

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tanaman gayam merupakan tanaman lokal yang memiliki manfaat baik untuk kesehatan tubuh, pada umumnya pemanfaatan gayam belum dilakukan secara maksimal dan banyak masyarakat yang belum mengetahui tentang gayam. Pada saat ini, pemanfaatan gayam dilakukan dengan mengolah gayam menjadi gayam rebus dan keripik. Biji gayam di Indonesia yang kurang di minati masyarakat, karena biji gayam yang dianggap memiliki nilai ekonomi kurang, cara pengolahan rumit dan membutuhkan waktu yang lama.

Hasil penelitian Epriliati (2002), tentang komposisi kimia biji dan sifat fungsional pati gayam didapat hasil bahwa biji gayam memiliki kandungan nutrisi yang baik dan memiliki manfaat yang bagus buat kesehatan. Kandungan gizi pada gayam yaitu karbohidrat 76,74%, protein 11,66%, lipid 8,21%, abu 3,39% dan biji gayam memiliki keseimbangan nutrisi yang meliputi mineral, lemak, protein. Depkes RI (2009), biji nangka memiliki kandungan gizi berupa kalori 165 kal, protein 4,2 gr, lemak 0,1 gr, karbohidrat 36,7 gr, kalsium 33 mg, besi 1 mg, fosfor 200 mg, vit. B1 0,2 mg, vit. C 10 mg dan air 57,7%. Didukung penelitian Astawan (2007), biji nangka yang memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dapat diolah menjadi tepung, selanjutnya dari tepung dapat dihasilkan berbagai macam bahan olahan.

Menurut peneliti Setyowati (2010), biji gayam dapat diolah menjadi kripik. Selain kripik, biji gayam dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar tepung, karena mempunyai kandungan karbohidrat cukup tinggi. Tepung merupakan salah satu bahan yang digunakan untuk membuat berbagai macam olahan makanan. Pada umumnya biji gayam diolah menjadi produk makanan yang nilai ekonominya kurang, oleh karena itu perlu dilakukan upaya untuk

meningkatkan pemanfaatan biji gayam menjadi produk yang bernilai ekonomi. Salah satu olahannya yaitu makanan ringan berupa stik.

Makanan olahan seperti stik ini merupakan salah satu jenis makanan ringan di pasar tradisional yang diminati masyarakat. Kesukaan masyarakat terhadap stik ini menjadikannya sebagai salah satu produk olahan makanan ringan yang menjanjikan untuk diproduksi. Stik memiliki bentuk memanjang mirip stik (batangan kecil) yang di goreng kering, tekstur yang renyah, asin, dan gurih. Stik banyak mengalami perkembangan dengan memanfaatkan bahan dasar dari daerah (lokal).

Penelitian Ningsih (2013), tentang pengaruh proporsi tepung terigu dan tepung gayam terhadap tingkat kesukaan *Chiffon Cake* memperoleh hasil terigu dan gayam berpengaruh terhadap kesukaan *Chiffon Cake* gayam yang meliputi warna dan rasa, hasil terbaik didapat pada perlakuan 2,5: 2,5 (tepung terigu : tepung gayam). Didukung oleh penelitian Kurniawati (1998), tentang pemanfaatan tepung gayam untuk pembuatan biskuit dalam rangka penganeekaragaman pangan didapat hasil bahwa secara umum biskuit yang dihasilkan disukai panelis dan yang terbaik merupakan biskuit dengan perbandingan 3:2 (tepung terigu : tepung gayam).

Menurut pra penelitian yang telah dilakukan peneliti dengan menggunakan perbandingan tepung terigu : tepung gayam (4:1) dan tepung terigu : tepung gayam (3:2) pada kue bolu kukus dan donat. Bolu kukus dan donat memperoleh hasil (rasa dan warna) yang sama yaitu pada perbandingan tepung terigu : tepung gayam (4:1), tetapi bolu kukus dan donat tidak bisa mengembang (bantet). Didukung oleh penelitian Kurniawati (1998) tepung gayam memiliki densitas kamba yang besar sehingga partikel yang ada mempunyai ruang gerak yang cukup kecil dan mengakibatkan tidak dapat mengembang dengan cepat, sesuai dengan penelitian Anita (dalam Gilang, 2013) bahwa semakin tinggi nilai densitas kamba menunjukkan produk semakin padat.

Berdasarkan penelitian-penelitian terdahulu bahwa biji gayam digunakan sebagai bahan pembuat berbagai macam olahan dengan cara menjadikannya tepung karena biji gayam yang mengandung banyak

karbohidrat yang tinggi, peneliti akan melakukan penelitian tentang uji protein dan kualitas pembuatan stik dari tepung terigu dan tepung biji gayam, sehingga peneliti mengambil judul “UJI ORGANOLEPTIK KUE STIK DARI KOMBINASI TEPUNG TERIGU DAN TEPUNG GAYAM DENGAN PERBANDINGAN BERBEDA”.

#### **B. Pembatasan Masalah**

Dalam penelitian ini, permasalahan perlu dibatasi untuk menghindari perluasan masalah agar lebih efektif dan efisien sesuai dengan judul. Adapun batasan masalahnya sebagai berikut :

1. Subyek penelitian : Tepung terigu dan tepung gayam.
2. Obyek penelitian : Stik kombinasi dari tepung terigu dan tepung gayam.
3. Parameter penelitian : Kualitas stik (warna, tekstur, rasa, aroma dan daya terima).

#### **C. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka rumusan masalah peneliti ini adalah:

Bagaimana kualitas organoleptik stik kombinasi dari tepung terigu dan tepung gayam dengan perbandingan berbeda.

#### **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang ada, maka dapat disusun tujuan sebagai berikut:

Mengetahui kualitas organoleptik stik dari kombinasi tepung terigu dan tepung gayam dengan perbandingan yang berbeda.

#### **E. Manfaat Penelitian**

Dari penulisan penelitian ilmiah ini, diharapkan akan diperoleh manfaat sebagai berikut :

1. Ilmu pengetahuan
  - a) Penelitian ini berkontribusi terhadap ilmu pengetahuan khusus di bidang Biologi yaitu pemanfaatan biji gayam.
  - b) Penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian yang akan datang.
2. Peneliti

- a) Penelitian ini dapat menambah wawasan untuk peneliti biji gayam.
- b) Peneliti dapat mengetahui perbandingan yang paling baik untuk membuat kue stik dengan kualitas yang bagus.

### 3. Masyarakat

- a) Penelitian ini dapat memberikan informasi bagi masyarakat bahwa biji gayam dapat dimanfaatkan untuk menambah nilai ekonomis tinggi.