

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Sarapan merupakan hal penting yang harus dilakukan di pagi hari sebelum memulai aktifitas agar tubuh dapat berfungsi dengan baik. Sarapan bertujuan untuk memenuhi kebutuhan zat gizi di pagi hari, sebagai bagian dari pemenuhan gizi seimbang; dan bermanfaat dalam membantu mencegah hipoglikemia, menstabilkan kadar glukosa darah, dan mencegah dehidrasi setelah berpuasa sepanjang malam (Gibson & Gunn, 2011). Namun seiring berkembangnya zaman, masyarakat sering melupakan sarapan begitu saja karena kesibukan dan kurangnya waktu untuk mempersiapkan sarapan.

Penelitian Riskesdas (2013) menyebutkan bahwa masyarakat Indonesia umumnya tidak biasa sarapan. Anak usia sekolah dan remaja yang tidak biasa sarapan mencapai 16,9-59 %, sementara orang dewasa yang jarang atau tidak biasa sarapan mencapai 31,2 %. Pada tahun 2015, Kementerian Kesehatan melakukan survei kesehatan berbasis sekolah dengan hasil bahwa 44,7% siswa khususnya SMP dan SMA se-Indonesia jarang atau tidak pernah sarapan. Pada tahun 2018, Riskesdas menyebutkan bahwa sebanyak 26% anak Indonesia hanya mengkonsumsi minuman pada waktu sarapan seperti air putih, teh, atau susu. Anak-anak yang sarapannya mencukupi 30% dari pola sarapan sehat dan seimbang hanya sebesar 10,6 %.

Penelitian Permaesih (2017) menunjukkan sebanyak 77,5% (27870 individu) sampel anak sekolah di Indonesia melakukan sarapan. Sebanyak 59,1% responden mengkonsumsi 3 kelompok bahan makanan. Responden yang

mengonsumsi satu kelompok bahan makanan saja, seperti sereal, sejumlah 72,3%, sedangkan dari yang mengonsumsi dua kelompok makanan, sebanyak 49,6% mengonsumsi sereal dan air serta 18,2% mengonsumsi kombinasi kelompok sereal dan kelompok hewani. Responden mengonsumsi tiga kelompok bahan makanan, paling banyak mengonsumsi kombinasi kelompok sereal, hewani dan minyak 49,6%, diikuti kombinasi kelompok sereal, kelompok sayur dan minyak. Berdasarkan uraian diatas, masyarakat meminati sereal karena mencakup penghematan waktu di pagi hari, produk sereal yang paling laris adalah cereal breakfast ready-to-eat berbentuk flakes. Salah satu syarat sereal adalah mengandung karbohidrat yang cukup untuk tubuh, maka dari itu pembuatan cereal breakfast umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan bakunya. Namun hal ini menyebabkan penggunaan tepung terigu terus meningkat.

Data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo, 2019) menunjukkan konsumsi tepung terigu nasional meningkat pada semester I/2019 yaitu mencapai 3,27 juta metrik ton (MT). Peningkatan konsumsi tepung terigu berpengaruh terhadap impor terigu, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) volume impor tepung terigu Indonesia sepanjang Januari - Juni 2019 mencapai 36.467 ton, naik dari capaian periode yang sama tahun lalu sebesar 31.905 ton. Secara nilai, impor komoditas tersebut juga terekam naik, dari US\$9,95 juta pada semester I/2018 menjadi US\$12,43 juta pada semester II/2019.

Tanpa disadari impor gandum dapat mengancam stabilitas perekonomian negara karena harga akan dikendalikan oleh negara-negara produsen, sedangkan negara konsumen dalam hal ini adalah Indonesia hanya dapat menerima berapapun harga yang ditawarkan sehingga dapat menguras habis anggaran

belanja. Apabila terjadi keadaan demikian pastinya Indonesia menjadi negara yang sangat dirugikan karena 100% gandum yang dikonsumsi oleh masyarakat berasal dari luar negeri. Ketergantungan yang kronis terhadap gandum telah menguras devisa negara setiap tahunnya, padahal gandum sampai saat ini belum dapat dibudidayakan secara komersial di Indonesia (Nugroho, 2012).

Upaya penurunan ketergantungan penggunaan tepung terigu adalah dengan memverifikasi pangan dengan tepung lokal lain yang memiliki karakteristik yang sama dengan tepung terigu seperti tepung mocaf, tepung umbi ganyong, tepung umbi porang, dan lain-lain. Dalam rangka mendorong mewujudkan penganekaragaman konsumsi pangan, maka diterbitkan Peraturan Presiden No. 22 tahun 2009 tentang Kebijakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan Berbasis Sumberdaya Lokal. Isi peraturan ini mencakup strategi pencapaian diversifikasi konsumsi pangan dan mendorong terwujudnya penyediaan aneka ragam pangan, serta peningkatan konsumsi pangan yang berbasis potensi sumberdaya lokal. Kementerian Pertanian secara konsisten meningkatkan diversifikasi pangan masyarakat dengan menetapkan Diversifikasi Pangan sebagai salah satu dari empat program utama yang dituangkan dalam Rencana Strategis Kementerian Pertanian 2010-2014.

