

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah nangka merupakan salah satu bentuk hasil alam yang melimpah di Indonesia, terutama biji nangka. Bagi masyarakat Indonesia biji nangka kebanyakan orang hanya dibuang begitu saja ataupun hanya direbus. Biji nangka merupakan hasil sampingan dari buah nangka sehingga tidak pernah mendapat perhatian khusus dalam penggunaannya. Menurut Badan Pusat Statistik Indonesia (BPS, 2017) pada tahun 2015 buah nangka mencapai 699,5 ribu ton.

Produksi buah nangka pada tahun 2014 yaitu sebanyak 3,25%. Dari peningkatan tersebut maka buah nangka dapat dimanfaatkan sebagai hasil deversifikasi pangan seperti keripik, selai dan lain sebagainya. Dari hasil tersebut selain buahnya, bagian nangka yang juga banyak mengandung gizi yang sangat berguna bagi kesehatan ialah biji nangka.

Biji nangka merupakan salah satu limbah organik yang belum dimanfaatkan secara optimal, hal ini mendorong pengolahan biji nangka dalam berbagai bentuk olahan, padahal biji nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 36,7 g, protein 4,2 g, energi 165 kkl, serta memiliki kandungan mineral berupa fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, dan besi 1,0 mg (Direktorat Gizi DEPKES RI 2009 *dalam* Sari, 2012)

Pada proses pembuatan tepung khususnya tepung biji nangka seringkali dijumpai masalah yaitu tepung berubah warna menjadi kecoklatan yang dikarenakan adanya proses pencoklatan atau browning. Salah satu cara untuk mencegah proses browning yaitu dengan perendaman natrium metabisulfite. Pencegahan terjadinya warna coklat ini dikarenakan hasil reaksi dari sulfite yang berinteraksi dengan gugus karbonil, sulfur dioksida juga dapat berperan sebagai antioksidan.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana kualitas tepung biji nangka yang dihasilkan?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi metabisulfit dan lama perendaman terhadap tepung biji nangka?
3. Bagaimana pengaruh interaksi konsentrasi metabisulfit dan lama perendaman pada tepung biji nangka?

1.3 Tujuan

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kualitas tepung biji nangka yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi terhadap tepung biji nangka.
3. Untuk mengetahui interaksi konsentrasi metabisulfit dan lama perendaman pada tepung biji nangka.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Dapat menghasilkan tepung biji nangka yang memiliki kualitas yang baik.
2. Dapat memberikan pengetahuan dasar tentang cara pembuatan tepung biji nangka dengan pengaruh konsentrasi metabisulfit yang tepat.
3. Dapat mengetahui interaksi konsentrasi metabisulfit dan lama perendam