

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tanaman sukun tercatat berasal dari daerah pasifik, yang kemudian berkembang di daerah tropis. Pada abad XVIII sukun dikembangkan di daerah Malaysia, dan selanjutnya berkembang sampai Indonesia. Tanaman sukun telah cukup lama di kenal. Hal ini terbukti adanya tanaman sukun dikebun Raya Bogor yang telah berumur ratusan tahun, yang diduga ditanam oleh ahli botani belanda (Setijo,1995).

Sukun di Indonesia kebanyakan dikonsumsi dalam bentuk olahan baik digoreng maupun direbus dari buah yang masih mentah. Buah sukun umumnya dikonsumsi setelah digoreng seperti talas dan adakalanya direbus atau dibuat kripik. Di Maluku, buah sukun sering dibakar utuh, kemudian baru dikupas dan dipotong-potong untuk dijadikan kolak, demikian pula yang dilakukan oleh penduduk Tahiti. Diversifikasi produk dari sukun masih sangat terbatas, padahal sukun merupakan salah satu komoditas yang mudah rusak, sehingga harga sukun relatif murah.

Buah sukun merupakan buah yang memiliki masa simpan yang singkat. Saat musim panen datang perlu upaya pengawetan, pada pengawetan buah sukun dapat diolah menjadi tepung. Salah satu pemanfaatan dibuat tepung supaya sukun memiliki daya simpan yang cukup lama.

Pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan semakin penting, sejak pemerintah mulai melancarkan progam diversifikasi pangan. Sukun mengandung karbohidrat dan gizi yang baik seperti halnya ubi, uwi, gembili, gadung, suweg,

dll. Dengan demikian sukun mempunyai prospek yang cerah sebagai komoditas agroindustri diwaktu mendatang.

Tepung terigu merupakan produk impor namun produksi bahan bakunya yaitu gandum masih sulit dibudidayakan di Indonesia sehingga harus diimpor dari negara lain. Data SUSENAS tahun 1999, 2002, 2005 tingkat konsumsi produk gandum masyarakat Indonesia perkapita dari tahun ke tahun semakin meningkat. Upaya untuk mengurangi peningkatan konsumsi produk gandum ini. Masyarakat dapat melakukan pengurangan pada gandum dengan cara memanfaatkan produk olahan tepung sukun (Putranto, 1994).

Pembuatan tepung sukun dapat dikerjakan seperti halnya pembuatan tepung beras. Gaplek sukun ditumbuk di lumpang dengan antan sampai lembut. Hasil tumbukan yang halus kemudian tepung dijemur dengan panas matahari hingga betul-betul kering. Pembuatan tepung sukun dapat pula dilakukan dengan cara nasional. Rendeman sukun menjadi tepung dipengaruhi oleh ketuaan buah, kadar air buah segar, musim panen dan cara memprosesnya (Setijo, 1995).

Tepung sukun dapat dimanfaatkan untuk mensubstitusi tepung terigu yang bertujuan untuk mengurangi ketergantungan masyarakat terhadap tepung terigu. Namun dengan demikian upaya penganeekaragaman produk olahan berbahan dasar tepung sukun tersebut perlu mempertimbangkan penerimaan masyarakat dan nilai gizinya.

Tepung sukun merupakan produk olahan dari buah sukun yang memiliki kandungan pati cukup tinggi yaitu mencapai 69% sehingga tepung sukun berprotein sebagai bahan makanan sumber karbohidrat. Pada proses pembuatan adonan tepung yang mengandung kadar pati cukup tinggi maka banyak menyerap air pada saat pembuatan adonan.

Upaya untuk meningkatkan daya guna sukun dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan menganekaragamkan jenis produk olahan sukun, untuk itu perlu dikembangkan cara pengolahan lain seperti pembuatan tepung sukun dan kue bolu kukus. Bolu kukus merupakan produk yang di hasilkan dari tepung terigu atau jenis tepung lain dengan penambahan bahan – bahan lain untuk menambah zat gizi diproses dengan pengukusan atau pengovenan (Memil,2006).

Kualitas kue bolu kukus ditentukan dari rasa, tekstur, aroma dan tingkat pengembangan. Tingkat pengembangan adalah perbandingan tinggi kue bolu kukus dengan tinggi adonan. Faktor yang mempengaruhi tingkat pengembangan antara lain putih telur ayam, soda kue atau pengembang kue dan protein yaitu gluten (Widayati dan Damayanti, 2001).

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu dilakukan penelitian tentang tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus yang diformulasi sebagian dengan tepung sukun.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada hubungannya tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus yang diformulasi sebagian tepung sukun?

C. Tujuan

a. Tujuan Umum

Untuk mengetahui formula tepung sukun yang ditambahkan dalam pembuatan bolu kukus dengan tingkat pengembangan dan daya terima yang tinggi.

b. Tujuan Khusus

1. Mengukur tingkat pengembangan bolu kukus yang di formulasi sebagian dengan tepung sukun.
2. Mengetahui daya terima terhadap bolu kukus yang di formulasi sebagian dengan tepung sukun.
3. Menganalisis tingkat pengembangan terhadap bolu kukus yang diformulasi sebagian dengan tepung sukun

D. Manfaat

a. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman tentang pembuatan keanekaragaman pangan dengan penggunaan bahan tambahan sukun

b. Bagi Masyarakat

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terhadap buah sukun

c. Bagi Peneliti Lanjut

Dapat dipakai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis