

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sukun (*Artocarpus altilis*) yang juga dikenal dengan sebutan *Breadfruit* merupakan buah yang memiliki banyak manfaat dan khasiat. Tanaman sukun menghasilkan buah yang memiliki kandungan gizi tinggi, dan potensial dijadikan sebagai bahan makanan pokok alternatif pengganti beras (Adinugraha & Kartikawati, 2012). Buah sukun memiliki bentuk, ukuran, warna serta kandungan gizi yang bervariasi sesuai dengan populasi sebarannya. Kandungan gizi pada buah sukun muda berdasarkan tabel komposisi pangan Indonesia yaitu: serat 1,4 gram, protein 1,4 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 28,1 gram serta energi sebesar 119 kalori. Dari kandungan gizi tersebut, buah sukun memiliki efek yang baik bagi kesehatan masyarakat yang mengkonsumsinya. Kandungan serat pada sukun dipercaya mampu menurunkan kadar kolesterol, menurunkan tekanan darah, melindungi usus dari kanker dan mencegah kelebihan berat badan (Bella, 2022)

Buah sukun memiliki umur simpan yang pendek. Buah sukun yang disimpan dalam waktu lama (lebih dari 7 hari), akan menjadi matang dan bertekstur lembek (Asih dkk., 2012). Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan buah sukun yaitu dengan mengolahnya. Akan tetapi pengolahan buah sukun saat ini dirasa kurang optimal karena hanya sebatas direbus, digoreng, dikeringkan serta dijadikan tepung dan keripik. Hal ini dikarenakan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang perkembangan teknologi pengolahan buah sukun serta kurangnya kesadaran untuk mengonsumsi pangan yang bergizi. Tepung sukun merupakan hasil olahan dari buah sukun yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi pangan yang dapat diolah menjadi produk roti dan kue (Saepudin dkk., 2017). Tepung sukun kaya akan kalsium dan serat sehingga cocok sebagai substitusi tepung terigu yang dapat digunakan untuk membuat kue, tart, brownies dan lain sebagainya (Sukandar dkk., 2014). Terdapat beberapa produk roti dan kue yang telah dibuat dari pemanfaatan buah sukun seperti roti manis pada penelitian Saepudin dkk. (2017), bolu kukus pada

penelitian Aprilia dkk. (2021), kue semprong pada penelitian Basrin (2020), dan pembuatan brownies dengan kombinasi tepung ubi jalar oranye pada penelitian Paramita dkk. (2020). Namun belum pernah dilakukan penelitian mengenai substitusi tepung sukun dengan rentang persentase kecil dalam pembuatan brownies.

Brownies merupakan jenis kue yang berwarna coklat pekat seperti cake namun memiliki tekstur yang lebih padat karena tidak membutuhkan pengembangan. Awal mula terciptanya brownies karena kegagalan pembuatan *cake* coklat yang tidak dapat mengembang (Ismayani, 2007 dalam Putri dkk., 2020). Brownies yang tersebar di pasaran memiliki 2 jenis yaitu brownies kukus dan brownies panggang yang memiliki karakteristik berbeda. Dalam penelitian ini pembuatan brownies menggunakan metode pengukusan karena cara pengolahan ini dapat mempertahankan kandungan nutrisi dan mineral yang ada pada produk pangan. Brownies sangat diminati oleh semua kalangan karena memiliki rasa yang enak, tekstur yang lembut dan mengenyangkan.

Seiring dengan perkembangan jaman, dalam pembuatan brownies dapat dilakukan dengan mensubstitusi tepung terigu dan tepung non-gluten. Dari tahun ke tahun semakin banyak modifikasi terhadap brownies seperti komposit brownies dari tepung MOCAF, tepung ubi jalar, tepung biji nangka, dan campuran tepung beras yang terdiri dari beras, pati dan maizena (Windaryati dkk., 2013). Namun secara sensoris produk yang dihasilkan dengan penambahan tepung modifikasi cenderung memiliki tekstur yang lebih keras atau padat, kurang elastis, mudah patah dan keras (Yuwono *et al.*, 2013 dalam Hariyadi, 2018). Hal tersebut mengakibatkan minimnya daya terima dari produk-produk yang dihasilkan dari tepung modifikasi. Dalam penelitian Saepudin dkk. (2017) didapatkan formulasi terbaik roti manis yang disukai oleh panelis dihasilkan dari penggunaan tepung sukun sebesar 20%.

Dari uraian diatas, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui karakteristik fisikokimia serta daya terima brownies kukus substitusi tepung sukun dengan persentase 0%, 5%, 10%, 15%, 20%, dan 25%. Analisa yang dilakukan yaitu uji tekstur, volume spesifik, warna, rendemen, kadar air, kadar abu, serat kasar serta uji

hedonik. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan daya guna serta menambah inovasi produk pangan dari tepung sukun.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik fisikokimia brownies kukus dengan substitusi tepung sukun?
2. Bagaimana daya terima panelis terhadap brownies kukus dengan substitusi tepung sukun?
3. Berapa persentase tepung sukun yang menghasilkan brownies kukus terbaik?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah diuraikan, adapun tujuan penelitian sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun terhadap karakteristik fisikokimia brownies kukus.
2. Mengetahui daya terima panelis terhadap brownies kukus substitusi tepung sukun.
3. Mengetahui persentase tepung sukun yang menghasilkan brownies kukus terbaik berdasarkan karakteristik fisikokimia dan sensori brownies kukus.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan, maka dapat diuraikan manfaat penelitian sebagai berikut :

1. Memberikan informasi mengenai perubahan karakteristik fisikokimia dan sensori brownies kukus dengan substitusi tepung sukun.
2. Memberikan inovasi baru dalam pemanfaatan serta pengembangan produk olahan dari tepung sukun.