

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki potensi besar sebagai penghasil buah tropis yang mampu bersaing di pasar ekspor manca negara, namun hal tersebut harus didukung dengan kualitas dari sumber daya genetik buah-buahan lokal yang di hasilkan (Sunarjono, 2013).

Nangka atau *Artocarpus heterophyllus* adalah buah besar dengan kulit yang keras, berisi daging yang bisa dimakan sebagai buah saat matang atau dimasak sebagai sayuran saat belum matang (Widiarti, 2013). Di Indonesia, nangka biasanya dipanen sepanjang tahun dan ditanam di daerah beriklim tropis. Pohon nangka bisa berbuah sebanyak 8-12 buah setiap tahunnya. Nangka merupakan pohon buah yang banyak ditanam di pekarangan rumah dan terkadang liar di tanah yang kering atau tidak banyak air tergenang (Nuraini, 2011). Nangka memberikan banyak kandungan nutrisi yang tepat untuk orang-orang di negara Indonesia. Buah nangka mengandung sumber vitamin, mineral dan kalori, daging buahnya pun lembut dan bijinya yang kaya akan mineral dan vitamin (Wardani, E, Luthfi, & Nugroho, 2013).

Tanaman nangka dikenal sebagai tanaman yang multiguna karena semua bagian tanaman dapat dimanfaatkan untuk berbagai kepentingan mulai dari kebutuhan pangan, perumahan, penghijauan, peternakan, industri bahkan kesehatan seperti pengobatan kanker yang telah teruji khasiatnya (Anna, Muhandi, & Rostiati, 2017). Berdasarkan pada struktur tumbuh-tumbuhan, Tanaman nangka memiliki buah ganda dimana 8-15% dari berat buah adalah biji.

Buah nangka memiliki banyak bahan buangan seperti biji. Rata-rata tiap buah berisi biji yang beratnya sepertiga dari berat buah, sisanya adalah kulit dan daging buah. Ditinjau dari sisi lain, keuntungan penggunaan biji nangka antara lain ialah harga buah nangka yang relatif murah, umumnya biji nangka merupakan limbah buangan konsumen nangka, mudah didapat, dan biji nangka merupakan prospek bisnis yang menguntungkan. Limbah buah nangka berupa biji menurut data Direktorat gizi, Depkes (2009), masih mempunyai kandungan gizi yaitu: setiap 100

gram biji nangka terdapat, zat besi 1,0 mg, vitamin B1 0,20 mg, kalori 165 kal, protein 4,2 gram, lemak 0,1 mg, karbohidrat 36,7 mg, kalsium 33,0 mg, fosfor 200 mg, vitamin C 10 mg, Air 56,7 gram. Ditinjau dari komposisi kimianya, biji nangka mengandung pati cukup tinggi, yaitu sekitar 40-50 %, sehingga sangat berpotensi sebagai sumber pati. Pengolahan biji nangka menjadi pati selain sebagai upaya pemanfaatan limbah juga sebagai penggalian sumber pangan alternatif. Pati biji nangka selanjutnya dapat diolah menjadi produk-produk olahan yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, misalnya biskuit, kerupuk, dodol dan sebagainya (Winarti & Purnomo, 2006).

Menurut Supriyadi dan Pangeshti (2014) Biji nangka atau biasa dikenal dengan *beton pongge* kebanyakan dibuang begitu saja dan hanya sedikit orang yang memanfaatkannya dengan cara direbus.

Biji nangka adalah produk sampingan dari buah nangka yang jarang digunakan, terkadang masyarakat tidak tahu bahwa biji buah nangka banyak manfaat yang terkandung di dalamnya. Kebanyakan masyarakat biasanya hanya menggunakan biji buah nangka untuk direbus, digoreng dan dipanggang, kemudian dijadikan bahan pangan, namun tidak semua orang suka direbus biji buah nangka (Astawan M. , 2008). Biji buah nangka yang melimpah pada akhirnya menyebabkan banyak terbuangnya begitu saja, karena terbatasnya penggunaan biji buah nangka hanya dapat dikonsumsi dengan cara direbus, dibakar dan digoreng (Rukmana, 2008). Biji buah nangka memiliki umur simpan yang pendek dan pemanfaatan biji buah nangka masih terbatas. Di sisi lain, keunggulan menggunakan biji buah nangka antara lain harga buah nangka relatif murah, biasanya biji buah nangka dibuang begitu saja oleh masyarakat.

