetes.

Karena banyaknya produksi buah sukun di Sumatera Utara khususnya di Medan yaitu sekitar ± 100 ton dalam setahun dan pemanfaatan buahnya juga tidak didukung secara optimal, belum lagi masih banyak masyarakat khususnya mahasiswa yang tidak mengetahui bahwa buah sukun dapat diolah menjadi *spaghetti* dan terlebih lagi belum adanya produk serupa *spaghetti* yang terbuat dari tepung sukun di pasaran, maka hal ini yang mendasari terbentuknya

penelitian ini. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “**Analisis Tingkat Kesukaan *Spaghetti* Buah Sukun Pada Mahasiswa Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan**”.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana manfaat yang terdapat pada buah sukun?
2. Bagaimana cara mengolah buah sukun menjadi tepung sukun?
3. Bagaimana perbedaan kandungan gizi yang terkandung dalam tepung sukun dan buah sukun?
4. Bagaimana menentukan formula terbaik pada *spaghetti* buah sukun?
5. Berapa banyak buah sukun yang digunakan dalam setiap produk *spaghetti*?
6. Bagaimana tingkat kesukaan panelis terhadap *spaghetti* buah sukun?
7. Bagaimana analisis kandungan gizi (kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, dan lemak) pada produk *spaghetti* buah sukun?

C. Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Formula *spaghetti* buah sukun dibatasi pada substitusi tepung sukun sebesar 40 persen, 50 persen, dan 60 persen.
2. Tingkat kesukaan panelis pada produk *spaghetti* buah sukun dibatasi dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.
3. Panelis dalam penelitian ini yaitu Mahasiswa D3 Jurusan Gizi Politeknik Kesehatan Medan.

4. Analisis kandungan gizi dibatasi pada uji proksimat (kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, dan lemak) pada produk *spaghetti* buah sukun.

D. Rumusan Masalah

Rumusan masalah penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa, dan tekstur) *spaghetti* buah sukun dengan perbandingan tepung sukun sebanyak 40 persen, 50 persen, dan 60 persen ?
2. Bagaimana formula terbaik *spaghetti* buah sukun?
3. Bagaimana kandungan gizi (kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, dan lemak) pada produk terbaik *spaghetti* buah sukun?

E. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk :

1. Menganalisis tingkat kesukaan (warna, aroma, rasa, dan tekstur) *spaghetti* buah sukun dengan penambahan tepung sukun sebanyak 40 persen, 50 persen, 60 persen.
2. Menganalisis formula terbaik pada *spaghetti* buah sukun.
3. Menganalisis kandungan gizi (kadar air, kadar abu, karbohidrat, protein, dan lemak) pada produk terbaik *spaghetti* buah sukun.

F. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat khususnya mahasiswa. Dapat menambah produk makanan sehat untuk masyarakat terutama

dari produk olahan buah sukun yang baik untuk kesehatan. Dapat terlaksananya program diversifikasi pangan dari pemerintah sebagai upaya untuk mendorong masyarakat agar memvariasikan makanan pokok lokal yang dikonsumsi sehingga tidak terfokus pada satu jenis masakan saja. Menjadi salah satu alternatif yang cukup baik untuk masyarakat yang suka makan tapi tetap dapat menjaga tubuh agar tetap sehat dan tidak menyebabkan kegemukan (obesitas) dan diabetes. Dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan *spaghetti* dengan memanfaatkan buah sukun sebagai bahan pangan lokal. Meningkatkan nilai ekonomis buah sukun yang selama ini masih belum dimanfaatkan secara optimal dan sering dibuang atau tidak diproduksi dengan cara maksimal.

THE
Character Building
UNIVERSITY