

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Potensi wisata kuliner khususnya di Kota Bandung kini berkembang dengan sangat pesat. Banyaknya produk makanan yang bervariasi menjadikan salah satu daya tarik wisatawan untuk mengunjungi Kota Bandung. Melihat banyaknya wisatawan yang berkunjung ke Kota Bandung untuk berwisata kuliner menjadikan para produsen makanan berlomba-lomba untuk menonjolkan kelebihan dari produk yang mereka miliki. Tak heran para produsen berinovasi dari produk yang sebelumnya sudah ada atau bahkan produk yang sudah mereka jual sebelumnya. Namun, dari berbagai macam produk yang sudah ada, konsumen kini lebih cerdas untuk memilih, karena mereka mempertimbangkan tentang kandungan gizi yang terdapat dalam produk tersebut.

Semakin menjamurnya berbagai macam produk makanan yang sebagian besar berbahan dasar terigu ini menimbulkan masalah baru yaitu kesulitan dalam pengadaan bahan baku. Kecenderungan konsumsi terhadap suatu bahan baku tertentu, sehingga jika bahan baku tersebut langka dipasaran maka kebutuhan gizi konsumen tidak terpenuhi. Indonesia memiliki berbagai macam tanaman yang dapat dijadikan sumber pangan. Gandum merupakan salah satu bahan pangan pokok di Indonesia yang dijadikan sebagai bahan baku tepung terigu, di Indonesia sendiri tepung terigu termasuk bahan makanan penting yang 100% kebutuhannya dipenuhi secara impor (Hadingsih, 2011, hal. 12).

Salah satu usaha yang dilakukan untuk mengatasi kerawanan pangan terigu adalah mengadakan penelitian terhadap alternatif bahan pangan lain yang dapat digunakan sebagai bahan baku keaneka ragaman pangan. Salah satu diantaranya adalah buah sukun.

Sukun dengan bahasa latin *Artocapus communis* merupakan bahan makanan nabati yang banyak mengandung karbohidrat. Buah sukun merupakan tanaman yang dapat hidup puluhan tahun. Selain sebagai pohon penghasil buah, pohon sukun juga dapat dijadikan pohon penghasil oksigen dan penyerap racun dari karbondioksida. Uniknya dengan berbagai macam kelebihan yang dimiliki oleh pohon sukun ini, pohon sukun ini sendiri termasuk jenis pohon yang tidak membutuhkan perawatan khusus dan dapat ditemui dimana saja. Produksi buah sukun bervariasi sekitar 50-150 buah per tanaman. Pada tahun 2002 produksi buah sukun di Jawa Barat mencapai 1.446 ton atau 964.000 buah (Suyanti, Sri, & Suismono, 2003, hal. 1). Dengan demikian ketersediaan buah sukun sebagai bahan pangan sangat diandalkan sepanjang tahun sebagai bahan makanan pendamping selain ubi jalar, jagung, dan kentang. Bobot buah sukun rata-rata 1500 gram, dengan bobot daging buah yang dapat dimakan sekitar 1.350 gram. Kandungan karbohidrat buah sukun sebesar 27% (Adinugraha, Kartikawati, Setiadi, & Prastyono, 2014, hal. 8), jadi kandungan buah sukun dengan bobot daging 1.350 gram mengandung karbohidrat 365 gram.

Tabel 1 Kandungan Gizi Pada Buah Sukun dalam 100 gram Bahan

No	Zat gizi	Sukun Muda	Sukun Tua	Tepug Sukun
1	Karbohidrat (g)	9.2	28.2	0.8
2	Lemak (g)	0.7	0.3	3.6
3	Protein (g)	2.0	1.3	78.9
4	Vitamin B1 (mg)	0.12	0.12	0.34
5	Vitamin B2 (mg)	0.6	0.05	0.17
6	Vitamin C (mg)	21.00	17	47.6
7	Kalsium (mg)	59	21	58.5
8	Fosfor (mg)	46	59	165.2
9	Zat Besi (mg)	-	0.4	161

Sumber : *Jenis Panganan dari Sukun*, (2007:2)

Berdasarkan kandungan nutrisinya, buah sukun mempunyai potensi yang baik untuk dikembangkan sebagai salah satu makanan pokok pendamping beras. Selain itu, buah sukun juga memiliki kandungan vitamin dan mineral yang lebih lengkap dibandingkan beras. Dan memiliki kandungan kalori yang lebih rendah dibandingkan beras dan singkong sehingga dapat digunakan sebagai makanan diet (Suyanti, Sri, & Suismono, 2003).

Masyarakat pada umumnya kurang memanfaatkan buah sukun yang melimpah ini. Kebanyakan masyarakat mengolah sukun dengan cara digoreng, dikukus atau dijadikan kripik. Buah sukun tidak dapat bertahan lama setelah dipetik. Sehingga memerlukan suatu perlakuan khusus yang dapat menjadikan sukun lebih tahan lama. Buah sukun yang dapat disimpan dalam waktu yang lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek. Untuk mencegah terjadinya pematangan dan penurunan kualitas sukun tersebut, maka perlu adanya usaha pemutusan mata rantai metabolisme sukun yang antara lain dapat dilakukan dengan mengolahnya (merebus, menggoreng) atau dengan mengeringkannya (Muchtadi & Ayustaningwarno, 2010, hal. 31).

