

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus*) adalah termasuk tanaman yang hidup di daerah tropis seperti Indonesia. Tanaman tersebut dapat berbuah sepanjang tahun tidak dipengaruhi oleh musim. Pemanfaatan buah nangka di masyarakat hanya sebatas pemanfaatan daging buahnya saja, sedangkan biji nangka yang terbuang atau sebagian masyarakat hanya diolah dengan cara direbus saja.

Selain dapat dimakan dalam bentuk utuh, biji nangka dapat menjadi potensi untuk diolah menjadi olahan yang bergizi (Astawan, 2007). Pengolahan biji nangka dapat menjadi salah satu cara untuk mengurangi limbah biji nangka yaitu salah satunya dijadikan makanan yang berkualitas dari segi rasa, tekstur, aroma dan nilai gizinya. Biji nangka dapat dibuat menjadi tepung yang dapat dijadikan sebagai bahan dasar atau bahan tambahan pembuatan suatu adonan seperti biskuit.

Penelitian sejenis pernah dilakukan pernah dilakukan oleh Hermawati, dkk(2013). Penelian yang dilakukan oleh hermawati, dkk didapatkan bahwa perbandingan tepung biji nangka dan memenuhi syarat biskuit ataupun *cookies* adalah dengan campuran tepung biji nangka 70% dan 30% tepung tempe.

Biskuit atau kue kering adalah hasil percampuran tepung dengan air yang dijadikan adonan dengan tambahan bahan lain yang dipanggang dengan tekstur renyah (Hindah, 2007). Tepung dari biji nangka dapat menjadi pengganti tepung terigu yang bisa digunakan untuk pembuatan biskuit karena tepung biji nangka mengandung kadar pati cukup tinggi, yaitu 40-50% (Winarti dan Purnomo, 2006).

Sifat pati yang mudah mengalami gelatinisasi dalam tepung biji nangka sesuai bila digunakan dalam pembuatan produk biskuit yang tidak banyak membutuhkan pengembangan seperti produk *bakery* pada umumnya dan menghasilkan tekstur yang renyah serta memberikan bentuk yang kokoh pada *Cookies* (Minnar dkk, 2014). Selain itu dalam 100 gram tepung biji nangka mengandung energi 382,79 kkal, protein 13,5 gram, lemak 1,27 gram, karbohidrat 79,34 gram, kalsium 33 mg, besi 200 mg, fosfor 1 mg, vit B1 0,20 mg, vit C 10 mg, air 6,09 gram (Ocloo,2010).

Perlunya penambahan tepung tempe agar dapat meningkatkan nilai gizi terutama protein. Tempe dapat menjadi salah satu bahan tambahan untuk meningkatkan nilai kadar protein. Kandungan tepung tempe per 100 gram adalah energi 450 kkal protein 46,5 gram, lemak 19,7 gram karbohidrat 30,2 gram serat 7,2 gram abu 3,6 gram kalsium 347 mg fosfor 724 mg besi 9 mg (Susianto, 2011).

Berdasarkan potensi tersebut maka dilakukan penelitian untuk mendapatkan data perbandingan kandungan protein dan daya terima pada biskuit tepung biji nangka dan tepung tempe. dari penelitian ini diharapkan dapat menurangi limbah dari biji nangka dan diharapkan dapat menjadi sumber alternatif makanan tambahan sumber protein.

## **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka rumusan dalam penelitian ini adalah “Bagaimana perbandingan kandungan protein dan daya terima pada biskuit tepung biji nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) dikombinasi dengan tepung tempe”.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Mengetahui kadar protein dan daya terima biskuit tepung biji nangka dan tepung tempe.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar protein biskuit tepung biji nangka dan tepung tempe
- b. Menganalisis kadar protein biskuit tepung biji nangka dan tepung tempe
- c. Mengukur daya terima terhadap biskuit tepung biji nangka dan tepung tempe.
- d. Menganalisis daya terima terhadap biskuit tepung biji nangka dan tepung tempe.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Bagi Penelitian

- a. Dapat sebagai acuan penelitian lanjutan dalam meneliti biskuit, Protein dan daya terima.
- b. Sebagai acuan peneliti yang akan meneliti dengan bahan dasar biji nangka dan dasar membuat biskuit tepung tempe dan biji nangka.

#### 2. Bagi Masyarakat

- a. Dapat menambah pengetahuan dan agar dapat membuat biskuit yang memiliki kualitas gizi baik.