

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya alam yang sangat beranekaragam dan sangat melimpah. Sumber daya alam ini dikelola untuk kesejahteraan manusia dan berperan penting dalam mendukung perekonomian negara. Salah satu pemanfaatan sumber daya alam oleh manusia adalah pemanfaatan tumbuhan sebagai sumber makanan. Salah satu sumber daya untuk alam berasal dari tumbuhan Setyaningsih dkk. (2009).

Selama ini nangka hanya dimakan dagingnya saja, tetapi bijinya di buang begitu saja dan kadang masyarakat umum menggunakannya sebagai camilan seperti dikukus atau direbus, atau dijadikan lauk peneman makanan, hal ini dikarenakan pengetahuan masyarakat masih minim tentang pengolahan biji nangka padahal biji nangka memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga berpotensi sebagai alternatif pengganti bahan makanan. Biji nangka sebagai bahan makanan memang belum memasyarakat di Indonesia. Biji nangka memiliki kandungan gizi yang tinggi seperti karbohidrat, dan protein, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji nangka juga merupakan sumber mineral yang baik. Selain dapat dimakan dalam bentuk utuh, biji nangka dapat diolah menjadi keripik yang enak dan bergizi (Astawan, 2007).

DiIndonesia, biji nangka selama ini terbatas dimanfaatkan oleh masyarakat dengan cara direbus, disangrai, digoreng, dan dikukus. Biji nangka belum dimanfaatkan secara optimal sebagai komoditi yang memiliki nilai lebih, padahal biji nangka mengandung karbohidrat, kalsium, dan fosfor yang cukup

tinggi. Menurut Wistyani (2005), kemajuan di bidang teknologi pangan mendorong masyarakat untuk memanfaatkan biji nangka secara optimal dengan dibuat menjadi tepung biji nangka. Adanya potensi gizi yang terkandung dalam tepung biji nangka, diharapkan pemanfaatannya dalam pembuatan olahan makanan dapat membantu meningkatkan konsumsi gizi yang lebih variatif bagi masyarakat luas dan dapat dapat mengurangi kergantungan terhadap tepung terigu.

Biji nangka memenuhi kriteria serta memiliki beberapa keuntungan sebagai bahan baku dalam pembuatan susu biji nangka. Keuntungan penggunaan biji nangka sebagai susu biji nangka antara lain ialah harga buah nangka yang relatif murah, umumnya biji nangka tak terpakai/dibuang dan kandungan patinya mencukupi sehingga dapat di gunakan sebagai karbohidrat terlarut. Berdasarkan uji laboratorium, kandungan fosfor dan kalsium susu biji nangka lebih tinggi dari pada susu kedelai. Sementara kadar lemaknya justru lebih rendah. Biji nangka juga banyak mengandung manfaat. Hal ini yang mendorong pengolahan biji nangka dalam berbagai bentuk olahan, misalnya: untuk di buat tepung yang di gunakan sebagai bahan baku industri makanan (campuran bahan makanan), dapat di gunakan sebagai bahan buatan dodol, yoghurt, tempe dan menjadi sereal instan bergizi (Corwin dan Elizabert, 2000).

Pembuatan tepung biji nangka meliputi pencucian, perebusan selama 30 menit kemudian dilakukan pengupasan kulit arinya, pengirisan dan kemudian dikeringkan menggunakan cahaya matahari selama 1 hari untuk menurunkan kadar air dan dilakukan penggilingan, (Diah 2011)

Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein dan energi yang potensial. Komponen biji nangka dalam buah mencapai 20% dari bobot buah. Biji nangka merupakan sumber karbohidrat (36,7 g/100 g), protein (4,2 g/100 g), dan energi (165 kkal/100 g), sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji nangka juga merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral per 100 gram biji nangka adalah fosfor (1,0 mg), kalsium (33 mg), serat (2,94 g), thiamin (0,20 mg), asam askorbat (10,0 mg) dan besi (1 mg) (Astawan, 2007).

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), ditambah zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Winarno, 2001). Tepung terigu sudah sangat melekat di kalangan industri pengolahan pangan di Indonesia. Budaya yang telah terbangun ini perlu diantisipasi dengan pengembangan aneka tepung lokal untuk mengurangi ketergantungan bangsa Indonesia terhadap bahan pangan impor.

Pancake makanan yang terbuat dari tepung terigu yang diragikan dengan ragi roti dan dipanggang di dalam adonan boleh ditambah dengan garam, gula, susu atau bubuk susu, lemak, dan bahanbahan pelezat, seperti coklat, kismis, sukade, dan sebagainya. *Pancake* tersebut memakai tepung terigu sebagai bahan dasar. Hal inilah yang menjadi alasan harga *pancake* yang relatif mahal (Rosipah & Purwandari, 2013). Pada kelebihan *pancake* lebih variatif kekurangannya ketergantungan terhadap terigu. Teknik pengolahan *pancake shallow frying* (dengan minyak sedikit).

Dalam penelitian kali ini peneliti akan memanfaatkan biji nangka alternatif untuk meningkatkan keanekaragaman produk pangan, serta untuk meningkatkan nilai ekonomi biji nangka yang selama ini sering dibuang. Biji nangka ini merupakan alternatif dalam pembuatan tepung biji nangka. Umumnya buah nangka dapat diolah menjadi variasi yang baru demi meningkatkan nilai jual dan nilai gizi yang ada. Salah satunya adalah pengolahan tepung biji nangka penambahan pengolahan pancake. Dalam penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Biji Nangka Terhadap Karakteristik Pancake” ini, peneliti ingin mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap pancake biji nangka dan apakah ada pengaruh penambahan tepung biji nangka sebagai pancake dapat mempengaruhi warna, rasa, aroma, tekstur pada pembuatan pancake biji nangka dan kandungan nilai gizi.

Penelitian ini memilih buah nangka matang dengan berat 5 kg, mendapatkan biji nangka dengan berat 1,4 kg berbentuk bulat lonjong sampai jorong agak gepeng panjang 2 - 4 cm, tertutup oleh kulit biji yang tipis berwarna coklat didalamnya berwarna putih kekuningan. Biji nangka yang diolah menjadi tepung biji nangka mendapatkan berat 400 gram tepung.

B. Rumusan Masalah Penelitian

1. Apakah ada pengaruh penambahan tepung biji nangka dengan terigu terhadap karakteristik pancake?
2. Berapa konsentrasi penambahan tepung biji nangka (rasio terigu dan tepung biji nangka) yang tepat sehingga mampu menghasilkan pancake dengan karakteristik terbaik?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini dilakukan bertujuan untuk membuat pancake dengan terigu penambahan tepung biji nangka

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

- a. Untuk mengetahui rasio penambahan tepung biji nangka dan terigu terhadap karakteristik warna, tekstur, rasa, aroma pancake dan mengetahui uji proksimat, kadar air, abu, energy, lemak, protein, dan karbohidrat.
- b. Menetapkan rasio tepung terigu dan tepung biji nangka yang tepat yang menghasilkan pancake yang baik.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Secara praktis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian tentang ada pengaruh penambahan tepung biji nangka terhadap karakteristik pancake dan hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan menambah wawasan masyarakat tentang pengaruh penambahan tepung biji nangka terhadap karakteristik pancake tersebut.

2. Manfaat Teoritis

Selanjutnya, secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk memberi tambahan informasi atau sebagai referensi yang bagus bagi lembaga penelitian terkait. Membantu pemerintah dalam peningkatan mutu pangan lokal, pemberdayaan dan upaya pembatasan ketergantungan akan impor tepung terigu.