

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Waffle* merupakan makanan yang sangat digemari oleh masyarakat. Menurut Alexandra (2009), *waffle* merupakan makanan khas Belgia yang dimasak dengan cetakan besi bermotif untuk mendapatkan bentuk *waffle* yang khas. *Waffle* memiliki rasa yang gurih dan manis sehingga sangat digemari oleh anak - anak dan remaja. *Waffle* memiliki bentuk yang beragam seperti persegi, bulat, dan motif lucu yang lainnya. *Waffle* biasanya disajikan dengan berbagai topping seperti maple sirup, *ice cream*, coklat, selai, *whipped cream*, *yogurt*, bubuk kayu manis, buahbuahan segar (stroberi dan kiwi), *ice cream*, serta kacang-kacangan (almond, mede, kenari, dan lainnya). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), sepanjang 2021 impor tepung terigu Indonesia mencapai 31,34 ribu ton. Oleh karena itu, dalam pembuatan *waffle* perlu ditambahkan bahan pangan lokal yang dapat mengurangi impor tepung terigu. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk substitusi tepung terigu adalah pemanfaatan tanaman lokal seperti sukun.

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan buah yang memiliki daging yang empuk dan tidak berbiji serta memiliki tekstur seperti roti setelah dimasak. Selain itu, buah sukun memiliki tingkat produksi yang tinggi namun pemanfaatannya yang belum maksimal. Menurut Waryat dkk., (2014) menjelaskan bahwa pohon buah sukun dapat menghasilkan 200 buah dalam setahun. Masyarakat pada umumnya kurang dalam pemanfaatan buah sukun, kebanyakan masyarakat mengolah sukun menjadi sukun goreng atau keripik sukun. Menurut Data BPS 2021 menyatakan bahwa panen sukun pada tahun 2019 di Indonesia sebesar 122.482 ton dan pada tahun 2020 semakin meningkat menjadi 190.551 ton. Hasil panen yang cukup besar ini menjadi masalah tersendiri dalam hal penyimpanannya dikarenakan umur simpan buah sukun tidak sampai seminggu setelah panen dan akan membusuk. Salah satu cara untuk memperpanjang umur simpan buah sukun yaitu mengolahnya menjadi tepung sukun.



Tepung sukun memiliki kandungan serat, mineral dan vitamin yang cukup tinggi dibandingkan oleh tepung terigu, sehingga tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu untuk meningkatkan nilai gizi pada produk *waffle*. Selain itu, tepung sukun memiliki kandungan pati yang cukup tinggi sebesar 69% sehingga tepung sukun dapat berperan sebagai bahan makanan sumber karbohidrat dan dapat menggantikan tepung terigu. Menurut (Anon, 2017 dalam Era Ollyvetty., dkk 2023) menjelaskan bahwa tepung sukun memiliki kandungan kadar abu 2,1 gram, kadar air 10,1 gram, lemak 0,5 gram, protein 2,9 gram, karbohidrat 84,4 gram, dan kadar serat 3,7 gram, sedangkan tepung terigu memiliki kandungan kadar abu 1 gram, kadar air 11,8 gram, lemak 1 gram, karbohidrat 77,2 gram, dan serat 0,3 gram. (Anon., 2017). Berdasarkan kandungan gizi tersebut, dapat diketahui bahwa kandungan serat tepung sukun lebih tinggi daripada tepung terigu, sehingga dengan adanya substitusi tepung sukun dalam pembuatan *waffle* dapat meningkatkan kandungan serat dari *waffle* yang dihasilkan.

Tujuan dari substitusi tepung sukun dalam pembuatan *waffle* yaitu menghasilkan *waffle* dengan karakteristik berbeda serta memberikan kontribusi gizi bagi masyarakat karena tepung sukun memiliki kandungan serat yang cukup tinggi sehingga produk *waffle* dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung sukun terhadap karakteristik kimia *waffle*?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung sukun terhadap karakteristik sensoris *waffle*?
3. Manakah perlakuan terbaik dari formulasi *waffle* dengan substitusi tepung sukun?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah tercantum diatas, maka dapat diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun terhadap karakteristik kimia *waffle*.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung sukun terhadap karakteristik sensoris *waffle*.
3. Mengetahui perlakuan terbaik *waffle* substitusi tepung sukun.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan diatas, maka hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan tambahan ilmu pengetahuan mengenai pengaruh substitusi tepung sukun terhadap karakteristik kimia dan sensoris *waffle*.
2. Memberikan tambahan ilmu pengetahuan mengenai inovasi produk *waffle* substitusi tepung sukun yang belum banyak diketahui oleh masyarakat.
3. Memberikan informasi mengenai formulasi perlakuan terbaik dari *waffle* substitusi tepung sukun.