

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Penganekaragaman pangan sangat penting untuk mencukupi kebutuhan tubuh akan zat gizi. Upaya untuk mencukupi kebutuhan zat gizi dalam tubuh tidak hanya dapat diperoleh dari satu jenis bahan makanan (Soenardi, 2002). Ketersediaan sumber daya pangan dapat mendorong potensi penganekaragaman pangan, melalui hal tersebut didapatkan variasi bahan makanan yang beragam, dapat memenuhi variasi nilai gizi, sekaligus berguna untuk menghindari ketergantungan pada satu jenis bahan makanan yaitu tepung terigu.

Tepung terigu merupakan produk impor, namun produksi bahan bakunya yaitu gandum masih sulit dibudidayakan di Indonesia sehingga harus diimpor dari negara lain. Ketergantungan tingkat konsumsi tepung terigu di Indonesia perkapita dari tahun ketahun semakin meningkat. Berdasarkan data SUSENAS tahun 1999, 2002, 2005 dari 6,5 juta ton meningkat menjadi 8,4 juta ton. Peningkatan konsumsi tepung terigu yang semakin meningkat berdampak bagi perekonomian di Indonesia yaitu dapat mengurangi devisa negara, sehingga konsumsi akan tepung terigu harus dibatasi. Mengantisipasi ketergantungan akan produk dan impor gandum ini perlu dilakukan upaya, salah satunya dengan pemanfaatan pangan berbasis pangan lokal non sereal yang bersumber dari karbohidrat salah satunya buah sukun (Putranto, 1994).

Sukun merupakan buah musiman dan sangat populer dikalangan masyarakat. Buah sukun segar umumnya mudah rusak karena mempunyai kadar air yang cukup tinggi yaitu 60-80% serta mempunyai umur simpan 2-4 hari setelah dipetik maka untuk memperpanjang masa simpan buah sukun dapat diolah menjadi tepung sukun (Suprapti, 2002).

Tepung sukun ini merupakan produk antara yang fleksibel, mempunyai daya simpan yang lebih baik. Pengolahan sukun dalam bentuk tepung memberikan nilai kepraktisan dalam pengolahannya lebih lanjut

menjadi beranekaragam bentuk olahan lanjutan seperti roti kering, mie, kue, dan berbagai produk lainnya (Sinulingga, 2005).

Tepung sukun memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dibanding tepung terigu. Setiap 100 gram bahan tepung sukun mengandung karbohidrat 84,03 %, sedangkan tepung terigu mengandung karbohidrat sebesar 65-75 %. Menurut Sinulingga, (2005), tepung sukun tidak mengandung gluten sehingga bisa dicampur dengan tepung tepungan lain seperti tepung terigu, tepung beras, tepung maizena dan tepung ketan. Pemanfaatan tepung sukun menjadi makanan olahan dapat mensubstitusi penggunaan terigu hingga 75% tergantung produk yang akan diolah. Tingkat substitusi tepung sukun pada pembuatan kue kering bisa mencapai 75% sedangkan tingkat substitusi tepung sukun pada olahan roti hanya mencapai 50% saja, karena untuk pengembangan roti masih memerlukan protein gluten yang ada dalam terigu (Djaafar dan Rahayu, 2005).

Roti atau kue yang pengolahannya dengan cara dipanggang terbuat dari terigu, ragi dan bahan lain yang ditambahkan salah satunya adalah muffin. Kue ini hampir menyerupai kue bolu tetapi berbeda dalam pengolahannya yaitu dengan cara dipanggang dan dikukus (Hardiman, 2011). Berdasarkan tingkat pengembangannya kue muffin termasuk jenis kue cepat karena dalam proses pengolahannya tidak menggunakan proses fermentasi dan menambahkan bahan pengembang lain seperti baking powder dan baking soda. Pembuatan roti atau kue cepat ini tidak terlepas dari karakteristik sifat tepung sukun dalam kaitannya dengan kesesuaian untuk diolah menjadi produk olahan.

Karakteristik sifat tepung sukun tersebut antara lain kandungan pati, bentuk dan ukuran granula pati, kadar amilosa amilopektin, perbandingan nilai keduanya serta kapasitas hidrasi. Kadar pati tepung sukun cukup tinggi yaitu 69%. Proses pembuatan adonan, besar kecilnya kandungan pati tepung dapat menentukan jumlah penambahan air pada adonan. Salah satu manfaat pati pada pengolahan pangan ialah sebagai zat pengembang, sebab semakin besar daya serap air maka akan semakin bagus tingkat pengembangan pada kue (Sinulingga, 2005).

Bentuk granula pati bervariasi tergantung jenis sumber patinya. Granula tepung sukun lebih dekat kearah bentuk granula pati tepung tapioka

yaitu berbentuk *oval truncated*. Granula pati tersusun atas amilosa dan amilopektin, umumnya amilosa lebih tinggi dari amilopektin. Semakin tinggi kadar amilosa semakin besar kapasitas hidrasinya maka tingkat pengembangan semakin naik.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang bagaimana variasi substitusi tepung sukun terhadap daya serap air dan tingkat pengembangan pada pembuatan kue muffin.

B. Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana variasi substitusi tepung sukun terhadap daya serap air dan tingkat pengembangan pada kue muffin”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh variasi substitusi tepung sukun terhadap daya serap air dan tingkat pengembangan pada kue muffin.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis pengaruh variasi substitusi tepung sukun terhadap daya serap air
- b. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu terhadap tingkat pengembangan kue muffin

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain:

1. Bagi Mahasiswa
Menambah wawasan, dan pengetahuan tentang penganekaragaman pangan melalui pembuatan kue muffin dengan substitusi tepung sukun.
2. Bagi Masyarakat
Memberi informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung sukun pada pembuatan kue muffin.
3. Bagi Peneliti lanjutan
Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.