

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Sereal sarapan adalah makanan instan yang umum dikonsumsi di pagi hari sebagai sumber energi. Di Indonesia, masyarakat dengan mobilitas kerja tinggi cenderung memilih sereal berbasis gandum karena penyajiannya yang mudah dan cepat (Prastika et al., 2022). Tingginya minat terhadap produk ini juga didorong oleh meningkatnya kesadaran akan pentingnya sarapan yang sehat dan praktis. Sebagian besar produk Breakfast Cereal yang beredar di pasaran menggunakan bahan dasar gandum, oat, dan barley. Namun, ketiga komoditas tersebut sulit dibudidayakan di iklim tropis seperti Indonesia, sehingga pemenuhannya bergantung pada impor. Berdasarkan data BPS (2024), impor gandum ke Indonesia sepanjang tahun 2023 mencapai 10,5 juta ton. Dari data ini seharusnya kita dapat mengurangi angka ketergantungan terhadap bahan baku import dengan sejalanannya tren konsumsi sereal yang terus meningkat, yang dimana Indonesia memiliki peluang untuk mengembangkan alternatif bahan lokal sebagai substitusi gandum. Salah satu potensi bahan lokal yang dapat dimanfaatkan adalah buah sukun yang diolah menjadi tepung sukun (*Artocarpus altilis*), yang kaya nutrisi dan melimpah di Indonesia.

Buah sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan salah satu sumber pangan lokal yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk pangan pangan fungsional mengingat sukun memiliki kandungan nutrisi yang beragam dan tinggi serat. Menurut (BPS, 2024), di tahun 2023 Produksi sukun di Indonesia mencapai 156.626 ton, dengan daerah penghasil utama seperti Jawa Timur, Jawa Tengah dan Jawa Barat. Namun pemanfaatannya masih terbatas pada olahan tradisional seperti digoreng, direbus, atau dibuat keripik, sehingga nilai tambahnya belum optimal. Jadi perlu adanya pengembangan pengolahan buah sukun menjadi alternatif bahan pangan lainnya, misalnya diproses menjadi tepung sukun guna mendukung ketersediaan bahan tepung.

Mengubah sukun menjadi bentuk tepung merupakan salah satu metode pengolahan alternatif yang menawarkan sejumlah kelebihan, seperti memperpanjang masa simpan serta mempermudah proses pengolahan bahan mentahnya (Basrin, 2020). Tepung sukun mengandung 84,03% karbohidrat, 9,90% air, 2,83% abu, 3,64% protein dan 0,41% lemak (Septiani & Ilyas., 2017). Tepung sukun memiliki kandungan serat, mineral, dan vitamin yang lebih melimpah dibandingkan dengan tepung terigu. Oleh karena itu, bahan ini memiliki potensi sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan sereal sarapan guna meningkatkan nilai gizi produk tersebut. Menurut (Prastika *et al.*, 2022) Sereal yang menggunakan buah sukun sebagai bahan utama tergolong layak untuk dikonsumsi karena mengandung kalori yang rendah, kaya akan nutrisi, dan memberikan efek positif bagi kesehatan. Penggunaan tepung sukun sebagai substitusi sebagian tepung dalam proses pembuatan sereal dapat meningkatkan kandungan serat serta nilai gizi dari produk akhir

kajian ini bertujuan untuk mengevaluasi proporsi penggunaan tepung sukun (*Artocarpus altilis*) sebagai alternatif penggunaan terigu pada produk *Breakfast Cereal*, serta pengaruhnya terhadap sifat fisikokimia dan sensorik dari *Breakfast Cereal*. Dengan diversifikasi ini, diharapkan masyarakat dapat lebih termotivasi untuk memanfaatkan tepung sukun serta diharapkan mampu mengurangi jumlah import bahan pangan serta menurunkan angka konsumsi tepung terigu dalam jumlah tinggi di Indonesia.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut maka, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh formulasi substitusi tepung sukun terhadap karakteristik sifat fisik dan kimia *Breakfast Cereal*?
2. Bagaimana pengaruh formulasi substitusi tepung sukun terhadap karakteristik sifat organoleptik *Breakfast Cereal*?
3. Berapakah formulasi terbaik dari substitusi tepung sukun terhadap *Breakfast Cereal*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disebutkan, maka diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh formulasi substitusi tepung sukun terhadap karakteristik sifat fisik dan kimia *Breakfast Cereal*.
2. Untuk mengetahui pengaruh formulasi substitusi tepung sukun terhadap karakteristik sifat organoleptik *Breakfast Cereal*.
3. Untuk mengetahui formulasi terbaik *Breakfast Cereal* dari substitusi tepung sukun

## 1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan diatas, maka penelitian ini diharapkan memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Meningkatkan pengetahuan mengenai pengaruh substitusi tepung sukun terhadap sifat fisik, kimia, dan sensoris *Breakfast Cereal*.
2. Meningkatkan pengetahuan mengenai diversifikasi bahan pangan lokal berupa buah sukun yang belum banyak di manfaatkan oleh masyarakat.
3. Memberikan pengetahuan dan informasi mengenai formulasi terbaik dari *Breakfast Cereal* substitusi tepung sukun