Menurut Ir. Lies Suprpti dalam bukunya yang berjudul *Tepung Sukun Pemanfaatannya dan Pembuatannya* pada tahun 2002 halaman 14, dalam bentuk awetan kering buah sukun dapat diproses menjadi beberapa macam produk, antara lain geplek sukun, tepung sukun, dan pati sukun. Salah satu cara yang digunakan untuk mengatasi jumlah sukun yang melimpah pada saat musimnya tiba ialah dengan cara membuat tepung sukun. Sukun yang telah dibuat menjadi tepung memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat sebanyak 78,9 gram, lemak 0,8 gram dan protein sebanyak 3,6 gram. Tepung sukun dibuat dari geplek sukun yang sudah kering kemudian dihaluskan dengan menggunakan alat penghancur (blender) atau alat penepung, cara lain yang lebih cepat membuat tepung sukun yaitu dengan cara memarut buah sukun. Buah sukun yang telah dipetik hanya dapat bertahan sekitar 7 hari, sedangkan sukun yang telah dibuat tepung dapat bertahan sekitar 9 bulan (Effendi, 2009, hal. 9).

Selain kandungan karbohidrat yang cukup tinggi pada buah sukun, sukun juga memiliki kandungan mineral dan vitamin yang cukup tinggi. Dibandingkan dengan tepung terigu yang berbahan dasar gandum, tepung yang berasal dari buah sukun memiliki kandungan gizi seperti kalsium, fosfor yang jauh lebih tinggi (Suyanti, Sri, & Suismono, 2003, hal. 2).

Tabel 2 Kandungan Gizi Pada Terigu dan Sukun Dalam 100 gram Bahan

No	Zat gizi	Tepung Terigu	Tepug Sukun
1	Karbohidrat (g)	77,2	0.8
2	Lemak (g)	1,0	3.6
3	Protein (g)	9,0	78.9
4	Vitamin B1 (mg)	0.12	0.34
5	Vitamin B2 (mg)	-	0.17
6	Vitamin C (mg)	0	47.6
7	Kalsium (mg)	22	58.5
8	Fosfor (mg)	150	165.2
9	Zat Besi (mg)	1,3	161

Sumber : Jenis Panganan dari Sukun, (2007 : 2)

Tepung sukun ini dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena kandungan gizi yang baik yang dimiliki oleh tepung sukun. Salah satu pemanfaatan tepung sukun ini adalah dengan membuatnya menjadi *Roll cake* (*Roll Cake*) Kukus, karena warna dari tepung sukun yaitu gelap, jadi tidak akan berpengaruh pada pembuatan *Roll cake* yang menggunakan bahan tambahan pewarna makanan. Di kalangan masyarakat Indonesia, *roll cake* termasuk dalam jenis kudapan yang sering dikonsumsi walaupun harganya relatif mahal, namun cukup disukai karena cita rasanya yang legit, sehingga *roll cake* dapat disajikan dalam acara khusus, misalnya pernikahan, khitanan, ulang tahun dan lain-lain. Untuk menambah varian *roll cake* di masyarakat serta memanfaatkan bahan pangan lokal, dalam hal ini adalah sukun.

Tepung sukun dapat ditambahkan dalam pembuatan *roll cake* karena bahan yang digunakan dalam pembuatan *roll cake* yaitu tepung terigu yang kebanyakan diimpor dari negara lain, dapat diganti dengan bahan lain yaitu tepung sukun. Selain itu tekstur dari tepung sukun sama seperti tepung terigu, butiranannya halus dan tepung sukun tidak memerlukan pengembang seperti tepung terigu, serta dapat memberikan terobosan yang lain dari tepung sukun, supaya pemanfaatan sukun tidak dikenal sebagai keripik yang selama ini kita ketahui, tetapi sukun bisa dibuat sebagai *roll cake* kukus.

Berdasarkan latar belakang dan uraian diatas, oleh karena itu penulis tertarik untuk membahas dan melakukan penelitian dengan judul **“Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Penambahan Tepung Terigu Pada Pembuatan *Roll Cake* Kukus”**.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, dimunculkan permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep *roll cake* yang sesuai dengan penambahan tepung sukun dengan prosentase yang berbeda yaitu 25 %, 35 % dan 45 % ditinjau aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
2. Bagaimana hasil uji daya terima konsumen terhadap *Roll Cake* kukus dengan penambahan tepung sukun dilihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur?
3. Bagaimana kelayakan bisnis dari produksi *roll cake* yang ditambahkan dengan tepung sukun?

1.3 Tujuan

a. Tujuan Umum

Untuk mengetahui formula tepung sukun yang ditambahkan dalam pembuatan *Roll Cake* kukus dengan tingkat pengembangan dan daya terima yang tinggi.

b. Tujuan Khusus

1. Mengukur tingkat pengembangan *roll cake* yang di formulasi sebagian dengan tepung sukun.

Yulia Rachma, F, 2016

PENERAPAN TEPUNG SUKUN SEBAGAI PENAMBAHAN TEPUNG TERIGU PADA PEMBUATAN ROLL CAKE KUKUS

Universitas Pendidikan Indonesia | repository.upi.edu | perpustakaan.upi.edu

2. Mengetahui daya terima terhadap *roll cake* yang di formulasi sebagian dengan tepung sukun.
3. Mengetahui biaya dari produksi *roll cake* yang diformulasi sebagian dengan tepung sukun

1.4 Manfaat

1. Bagi Mahasiswa

Dapat menambah pengetahuan dan pengalaman tentang pembuatan keanekaragaman pangan dengan penggunaan bahan tambahan sukun

2. Bagi Masyarakat

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan masyarakat terhadap buah sukun

3. Bagi Peneliti Lanjut

Dapat dipakai referensi apabila ingin melakukan penelitian sejenis