

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Buah nangka merupakan buah yang sering dikonsumsi oleh masyarakat, didalam buah nangka terdapat beberapa bagian yaitu kulit, biji dan buah. Buah nangka merupakan buah musiman yang banyak berbuah pada bulan-bulan tertentu yaitu bulan Agustus-November (Suptapti, 2004). Didalam buah nangka terdapat biji, yang dimana biji buah nangka jarang dimanfaatkan secara optimal dan biasanya biji buah nangka hanya dibuang dan menjadi limbah. Pemanfaatan biji buah nangka oleh masyarakat sangat terbatas, yaitu dengan cara direbus atau dikukus. Keuntungan penggunaan biji nangka antara lain yaitu harganya yang relatif murah.

Pemanfaatan biji nangka untuk berbagai produk makanan merupakan upaya untuk meningkatkan penganeragaman pangan. Penganeragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan yaitu tepung terigu (Soenardi, 2002). Upaya untuk meningkatkan kualitas dan nilai ekonomis biji nangkalah satunyadiolah menjadi tepung. Pembuatan tepung biji nangka merupakan suatu usaha penyimpanan biji nangka agar lebih tahan lama. Didalam biji nangka terdapat beberapa kandungan zat gizi yaitu protein, kalsium dan fosfor (Susanto,2014).

Tepung biji nangka dapat diolah menjadi produk makanan antara lain yaitucake, mie dan lain-lain. Pada pembuatan *cake* biasanya bahan

yang digunakan adalah tepung terigu, telur, gula pasir dan margarin. *Cake* yang banyak disukai oleh masyarakat salah satunya adalah *cupcake*. *Cupcake* merupakan bolu yang berbahan dasar tepung terigu, margarine, telur, gula dan *baking powder*. Bentuk *cupcake* yang mengembang memiliki tekstur yang lembut dimana bahan dasar pembuatan *cupcake* adalah tepung terigu, tepung terigu memiliki kandungan protein gluten sehingga produk yang dihasilkan dapat mengalami pengembangan.

Kalsium merupakan salah satu mineral yang dibutuhkan oleh tubuh, kalsium berfungsi untuk pertumbuhan tulang. Menurut Angka Kecukupan Gizi (2013), kebutuhan kalsium pada anak laki-laki dan perempuan umur 11-13 adalah 1200 mg/hari. Sumber kalsium diperoleh melalui bahan makanan kaya kalsium seperti keju, susu, kacang-kacangan. Bahan makanan tersebut ditinjau dari segi ekonomi lebih mahal. *Cupcake* tepung biji nangka memberikan peluang sebagai pangan sumber kalsium yang lebih murah dibandingkan dengan sumber kalsium yang lain (Almatsier, 2009).

Menurut Putri (2010), kualitas *cupcake* ditentukan dari rasa, tekstur, aromadan tingkat pengembangan, pengembangan *cupcake* tergantung pada kecocokan telur serta gluten yang terkandung dalam protein pada tepung terigu secara tidak langsung mempengaruhi tingkat pengembangan.

Sekolah Dasar Negeri 4 Banaran merupakan sekolah dasar yang terletak dipedesaan. Berdasarkan penelitian Noviani (2018) konsumsi makanan jajanan luar siswa SD Banaran 4 tinggi, makanan jajanan yang

mereka sukai adalah makanan dengan warna, penampilan, tekstur, aroma dan rasa yang menarik. Mereka juga membeli jenis makanan jajanan yang kandungan zat gizinya kurang beragam yaitu terdiri dari karbohidrat saja atau karbohidrat dan lemak. Padahal anak-anak juga membutuhkan zat gizi yang lain yaitu kalsium, kalsium yang berguna untuk pertumbuhan tulang dan gigi sehingga perlu diciptakan suatu produk makanan jajanan yang mengandung kalsium salah satunya adalah *cupcake* dengan substitusi tepung biji nangka.

Berdasarkan latar belakang di atas dilakukan penelitian “Pengaruh Substitusi Tepung Biji Nangka terhadap Kadar Kalsium, Tingkat Pengembangan dan Daya Terima *Cupcake*” yang bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan tepung biji nangka sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cupcake* dan memberikan informasi bagi masyarakat mengenai pemanfaatan biji nangka dalam pembuatan *cupcake* yang mengandung sumber kalsium yang baik untuk pertumbuhan anak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, diambil perumusan masalah, yaitu bagaimana pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap kadar kalsium, tingkat pengembangan dan daya terima *cupcake*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap kadar kalsium, tingkat pengembangan dan daya terima *cupcake*.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis kadar kalsium *cupcake* yang disubstitusi tepung biji nangka.
- b. Menganalisis tingkat pengembangan *cupcake* yang disubstitusi tepung biji nangka.
- c. Menganalisis daya terima *cupcake* yang disubstitusi tepung biji nangka.

D. Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Bagi masyarakat

Memberikan informasi bagi masyarakat mengenai pemanfaatan biji nangka dalam pembuatan *cupcake*.

2. Bagi peneliti

Penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya dalam pemanfaatan biji nangka.

3. Bagi Institusi Sekolah

Memberikan informasi kepada siswa dan guru mengenai inovasi dalam pembuatan *cupcake* dengan menggunakan substitusi tepung biji nangka.

4. Bagi peneliti lanjutan

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan yang dapat dipertanggung jawabkan apabila ada penelitian selanjutnya yang sejenis.

E. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap kadar kalasium, tingkat pengembangan dan daya terima *cupcake*.