

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Alpukat (*Persea americana* mill) ialah salah satu tipe buah yang disukai warga sebab rasanya yang lezat serta mempunyai isi vitamin yang banyak hendak khasiat salah satunya antioksidan yang besar dari buahnya ataupun bijinya (Afrianti, 2010 dalam (Halimah et al., 2014)). Tetapi begitu, beberapa besar warga menggunakan alpukat pada buahnya saja sebaliknya bagian lain semacam bijinya sedang belum digunakan dengan maksimum. Bulir alpukat hingga dikala ini cuma dibuang selaku limbah (Halimah et al., 2014).

Data produksi secara nasional di tahun 2018 menunjukkan bahwa produksi buah alpukat di Indonesia menggapai 410.090 ton. Dimana berat biji alpukat adalah 39% dari berat satu buah alpukat. Maka jumlah produksi biji alpukat yang kurang dimanfaatkan di Indonesia pada tahun tersebut sebanyak 159.935 ton (Hirschamn, 2019 dalam (Mulyanto et al., 2020)).

Biji alpukat merupakan bahan pangan yang kaya zat gizi seperti karbohidrat 48,11 g, protein 17,94 g, lemak 16,54 g, dan serat 3,1 g serta mengandung beberapa unsur mineral seperti kalsium 14,15 mg, magnesium 26,16 mg, fosfor 31,33 mg, dan potassium 100,83 mg (Arukwe et al., 2012). Biji alpukat juga memiliki manfaat sebagai antioksidan yang dibutuhkan tubuh. Antioksidan mampu bertindak sebagai penyumbang radikal hidrogen atau dapat bertindak sebagai akseptor radikal bebas sehingga dapat menunda tahap inisiasi pembentukan radikal bebas (Dungir et al., 2012). Berdasarkan uji fitokimia, biji alpukat mengandung Tannin 0,24 mg, Steroid 0,09 mg,

Flavonoid 1,9 mg, Saponin 19,21 mg, Phenol 6,14 mg, dan Alkaloid 0,72 mg dimana semua merupakan Antioksidan (Arukwe et al., 2012). Biji alpukat mengandung pati cukup tinggi sebesar 80,1% yang memungkinkan digunakan sebagai sumber pati. Oleh sebab itu, belakangan ini mulai menjamur tentang aplikasi biji alpukat pada produk pangan (Winarti & Purnomo, 2006).

Biji alpukat memiliki karakteristik organoleptik berwarna gelap, rasa yang cenderung pahit, aroma yang tajam, dan tekstur yang kasar sehingga apabila formulasi tepung biji alpukat ditambahkan pada komposisi produk yang tidak tepat maka akan menghasilkan produk yang kurang disukai (Oktaviani & Ulilalbab, 2020). Oleh karena itu, biji alpukat yang diolah dengan baik dapat dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu. Hasil olahan tepung biji alpukat dapat dimanfaatkan sebagai salah satu bahan utama atau tambahan dari berbagai olahan jajanan pasaran salah satunya adalah kue pukis.

Kue pukis merupakan kue tradisional khas Indonesia. Kue pukis memiliki bentuk dan warna yang khas karena bagian atas kue pukis berwarna kuning sedangkan bagian bawah berwarna coklat (Prasetyan, 2014). Produk kue pukis pada umumnya berbahan dasar tepung terigu rendah protein gluten karena kue pukis tidak membutuhkan elastisitas tinggi seperti adonan roti (Holidya, 2019). Pengurangan penggunaan tepung terigu pada pembuatan kue pukis dapat dilakukan dengan menggunakan tepung biji alpukat sebagai bahan pengganti tepung terigu serta meningkatkan kandungan antioksidan pada kue pukis.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Sarah Megarani dan Mia Srimiati, jumlah maksimal penggunaan tepung biji alpukat terhadap produk sponge cake adalah 15% (Megarani & Srimiati, 2018). Berdasarkan penelitian yang

dilakukan oleh Mulyanto, uji aplikasi penambahan tepung biji alpukat sebanyak 20% kedalam makanan sereal masih dapat diterima baik oleh panelis (Mulyanto et al., 2020).

Berdasarkan penelitian pendahuluan pembuatan kue pukis tepung biji alpukat, peneliti mencoba menggunakan perlakuan dengan tepung biji alpukat 20% menghasilkan tekstur lembut, warna merah kecoklatan, namun memiliki *after taste* sedikit pahit.

Saat ini penelitian mengenai penggunaan tepung biji alpukat dalam pembuatan produk makanan masih jarang dilakukan. Oleh karena itu, penulis ingin melakukan inovasi substitusi tepung terigu dengan tepung biji alpukat pada kue pukis sebagai upaya diversifikasi pangan berbasis produk samping olahan pangan, sebagai peningkatan nilai gizi.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung biji alpukat terhadap karakteristik kue pukis?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung biji alpukat terhadap karakteristik kue pukis.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan mutu organoleptik meliputi aroma, rasa, warna, tekstur, dan penerimaan keseluruhan kue pukis.
- b. Menentukan mutu hedonik yang meliputi warna dan tekstur kue pukis.

- c. Menentukan substitusi tepung biji alpukat yang terbaik pada pembuatan kue pukis.
- d. Menganalisis kadar karbohidrat, protein, lemak, air, dan abu pada kue pukis tepung biji alpukat perlakuan terbaik.
- e. Menganalisis kapasitas antioksidan pada kue pukis tepung biji alpukat perlakuan terbaik.

D. Manfaat

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi mahasiswa dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai salah satu jajanan kue pukis dengan menggunakan bahan campuran tepung biji alpukat sehingga dapat memberikan nilai tambah terhadap bahan yang belum secara optimal dimanfaatkan.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang pembuatan kue pukis dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Biji Alpukat dengan persentase berbeda terhadap Karakteristik Kue Pukis.