

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ladrang adalah kue kering yang berbentuk *stick* dan proses pembuatannya dengan cara digoreng. Bahan dasar dari makanan ini adalah tepung terigu yang ditambahkan garam, lemak (margarin), telur, tepung tapioka, lada, *baking powder* dan minyak.

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan ladrang, tetapi selama ini pemenuhan kebutuhan bahan baku tepung terigu (gandum) belum dapat tergantikan dengan tepung lain, maka untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan lain yang mudah didapat dan pemanfaatannya masih belum maksimal. Salah satunya yaitu dengan memanfaatkan tepung biji nangka. Kandungan karbohidrat yang tinggi memungkinkan biji nangka diolah menjadi tepung biji nangka yang nantinya diolah lebih lanjut menjadi inovasi berbagai produk olahan seperti ladrang.

Pemanfaatan nangka masih terbatas dimana masyarakat hanya mengkonsumsi daging buahnya saja. Biji nangka yang sangat melimpah belum banyak dimanfaatkan atau dibuang begitu saja tanpa ada pengolahan lebih lanjut. Biji nangka mempunyai harga relatif murah maupun hanya diberikan secara cuma-cuma, umumnya biji nangka hanya dimanfaatkan dalam bentuk biji nangka rebus, bakar dan goreng (Widyastuti,1993).

Menurut Winarti dan Purnomo (2006), biji nangka memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sekitar 40,00-50,00%. Kandungan karbohidrat dalam tepung biji nangka terdapat 2 senyawa yaitu amilosa dan amilopektin. Kandungan amilosa 47,6% dan amilopektin 39,5%, sehingga sifat pati yang dihasilkan oleh biji nangka tersebut berupa gel yang bersifat lebih lengket dan elastis dari pada yang memiliki nilai amilopektin rendah. Maka amilosa tepung biji nangka dapat membantu pengembangan produk. Tepung terigu memiliki kandungan pati sebesar 67–70%, dan tepung biji nangka memiliki kandungan pati sebesar 40,00-50,00%. Jumlah yang tidak terlalu jauh jika dibandingkan dengan tepung terigu. Maka dari itu tepung biji nangka bisa menggantikan sebagian fungsi tepung terigu

walaupun gluten hanya dimiliki oleh tepung terigu, tepung biji nangka memiliki kadar pati yang cukup besar.

Melihat bahwa potensi biji nangka tinggi untuk dimanfaatkan, maka penulis tertarik untuk mengangkat dalam bentuk tugas akhir dengan judul *“Pengaruh Pencampuran Tepung Biji Nangka Terhadap Tekstur dan Organoleptik Dalam Pembuatan Ladrang”*

Pada penelitian ini diharapkan sebagai pengetahuan bagi masyarakat bahwa biji nangka dapat dimanfaatkan dan dapat memberi inovasi baru bahwa pencampuran tepung biji nangka dalam pembuatan ladrang dapat meningkatkan nilai tambah pada kue ladrang yang dihasilkan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat di kembangkan adalah :

- a. Bagaimana pengaruh pencampuran tepung biji nangka pada tepung terigu terhadap tekstur dan sifat organoleptik?
- b. Berapa persen (%) pencampuran tepung biji nangka untuk menghasilkan produk ladrang terbaik?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah:

- a. Untuk mempelajari pengaruh pencampuran tepung biji nangka pada tepung terigu terhadap tekstur dan sifat organoleptik ladrang.
- b. Mencari persentase (%) pencampuran tepung biji nangka untuk menghasilkan produk ladrang terbaik.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

- a. Dapat mengetahui dan memberikan tambahan informasi tentang tepung biji nangka jika dilakukan pencampuran.
- b. Untuk merekomendasikan formulasi penambahan tepung biji nangka.