Usaha pemanfaatan dimulai dari biji nangka diproses menjadi *Puree*, Oleh karena itu, penulis ingin mencoba memanfaatkan biji buah nangka pada produk makanan yaitu kulit *pie*. *Pie* Merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit (*pie shells*) dan *Topping*, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Gisslen, 2012). Menurut Albertin Hoesni (2009) “*Pie* adalah kue berdasarkan kulit renyah yang dibuat dari adonan mirip kue kering dengan aneka isi, baik asin maupun manis, *pie* yang baik harus terasa empuk dan renyah”. Sedangkan menurut (Ruaida, 2012). “*Pie* adalah jenis adonan asin

yang termasuk dalam kelompok *short pastry*”. Kulit *Pie* berbahan dasar tepung terigu, mentega, telur, gula halus, garam dan air. Kulit *pie* mempunyai karakteristik kering renyah dan gurih. Hal ini sesuai dengan pandangan (Marlen & Sarifah, 2009). Menurut hasil penelitian Verawati dengan judul Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Merah Terhadap Kualitas Kulit *pie* (2016) menunjukkan bahwa terdapat pengaruh pada kedua perlakuan. Pada kualitas warna, kulit *pie* yang dihasilkan bewarna kurang kuning keemasan. Pada kualitas aroma (harum *butter*), kulit *pie* yang dihasilkan beraroma cukup harum *butter*. Sedangkan pada kualitas aroma (kacang merah), kulit *pie* yang dihasilkan cukup beraroma kacang merah. Pada kualitas tekstur, kulit *pie* yang dihasilkan bertekstur rapuh. “Keberhasilan pembuatan *Pie* tergantung pada kualitas kulitnya. Remah yang dihasilkan harus lembut yang di peroleh dengan menggunakan tepung kandungan gluten rendah”. Karena *pie* ini berbahan dasar tepung terigu, oleh sebab itu, penulis ingin memodifikasikannya dengan bahan dasar biji buah nangka yang diolah menjadi *puree*.

Berdasarkan hal tersebut, biji buah nangka memiliki potensi besar dikembangkan menjadi salah satu bahan penambahan mutu suatu produk pangan berbasis pangan lokal. Biji buah nangka yang sudah dibuat menjadi *puree* dapat langsung diaplikasikan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kulit *pie*. Penambahan tersebut juga terkait dengan pengembangan inovasi dan kreasi produk pangan lokal. Dengan adanya inovasi tersebut dapat diminati oleh semua masyarakat. Selain itu, penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomis pada buah nangka sebagai bahan pangan lokal fungsional dengan aplikasi terhadap produk internasional. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Formulasi *Puree* Biji Buah Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) Dengan Tepung Terigu Pada Pembuatan Kulit *Pie* Terhadap Daya Terima Konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan di atas maka identifikasi masalah dalam penelitian adalah:

1. Apakah *puree* biji buah nangka dapat digunakan pada pembuatan kulit *pie*?
2. Berapa persentase *puree* biji buah nangka yang tepat pada pembuatan kulit *pie*?
3. Apakah terdapat perbedaan warna dalam, aroma *puree*, aroma *butter*, rasa biji nangka, rasa manis dan tekstur dari kulit *pie* dengan menggunakan *puree* biji buah nangka?
4. Apakah dengan *puree* biji buah nangka menghasilkan kulit *pie* yang baik?
5. Apakah terdapat pengaruh *puree* biji buah nangka dalam pembuatan kulit *pie* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa Identifikasi masalah yang telah di uraikan diatas maka masalah dibatasi pada “Pengaruh formulasi *puree* biji buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan tepung terigu pada pembuatan kulit *pie* terhadap daya terima konsumen” yang meliputi aspek warna dalam, aroma *puree*, aroma *butter*, rasa biji nangka, rasa manis dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah dan pembatasan masalah diatas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: Apakah terdapat Pengaruh formulasi *puree* biji buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan tepung terigu pada pembuatan kulit *pie* terhadap daya terima konsumen?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian perumusan masalah diatas, maka didapatkan tujuan penulisan ini yaitu mengetahui dan menganalisis pengaruh formulasi *puree* biji buah nangka dengan tepung terigu pada formula kulit *pie* terhadap daya terima konsumen, meliputi aspek warna dalam, aroma *puree*, aroma *butter*, rasa biji nangka, rasa manis dan tekstur.

1.6 Manfaat Penelitian

Kegunaan penelitian pada penulisan ini dibagi menjadi, yaitu:

1. Mengurangi peningkatan limbah pada biji buah nangka agar bisa di manfaatkan secara sempurna.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai penggunaan *puree* biji buah nangka bagi peneliti selanjutnya yang tertarik untuk meneliti *puree* biji buah nangka.
3. Memperkenalkan penggunaan *puree* biji buah nangka pada masyarakat umum melalui implementasi pembuatan kulit *pie*.
4. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa, khususnya program studi Pendidikan Tata Boga, mengenai penggunaan pemanfaatan *puree* biji buah nangka yang dapat dijadikan sebagai susbtitusi dalam pembuatan kulit *pie*.
5. Sebagai bahan referensi bagi peneliti selanjutnya mengenai *puree* biji buah nangka pada pembuatan kulit *pie* terhadap daya terima konsumen.
6. Menciptakan produk baru yang disukai oleh masyarakat umum.