Diversifikasi pangan dengan memanfaatkan komoditi lokal dapat dilakukan dengan pengolahan tepung non terigu sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk pangan agar dapat mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu. Salah satu komoditi yang dapat diolah menjadi tepung adalah buah sukun (*Artocarpus altilis*). Pemanfaatan buah sukun yang telah dikeringkan dan digiling menjadi tepung dapat diolah sebagai bahan baku pembuatan *cereal breakfast*

karena memiliki pati dan karbohidrat yang tinggi yaitu sebesar 78,9% (Setijo, 1992). Jenis karbohidrat yang terdapat pada buah sukun adalah karbohidrat kompleks atau pati, serat, dan glukosa. Karbohidrat dimetabolisme oleh tubuh dan menghasilkan energi agar tubuh dapat melakukan aktivitas di pagi hari

Sukun merupakan tanaman lokal yang penyebaran pembudidayaannya sangat luas dan merata di daerah yang beriklim tropis, termasuk Indonesia (Taylor & Tuia, 2007). Buah sukun menjadi komoditas yang cukup penting dikarenakan produktivitasnya yang tinggi (Omobuwajo, 2003). Meskipun demikian, pemanfaatan buah sukun masih terbatas karena masalah penyimpanan yang cukup sulit dalam berbentuk buah segar. Oleh karena itu, salah satu upaya yang dilakukan adalah mengolahnya menjadi tepung. Buah sukun yang ditepungkan memiliki nilai zat gizi yang relatif tetap dan pemanfaatannya tidak terkendala waktu (Adebayo & Ogunsola, 2005). Pemanfaatan tepung berbahan dasar sukun diharapkan dapat menjadi salah satu alternatif pembuatan *cereal breakfast* dalam pengganti tepung terigu.

Direktorat Jenderal Hortikultura Kementerian Pertanian (2014), telah merintis pengembangan produksi sukun di Indonesia sejak 2009 - 2014. Pada tahun 2009 produksi sukun adalah 110.923 ton, pada tahun 2010 mengalami penurunan menjadi 89.231 ton, lalu pada tahun 2011 mengalami kenaikan kembali menjadi 102.089 ton, pada tahun 2012 menjadi 111.766 ton, kemudian pada tahun 2013 mengalami penurunan kembali menjadi 106.934 ton, dan pada tahun 2014 menjadi 103.483 ton. Sentra produksi sukun terbesar adalah Jawa Barat dengan produksi 16.096 ton dan Jawa Tengah dengan produksi 21.443 ton.

Buah sukun merupakan buah yang tinggi akan karbohidrat sebagai sumber energi namun pemanfaatannya sebagai alternatif makanan pokok yang masih belum dimaksimalkan padahal keberadaannya melimpah. Sukun dapat dijadikan sumber pangan pokok alternatif dikarenakan kandungan karbohidratnya yang tinggi 27,88% per 100 g buah (Adinugraha & Kartikawati, 2012). Buah sukun mengandung lemak dan protein yang rendah dibandingkan dengan tepung terigu (PERSAGI, 2009). Hal ini didukung dalam penelitian Wulandari (2016) bahwa tepung sukun memiliki kadar protein yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu yaitu 3,60%.

Pratiwi (2012) telah meneliti penggunaan tepung sukun pada aneka kudapan sebagai alternatif makanan bergizi tinggi. Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa 85% anak sekolah dapat menerima dengan baik produk *brownies*, *pia*, dan *kroket* yang dibuat dari tepung sukun. Namun dari penelitian tersebut disarankan dapat dilakukan pengembangan jenis produk kudapan lain yang dapat memenuhi kebutuhan anak sekolah. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk *cereal breakfast* agar anak sekolah dapat terpenuhi karbohidrat yang cukup pada pagi hari dengan kudapan sehat yang bebas gluten.

*Cereal breakfast* adalah makanan siap saji untuk sarapan yang berbentuk lembaran tipis, bulat, berwarna kuning kecoklatan dan biasanya dikonsumsi menggunakan susu atau bisa juga dikonsumsi langsung sebagai makanan ringan. Roseliana (2008) melaporkan bahwa produk *cereal breakfast* didasarkan pada formulasi dari bahan karbohidrat pati tinggi yang biasanya dibuat dari tepung terigu yang berasal dari biji gandum.

