

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Semua orang membutuhkan buah-buahan untuk memenuhi kebutuhan akan vitamin dan mineral yang diperoleh dari buah-buahan tersebut. Salah satu buah yang diminati di Indonesia adalah buah nangka untuk dikonsumsi. Nangka merupakan tanaman pohon dan bercabang banyak. Daunnya kaku berbentuk lonjong, permukaan bagian atas daun lebih licin dan berwarna terang daripada bagian bawah daun. Buahnya berukuran besar dan berbentuk bulat lonjong, permukaannya kasar dan berduri. Nangka dapat tumbuh hingga mencapai ketinggian 10-20 meter. Tanaman ini mulai berbuah setelah berumur tiga tahun. Panjang buah berkisar antara 30-90 cm, sedangkan bijinya berukuran lebih kurang 3,5 cm. Tanaman ini berasal dari India bagian selatan kemudian menyebar ke daerah tropis lainnya seperti Indonesia.

Bagian dari tanaman nangka yang paling banyak dimanfaatkan adalah daging buahnya. Buah nangka dapat dijadikan bahan pangan mulai dari yang masih muda hingga yang sudah matang. Buah nangka muda banyak diolah menjadi sayur gudeg yang sangat terkenal di Jawa, sayur gulai nangka atau pecel. Sedangkan, nangka masak umumnya dikonsumsi dalam bentuk buah segar. Beberapa produk olahan daging buah nangka yang umum dijumpai adalah : jus, wajik, pasta, dodol, keripik, sirup, dan produk awetan dalam kaleng.

Biji nangka merupakan bahan yang sering dibuang begitu saja setelah orang mengkonsumsi daging buahnya, walaupun ada sebagian kecil masyarakat yang mengolahnya untuk dijadikan makanan, misalnya direbus atau dibakar dan digunakan sebagai makanan ternak. Namun dengan kemajuan dibidang bioteknologi, menggerakkan masyarakat untuk memanfaatkan bahan-bahan kurang bermanfaat diubah menjadi produk baru.

Biji nangka ternyata dapat diolah menjadi tepung, yaitu dengan cara dikeringkan dan dihaluskan. Selanjutnya dari tepung yang dihasilkan, dapat diolah lagi menjadi berbagai makanan olahan. Dari penelitian Karya Ilmiah Remaja (KIR) biji nangka dapat diolah menjadi tepung kue (Asih, 2003). Sehingga, tepung biji nangka ini dapat digunakan sebagai bahan baku alternatif mengurangi peran tepung terigu atau sebagai substitusi tepung terigu, yang saat ini harganya semakin mahal Rp 8.000,00. Selain bahan baku pembuatan kue, salah satu produk olahan makanan dengan bahan dasar tepung adalah mie.

Sekarang ini banyak sekali masyarakat yang mengkonsumsi mie sebagai bahan pangan alternatif pengganti beras. Selain harganya terjangkau, cara penyajiannya yang mudah dan rasa yang enak, mie juga memiliki beberapa kandungan gizi yang diperlukan dalam tubuh. Biasanya mie dibuat dengan bahan dasar tepung terigu. Kandungan gizi dalam tepung terigu, terdiri dari energi 369 kal, protein 8,9 dan karbohidrat 77,3 per 100 gram bahan. Dengan pemanfaatan biji nangka yang diolah menjadi tepung, dapat juga digunakan sebagai bahan dasar pembuatan mie. Adapun kandungan gizi

yang terdapat dalam biji nangka yaitu energi 165 kal, protein 4,2 dan karbohidrat 36,7 per 100 gram bahan. Berdasarkan kandungan gizi biji nangka tersebut, mie berbahan dasar tepung biji nangka dapat dikonsumsi sebagai makanan selingan untuk menambah nilai gizi.

Berdasarkan uraian yang dipaparkan di atas, peneliti mempunyai inisiatif ingin melakukan penelitian dengan memanfaatkan biji nangka yang biasanya dibuang begitu saja menjadi sumber pangan baru. Dengan alasan tersebut, maka peneliti mengajukan judul “KOMPARASI UJI KADAR PROTEIN DAN ORGANOLEPTIK MIE BASAH DARI TEPUNG TERIGU (MIE AYAM YANG ADA DI PASARAN) DAN TEPUNG BIJI NANGKA (*Artocarpus heterophyllus*)”.

B. Pembatasan Masalah

Agar penelitian memiliki arah dan ruang lingkup yang jelas, maka perlu adanya suatu pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Obyek penelitian adalah mie basah, antara lain : mie basah dari tepung biji nangka varietas salak dan mie basah dari tepung terigu (mie ayam yang ada di pasaran).
2. Parameter penelitian adalah kadar protein dan organoleptik (warna, rasa, bau, dan tekstur).

C. Perumusan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut :

1. Apakah ada perbedaan kadar protein mie basah dari tepung terigu (mie ayam yang ada di pasaran) dan mie basah dari tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*)?
2. Apakah ada perbedaan organoleptik mie basah dari tepung terigu (mie ayam yang ada di pasaran) dan mie basah dari tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*)?

D. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah :

1. Mengetahui apakah ada perbedaan kadar protein mie basah dari tepung terigu (mie ayam yang ada di pasaran) dan mie basah dari tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

2. Mengetahui apakah ada perbedaan organoleptik mie basah dari tepung terigu (mie ayam yang ada di pasaran) dan mie basah dari tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*).

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis :
 - a. Sebagai sumber pengetahuan tambahan bagi peneliti.
 - b. Menjadi referensi untuk penelitian berikutnya yang relevan.
2. Manfaat praktis :
 - a. Memberikan nilai lebih terhadap biji nangka dalam bidang produk olahan makanan.
 - b. Memberikan sumbangan pemikiran kepada masyarakat bahwa tepung biji nangka dapat digunakan sebagai pengganti/substitusi tepung terigu dalam pembuatan mie.