

**PENGARUH PERBANDINGAN TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG BIJI
NANGKA TERHADAP KOMPOSISI PROKSIMAT DAN SIFAT SENSORIK KUE
BOLU KUKUS**



Skripsi ini Disusun untuk Memenuhi Salah Satu Syarat

Memperoleh Ijazah S1 Gizi

Disusun oleh:

FAIQOTUL WADLIHAH

J 310 060 007

**PROGRAM STUDI S1 GIZI
FAKULTAS ILMU KESEHATAN
UNIVERSITAS MUHAMMADIYAH SURAKARTA
2010**

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Pemanfaatan biji buah nangka oleh masyarakat sangat terbatas, yaitu dengan merebus maupun menyangrai dan belum dimanfaatkan secara optimal sebagai komoditi yang memiliki nilai lebih. Biji nangka mengandung karbohidrat yang cukup tinggi dan potensial untuk diolah menjadi produk pangan (Rukmana, 2002).

Pemanfaatan biji nangka untuk berbagai produk makanan merupakan upaya untuk meningkatkan penganekaragaman pangan. Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan, misalnya tepung terigu. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beraneka ragam sesuai hasil pertanian yang ada. Hal ini memungkinkan pemanfaatan biji nangka diolah menjadi produk pangan, di antaranya adalah tepung biji nangka (Soenardi, 2002).

Tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan baku industri makanan atau sebagai Bahan Makanan Campuran (BMC) pengganti tepung terigu, di antaranya adalah untuk bahan dasar membuat mie, kue dan lain-lain. Berbagai penelitian dari bahan-bahan tepung biji nangka telah dilakukan seperti kerupuk tepung biji nangka (Yulianingrum, 2000), kue satru tepung biji nangka (Musnasirah, 2005) dan kue onde-onde tepung biji nangka (Shofiyannida, 2007).

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan, tepung biji nangka mengandung nilai gizi yang tinggi dibandingkan dengan nilai gizi tepung terigu. Nilai gizi tersebut adalah dalam setiap 100 gram tepung biji nangka mengandung 2,89% abu; 9,67% protein; dan 7,46% serat, sedangkan pada tepung terigu mengandung 0,06% abu; 8,9% protein dan 0,009%. Tepung biji nangka juga mempunyai nilai karbohidrat, lemak, dan air yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu yaitu 100 gram tepung biji nangka mengandung 75,64% karbohidrat, 1,19% lemak dan 10,58% air yang rendah dan pada 100 gram biji nangka mengandung 77,3% karbohidrat, 1,3% lemak, dan 0,06% air (Direktorat Gizi, 1994).

Tepung biji nangka memiliki beberapa nilai gizi yang tinggi dibandingkan dengan tepung terigu sehingga tepung biji nangka berpotensi untuk dijadikan salah satu produk pangan, misalnya pada pembuatan bolu kukus. Bolu kukus mempunyai rasa yang manis, teksturnya yang lembut dan mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi sehingga banyak disukai oleh masyarakat. Bolu kukus mempunyai prospek pemasaran cukup baik, karena hampir semua lapisan umur (terutama anak-anak) menyukainya.

Upaya pemanfaatan tepung biji nangka sebagai bahan baku atau pensubstitusi tepung terigu merupakan upaya yang dapat mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Namun demikian, upaya penganekaragaman produk olahan berbahan dasar tepung biji nangka tersebut perlu mempertimbangkan penerimaan sensorik dan nilai gizinya yaitu dengan analisis komposisi proksimat (Shofiyannida, 2007).

Analisis komposisi proksimat yaitu analisis yang menggolongkan komponen yang ada pada bahan makanan berdasarkan komposisi kimia dan

fungsinya yaitu air, abu, protein kasar, lemak kasar, serat kasar dan bahan ekstrak tanpa nitrogen atau tergolong sebagai karbohidrat (Sudarmadji, 2007). Analisis komposisi proksimat pada produk olahan tepung biji nangka perlu dilakukan untuk mengetahui sejauh mana potensi zat gizi pada olahan tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka terhadap komposisi proksimat dan sifat sensorik kue bolu kukus.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “ Bagaimana pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka terhadap komposisi proksimat dan sifat sensorik kue bolu kukus ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka terhadap komposisi proksimat dan sifat sensorik kue bolu kukus.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar komposisi proksimat tepung biji nangka
- b. Menghitung komposisi proksimat kue bolu kukus dengan perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka yang berbeda.
- c. Mengukur sifat sensorik kue bolu kukus dengan perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka yang berbeda.

- d. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka yang berbeda terhadap komposisi proksimat pada kue bolu kukus.
- e. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung terigu dan tepung biji nangka yang berbeda terhadap sifat sensorik pada kue bolu kukus.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu sebagai berikut:

1. Bagi industri pangan, untuk menambah pengetahuan tentang penganeekaragaman pengolahan biji nangka melalui pemanfaatan tepung biji nangka khususnya pada pembuatan bolu kukus dan mengurangi ketergantungan pada tepung terigu.
2. Bagi masyarakat, dapat menambah wawasan mengenai pemanfaatan biji nangka sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk olahan makanan.
3. Untuk penelitian lebih lanjut, penelitian ini dapat dipakai sebagai acuan atau referensi apabila mengadakan penelitian selanjutnya.