

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Buah sukun (*Artocarpus communis*) merupakan jenis tumbuhan yang berasal dari genus *Artocarpus* dalam famili *Moraceae*. Buah yang dihasilkan dari tumbuhan berbatang kayu dengan ketinggian yang bisa mencapai 20 meter ini banyak ditemukan di kawasan tropis seperti Malaysia dan Indonesia dengan pertumbuhan buah yang tidak mengenal musim panen (Mustafa, A.M., 1998).

Buah ini memiliki ciri ciri fisik bentuk bulat dan berkulit hijau kekuningan dengan tekstur kulit membentuk pola heksagonal disetiap segmen petaknya sehingga ketika buahnya matang sempurna akan merekah disetiap sisi kulitnya. Sukun memang sering kali dimanfaatkan sebagai bahan makanan alternatif (Heyne, 1987).

Berdasarkan perkembangan tumbuhan sukun, penyebarannya merata terutama di daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Tingginya penyebaran tersebut didukung dengan ketahanan tumbuhan sukun yang tidak mudah terkena hama penyakit, sangat membuka peluang bagi buah sukun menjadi komoditi pertanian untuk dikembangkan lebih lanjut sehingga menjadi bahan pangan fungsional (Yanti et al., n.d.).

Data yang diperoleh pada tahun 2008 sampai 2010 produksi sukun di Indonesia terus mengalami peningkatan, sebanyak 89.231 ton menjadi 113.778 ton. Pada tahun 2014 Indonesia telah menghasilkan sebanyak 103.483 ton buah sukun, namun hasil ini masih berbanding terbalik dengan produk olahannya yang hanya terbatas pada proses digoreng, dikukus dan dibuat kripik (Pertanian, 2017).

Bentuk alternatif dalam proses mengawetkan bahan pangan adalah dengan membuang atau mengurangi kadar air yang menjadi salah satu media berkembangnya mikroba pendegradasi bahan pangan tersebut (Masuku, 2019). Buah sukun segar mudah mengalami kerusakan jika tidak segera diolah, karena memiliki kadar air yang cukup tinggi yaitu 60% - 80%.

Usia simpan buah sukun hanya 2 – 4 hari setelah dipetik. Mengatasi agar buah sukun dapat diolah dan disimpan dalam waktu yang lebih lama, maka diolah menjadi tepung sukun (Dwi Toni et al., 2021). Pengolahan buah sukun menjadi tepung merupakan bentuk alternatif yang direkomendasikan melihat ketahanan daya simpan tepung yang sangat tinggi. Sifat dari tepung yang tahan lama, mudah disimpan, mudah untuk dikombinasikan dengan bahan-bahan lain (Afriyah, Y., Putri & Wijayanti, 2015). Menurut Suyanti dalam Theresia Yuli Indri Astuti et al., tepung sukun mengandung karbohidrat, vitamin, mineral cukup tinggi. Jika dibandingkan dengan beras, sukun memiliki mineral dan vitamin lebih lengkap dengan kalori yang lebih rendah pula sehingga direkomendasikan sebagai salah satu menu diet guna menekan jumlah kalori yang masuk ke dalam tubuh.

Dalam 100 gram tepung sukun, terkandung karbohidrat sebesar 27,12 gram, protein sebesar 1,65% dengan nilai energi sebesar 108 kalori, terdapat pula fosfor yang disinyalir mampu membentuk komponen sel yang esensial dalam tubuh serta berperan dalam pelepasan energi dari karbohidrat dan lemak sekaligus mempertahankan keseimbangan cairan dalam tubuh (Pertanian, 2017). Tepung sukun mempunyai prospek yang sangat baik sebagai pengganti bahan utama dalam pembuatan berbagai jenis kue kering dan olahan lain, (Kurnia A K et al., 2015).

Karbohidrat dalam tepung sukun mengandung pati yang berpengaruh terhadap pembentukan struktur pada kue kering. Pati mengandung amilosa dan amilopektin, kedua komponen tersebut mempengaruhi tekstur, kelembutan dan daya kembang kue kering. Menurut Wodoyoko, 2010 amilosa dan amilopektin yang terkandung pada tepung sukun berkisar pada 22,52% dan 77,48% angka tersebut tidak terlalu jauh berbeda dari kandungan amilosa tepung terigu yang berkisar pada 28% dan amilopektin sebesar 72%. Apabila tepung sukun dimanfaatkan untuk campuran dalam pembuatan aneka olahan kue, maka penggunaan tepung terigu dapat dikurangi.

Hal ini merujuk pada penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pengolahan berbagai macam kue kering yang tercatat begitu tinggi di Indonesia. Selain itu penggunaan tepung terigu meningkat dari tahun ke tahun tidak dapat dipungkiri, meski Indonesia masih belum bisa memproduksi biji gandum sendiri sebagai bahan baku tepung terigu. Dikemukakan oleh Masdarini tentang ketergantungan pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu meningkat dari tahun ke tahun. Dibuktikan dengan data dari tahun 2018, negara Indonesia menjadi negara pengimpor gandum terbanyak didunia dengan jumlah 10.096.299 juta ton, jumlah tersebut jika dikalkulasikan merupakan 6,1% dari jumlah total impor dunia (BPS, 2019).

