

## **I. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Volume produksi bahan pangan pokok di Indonesia cenderung tidak dapat mengimbangi laju pertumbuhan penduduk. Sejak terjadi krisis ekonomi, pemenuhan kebutuhan bahan pangan pokok nasional Indonesia di masa yang akan datang cenderung mengalami kesulitan. Salah satu cara untuk memecahkan masalah yang menghambat pemenuhan kebutuhan bahan pangan pokok adalah diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan pangan alternatif berupa tepung alternatif. Pemanfaatan tepung alternatif untuk substitusi bahan pangan pokok sumber karbohidrat dalam pembuatan produk pangan olahan dapat menghemat konsumsi bahan pangan pokok beras. Salah satu cara dengan memanfaatkan buah sukun sebagai sumber bahan tepung alternatif.

Tanaman sukun merupakan salah satu jenis buah-buahan yang potensial sebagai sumber karbohidrat. Kandungan karbohidrat buah sukun adalah 27% (Widowati, 2003). Bobot buah sukun rata-rata adalah 1500 g dengan bobot daging buah yang dapat dimakan sekitar 1350 g (Widowati, 2003). Berarti satu buah sukun dengan bobot daging 1350 g mengandung karbohidrat sebesar 365 g. Jika konsumsi beras rata-rata perkapita untuk sekali makan sebanyak 150 g (117 g karbohidrat, kadar karbohidrat beras sekitar 78%), maka satu buah sukun dapat dikonsumsi sebagai pengganti beras untuk 3-4 orang. Selain itu buah sukun juga mengandung serat, mineral dan vitamin yang juga dibutuhkan dalam metabolisme zat gizi.

Masyarakat pada umumnya hanya mengolah sukun dengan cara di goreng, direbus maupun dikeripik. Menurut data Badan Pusat Statistik 2011 produksi sukun di Sumatera Barat cukup banyak yaitu 304 ton pertahun. Dan pada tahun 2012 Pemerintah Kota Padang mencanangkan penanaman sekitar 4000 pohon sukun. Oleh karena itu, pemanfaatan buah sukun perlu untuk dikembangkan. Salah satu pengembangannya adalah dengan dijadikan tepung alternatif. Tepung dari buah sukun dimanfaatkan untuk bahan baku dalam pembuatan produk *flake* siap saji.

Ubi kayu merupakan salah satu produk pertanian yang banyak mengandung karbohidrat dan juga merupakan makanan pokok sebelum adanya beras di Indonesia. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik Sumatera Barat tahun 2011 produksi ubi kayu 191.946 ton. Ubi kayu banyak mengandung karbohidrat terutama pati. Pengolahan ubi kayu menjadi tepung ada beberapa jenis yaitu tepung ubi kayu (casava), tepung tapioka dan tepung mocaf. Tepung tapioka telah banyak digunakan untuk membuat produk pangan. Diantaranya adalah makanan jajanan pasar, kue kering dan lain-lain. Adapun penambahan tepung ubi kayu sebagai tepung campuran dalam pembuatan *flake* ini dikarenakan pemamfaatannya masih belum optimal dan dalam pembuatan *flake* dibutuhkan pati untuk menghasilkan produk *flake* yang rapuh dan mudah menyerap air. Oleh karena itu, pembuatan *flake* ini dicampur dengan tepung ubi kayu agar menghasilkan *flake* yang diinginkan.

Pencampuran antara tepung sukun dan tepung ubi kayu dapat memenuhi kebutuhan energi yang dibutuhkan oleh tubuh, namun kebutuhan akan protein masih kurang. Oleh karena itu, perlu ditambah dengan tepung yang banyak mengandung protein. Protein banyak terdapat pada kacang-kacangan. Salah satunya adalah kacang hijau yang kaya akan asam amino lisin. Pengecambahan kacang hijau dapat menambah nilai gizinya, selain proteinnya yang semakin banyak kandungan gizi lainnya juga meningkat seperti kadar vitamin C, kalsium, fosfor dan asam amino. Selain itu dengan dilakukannya perkecambahan dapat meningkatkan daya cerna, mempermudah pengupasan kulit, dan menurunkan aktivitas lipoksigenase penyebab bau langu serta menurunkan dan menghilangkan senyawa anti gizi.

Jika dilihat dari uraian di atas menunjukkan bahwa tepung sukun dan tepung ubi kayu serta tepung kecambah kacang hijau merupakan kombinasi yang bagus untuk dijadikan sebagai bahan baku diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan tersebut akan dibuat dalam bentuk *flake*. *Flake* merupakan produk pangan yang berbentuk serpihan yang biasanya dikonsumsi sebagai cemilan ataupun sebagai sereal untuk sarapan pagi. Sarapan pagi sangat dibutuhkan oleh tubuh karena dari sarapan pagi kita dapat memenuhi 25% kebutuhan energi harian. *Flake* sendiri merupakan salah satu produk pangan yang berbentuk lembaran tipis, bulat, bewarna

kuning kecoklatan dan biasanya dikonsumsi dengan menggunakan susu atau dapat juga dikonsumsi langsung sebagai makanan ringan (Tamtarini dan Yuwanti, 2005). *Flake* umumnya dijadikan menu sarapan pagi karena lebih mudah disajikan dan lebih menarik atau disukai oleh banyak konsumen.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, *flake* dari pencampuran tepung sukun dan tepung ubi kayu dapat diterima dari segi tekstur, aroma, rasa, dan warna. Dari hasil penelitian pendahuluan ini didapatkan bahwa *flake* yang memiliki banyak campuran tepung sukun lebih memiliki tekstur yang keras dan jika dicampur dengan air mempunyai daya serap yang lebih baik sehingga panelis menyukainya serta analisis kadar proteinnya sebesar 8,56% per 100 g bahan.

Berdasarkan hal tersebut, perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Perbandingan Tepung Sukun dan Tepung Ubi Kayu Dalam Pembuatan *Flake* yang Diperkaya dengan Tepung Kecambah Kacang Hijau”**

## 1.2 Tujuan

1. Untuk mengetahui karakteristik mutu *flake* yang dihasilkan dari pencampuran tepung sukun dengan tepung ubi kayu yang diperkaya dengan tepung kecambah kacang hijau.
2. Mendapatkan formula *flake* yang tepat dari campuran tepung sukun dengan tepung ubi kayu yang diperkaya dengan tepung kecambah kacang hijau.

## 1.3 Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan manfaat dari sukun, ubi kayu, dan kacang hijau sebagai diversifikasi pangan.
2. Diversifikasi produk pangan berbentuk *flake* siap saji berbahan baku tepung sukun dengan tepung ubi kayu yang diperkaya dengan tepung kecambah kacang hijau.

#### 1.4 Hipotesa Penelitian

- $H_0$  : Perbedaan tingkat perbandingan tepung sukun dan tepung ubi kayu tidak berpengaruh terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik dari *flake*.
- $H_1$  : Perbedaan tingkat perbandingan tepung sukun dan tepung ubi kayu yang dapat mempengaruhi sifat fisiko kimia dan organoleptik dari *flake*.