

## RINGKASAN

**“Perbandingan Tepung Sukun (*Artocarpus Altilis*) Sebagai Alternatif Penggunaan Terigu Pada Produk *Breakfast Cereal* Berbasis Sumber Pangan Lokal”, Dimas Bagus Asyrofi, NIM. B32220489, Tahun 2025, Halaman 46, Teknologi Pertanian, Politeknik Negeri Jember, Adhima Adhamatika S.TP., M.TP. (Dosen Pembimbing)**

*Breakfast cereal* adalah produk pangan praktis yang semakin populer karena dianggap sebagai sumber energi cepat dan sehat, terutama dikonsumsi saat sarapan. Namun, di Indonesia, bahan utama breakfast cereal seperti gandum masih harus diimpor karena tidak dapat tumbuh optimal di iklim tropis. Tingginya angka impor gandum mencapai 10,5 juta ton di tahun 2023 (BPS, 2024) menunjukkan ketergantungan pangan nasional terhadap bahan baku luar negeri. Di sisi lain, Indonesia memiliki potensi besar dari sumber pangan lokal seperti buah sukun (*Artocarpus altilis*), yang produksinya mencapai 156.626 ton pada tahun 2023, tetapi pemanfaatannya masih terbatas pada produk tradisional seperti gorengan atau keripik. Padahal, buah sukun memiliki kandungan karbohidrat dan serat tinggi yang cocok untuk diolah menjadi tepung dan digunakan dalam produk pangan fungsional seperti *breakfast cereal*. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan untuk mengeksplorasi potensi pemanfaatan tepung sukun sebagai perbandingan tepung terigu dalam produk *breakfast cereal* berbasis pangan lokal yang bergizi, sehat, dan ekonomis.

Penelitian ini menggunakan 6 formulasi (F0–F5) yang diuji dari aspek fisik, kimia, dan sensoris menggunakan Rancangan Acak Lengkap dan analisis statistik. Hasil menunjukkan bahwa peningkatan tepung sukun berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia *Breakfast Cereal* (Warna  $L^*$   $a^*$   $b^*$ , volume, kadar air, kadar abu, dan serat kasar). Uji sensoris menunjukkan bahwa perlakuan F0 dan F1 paling disukai dari segi warna, aroma, dan rasa, sementara F5 unggul dalam tekstur karena kerenyahannya. Perlakuan F1 (10% tepung sukun : 90% terigu) dinilai terbaik secara keseluruhan, menunjukkan bahwa substitusi hingga 10% dapat menghasilkan cereal berkualitas baik sekaligus mendukung diversifikasi pangan lokal dan mengurangi ketergantungan pada impor tepung terigu.