Banyaknya permintaan tepung terigu sendiri tidak terlepas dari pola konsumsi kudapan ringan, salah satunya kue kering. Kue kering yang diminati masyarakat Indonesia salah satunya adalah kue nastar. Nastar adalah kue dari adonan dasar pie dengan bahan dasar tepung terigu yang dicampurkan dengan lemak *butter* dan gula halus lalu ditambahkan telur sebagai pengembang alami sekaligus memberikan rasa gurih. Adonan diproses dengan cara diuleni dengan menggunakan tangan langsung yang biasa dikenal dengan metode *rub in*, atau dengan mengocok gula dan lemak sehingga membentuk adonan, kemudian disusul dengan memasukan tepung atau disebut dengan metode *creaming*, menghasilkan adonan yang kalis dengan wangi khas *butter* lalu diberi isian dari selai buah nanas. Umumnya bentuk yang banyak ditemukan pada kue nastar yaitu bulat, melengkung seperti bulan sabit atau berbentuk motif daun di permukaan kuenya dengan proses pemanggangan di dalam oven hingga matang dan menghasilkan warna cenderung kuning keemasan pada bagian luarnya. (Nur Fadhilah, 2018).

Kue nastar memiliki tekstur lembut masir dengan rasa manis dan gurih serta diperkaya dengan rasa asam menyegarkan dari selai buah nanas yang digunakan sebagai isian. Racikan resep nastar terinspirasi dari olahan pie ala Belanda yang dibuat dalam loyang-loyang besar dengan *filling* atau isian berupa selai *blueberry*, apel juga *strawberry* (Indonesian Chef Association, 2020). Tercatat dalam satu butir nastar memiliki kandungan gizi 75 kalori, 2.14 gram lemak, 12.66 gram karbohidrat (Fatsecret, 2016).

Pola konsumsi masyarakat Indonesia terhadap kudapan dan kue kering baik pada hari-hari khusus seperti Lebaran, Natal, Tahun Baru dan hari besar lainnya menjadikan nastar sebagai salah satu alternatif konsumen dalam pemenuhan kebutuhan terhadap pola konsumsi tersebut. Dibuktikan dengan rata-rata konsumsi kue kering pada masyarakat Indonesia sebesar 33,314% lebih tinggi dari konsumsi roti manis sebesar 23,375% (Kementerian Pertanian RI, 2020).

Minat masyarakat terhadap kue nastar pada hari besar dibuktikan dengan produsen kue di kota Malang, menyebutkan bahwa pesanan kue melonjak hingga tiga kali lipat meski sudah menambah produksi dari 150 toples menjadi 400 toples per hari (Anonim, 2022). Selain itu penjualan *online* kue kering dengan *keyword* “Nastar” memunculkan data jumlah produk yang terjual mencapai 17 ribu produk dengan pencapaian diangka 922 juta rupiah dalam periode Natal dan Tahun Baru 2022 (Sonia, 2022), hal ini menjadikan nastar sebagai kue kering dengan peminat yang masif dan stabil setiap tahunnya.

Tepung sukun berpotensi untuk dijadikan bahan substitusi tepung terigu pada pembuatan kue nastar mengingat kandungan amilosa dan amilopektin yang dimiliki tepung sukun tidak terlalu jauh berbeda dengan tepung terigu dengan bahan dasar buah sukun yang sangat mudah ditemukan di Indonesia. Sehingga dapat diambil kesimpulan dengan beberapa uraian terkait dilakukan penelitian lebih lanjut terkait substitusi tepung sukun yang paling optimal untuk menghasilkan karakteristik nastar yang rapuh masir dengan rasa manis, gurih dan agak asam, beraroma khas *butter*.

1.2. Identifikasi Masalah

Ditinjau dari masalah yang telah disajikan pada latar belakang maka peneliti melakukan identifikasi masalah sebagai berikut yaitu :

1. Belum adanya penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan nastar.
2. Diperlukan penelitian terkait jumlah persentase substitusi tepung sukun terhadap pembuatan nastar.
3. Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap kualitas fisik terhadap pembuatan nastar.
4. Pengaruh substitusi tepung sukun terhadap organoleptik hasil pembuatan nastar.
5. Belum dilakukannya penelitian terhadap daya terima konsumen kue nastar dengan substitusi tepung sukun.

1.3. Pembatasan Masalah

Ruang lingkup penelitian yang dilakukan tentang Pengaruh Substitusi Tepung Sukun Pada Pembuatan Kue Nastar Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Konsumen ini dengan meliputi aspek organoleptik seperti warna, rasa, aroma, dan tekstur serta dengan melakukan pengujian kualitas fisik meliputi kekerasan (*hardness*) dan daya kembang dari produk yang telah dibuat.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan dengan indentifikasi masalah serta pembatasan masalah diatas, dirumuskan permasalahan yang akan diteliti yaitu apakah terdapat pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue nastar terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.5. Tujuan Penelitian

Meninjau dari perumusan masalah pada penelitian ini, ditujukan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue nastar terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.6. Manfaat Penelitian

1. Mengoptimalkan pemanfaatan tepung sukun sebagai bahan dasar pada kudapan atau kue kering nastar.
2. Sumber informasi dan sumber pengetahuan baru yang dapat di manfaatkan oleh mahasiswa Program Studi Pendidikan (S1) Tata Boga Universitas Negeri Jakarta
3. Sebagai acuan untuk menciptakan produk serupa dengan formulasi yang baik
4. Menambah minat mahasiswa Program Studi Pendidikan (S1) Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dalam melakukan eksperimen dan pengembangan produk khususnya dengan menggunakan buah sukun dan olahannya sekaligus menambah informasi dan keragaman dalam pengembangan industri pangan.
5. Memberikan informasi kepada masyarakat, industri pangan dan peneliti lain terkait penggunaan tepung sukun pada produk olahan pangan.