Produk *cereal breakfast* yang ada di Indonesia dikuasai oleh Nestle hingga 80 persen, namun produksi tidak dilakukan di Indonesia melainkan impor produk serealnya dari Filipina. Pada tahun 2015, Indonesia mengimpor sereal olahan senilai EUR 16 juta. Impor sereal olahan meningkat dengan cepat dari 2013. Pengekspor sereal olahan sejak tahun 2011 adalah Filipina untuk bagian Asia Tenggara (European Union, 2016). Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2019 mencatat total nilai impor Indonesia pada bulan November untuk golongan sereal adalah sebesar USD 69,8 juta. Namun Indonesia harus mengembangkan produk *cereal breakfast* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal salah satunya adalah sukun, agar berkurangnya impor terigu dan sereal olahan serta tercapainya program diversifikasi yang diharapkan pemerintah.

Dalam pembuatan *cereal breakfast*, diperlukan bahan pengembang yang berfungsi untuk meningkatkan kerenyahan serta meringankan struktur *cereal breakfast*. Pengembang yang diperlukan dalam pembuatan *cereal breakfast* tepung sukun ini adalah *baking powder*. *Baking powder* dapat melepaskan gas hingga jenuh dengan gas CO<sub>2</sub> serta dengan teratur melepaskan gas selama pemanggangan agar adonan mengembang sempurna, menjaga penyusutan, dan untuk menyeragamkan remah. Selain itu *baking powder* dalam juga berfungsi dalam pembentukan volume, mengatur aroma, mengontrol penyebaran dan hasil produksi menjadi ringan (Setyowati & Nisa, 2014).

Penelitian penambahan *baking powder* pernah dilakukan sebelumnya dalam penelitian Marsigit (2017) tentang pengaruh penambahan *baking powder* dan air terhadap karakteristik sensoris dan sifat fisik biskuit mocaf. Hasil penelitian tersebut menyatakan penambahan proporsi *baking powder* dan air berpengaruh

nyata terhadap karakteristik fisik biskuit mocaf, yakni daya kembang biskuit. Biskuit mocaf yang paling disukai oleh panelis adalah dengan penambahan air 10% dan *baking powder* 0.6%. Hal tersebut mendasari peneliti untuk melakukan penelitian penggunaan *baking powder* sebagai bahan pengembang.

Pembuatan *cereal breakfast* dengan menggunakan bahan pengembang *baking powder* ini bertujuan untuk menghasilkan volume dan kerenyahan yang baik serta pori-pori yang seragam. Sereal ini juga menggunakan putih telur untuk pengembangan, putih telur yang dikocok hingga *stiffpeak* akan menyebabkan adonan memiliki banyak gelembung udara. Namun pengembangan dengan putih telur saja tidak cukup karena adonan mudah turun dan pengembangan menjadi tidak maksimal, maka dari itu diperlukan *baking powder* untuk menambah pengembangan saat pembakaran untuk menghasilkan *cereal breakfast* yang renyah. *Baking powder* merupakan salah satu pengembang kimia, sementara untuk bahan pengembang alami seperti ragi akan menyebabkan sedikit rasa asam pada produk yang dihasilkan. Untuk aplikasi pada pastry dan cookies tentunya tidak tepat jika menggunakan ragi, maka dalam hal ini *baking powder* adalah bahan pengembang adonan yang tepat.

Berdasarkan hasil uraian dan latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Persentase *Baking Powder* Pada *Cereal Breakfast* Tepung Sukun (*Artocarpus altilis*) Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen”. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan formula standar, dengan persentase pengembang yang berbeda, dan untuk mengetahui mutu organoleptik yang tepat dalam pembuatan *cereal breakfast*.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung sukun dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan *cereal breakfast*?
2. Bagaimana formula yang tepat dalam pembuatan *cereal breakfast* dengan bahan dasar tepung sukun?
3. Berapakah persentase *baking powder* yang tepat untuk mendapatkan kualitas *cereal breakfast* yang baik?
4. Apakah terdapat pengaruh persentase *baking powder* pada *cereal breakfast* tepung sukun terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?

## 1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh persentase *baking powder* pada *cereal breakfast* tepung sukun terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen yang meliputi aspek penilaian dari segi warna, rasa, aroma, ukuran pori-pori, kerenyahan, pengembangan, dan daya serap air.

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah: “Apakah terdapat pengaruh persentase *baking powder* pada *cereal breakfast* tepung sukun terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”



### 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian di atas, maka didapat tujuan dari penelitian ini ialah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh persentase *baking powder* pada *cereal breakfast* tepung sukun terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

### 1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang didapat dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Meningkatkan nilai ekonomis pada tepung sukun dengan mengoptimalkan pemanfaatannya dengan cara membuat menjadi makan siap santap seperti *cereal breakfast*.
2. Memberikan pengetahuan tentang *cereal breakfast* tepung sukun yang bergizi tinggi dalam mata kuliah Gizi Kebutuhan Khusus.
3. Memberikan pengetahuan dan wawasan pada masyarakat luas, industri pangan dan peneliti tentang pentingnya membatasi penggunaan tepung terigu dengan mengoptimalkan tepung dalam negeri.
4. Menjadi acuan ilmu bagi mahasiswa yang ingin melakukan penelitian dengan mengembangkan produk yang belum ada.