

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bolu kukus merupakan salah satu jenis roti dan kue berbahan dasar tepung terigu yang di campur dengan gula, telur, mentega, dan bahan lainnya. Kue ini dimatangkan dengan cara dikukus. Bolu kukus memiliki struktur lembut dan empuk serta memiliki cita rasa yang enak.

Perkembangan roti dan kue berbahan dasar selain gandum semakin banyak dikembangkan di Indonesia. Alasan utamanya adalah karena produk roti dan kue yang beredar saat ini masih bergantung pada bahan baku tepung terigu yang berasal dari gandum impor. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS), impor terigu tahun 2012 mencapai 479.62 ton, hal ini dikarenakan tanaman gandum sulit tumbuh di Indonesia mengingat karakteristik tanaman gandum yang merupakan tanaman subtropik. Selain mengurangi ketergantungan impor gandum, kelebihan makanan berbahan dasar nongandum adalah adanya sifat glutenfree.

Biji nangka sebagai bahan makanan memang belum memasyarakat di Indonesia, padahal biji nangka memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi sehingga berpotensi sebagai alternatif pengganti bahan makanan. Biji nangka merupakan sumber karbohidrat (36,7g/100g), protein (4,2g/100g), dan energi (165 kkal/100 g), sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji nangka juga merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral per 100 gram biji nangka adalah fosfor (200 mg), kalsium (33 mg), dan besi (1,0 mg). Selain dapat dimakan dalam bentuk utuh yang di rebus, biji nangka juga dapat diolah menjadi tepung. Selanjutnya dari tepungnya dapat dihasilkan berbagai makanan olahan (Astawan, 2007).

Pemanfaatan biji nangka menjadi produk makanan merupakan salah satu bentuk pemanfaatan limbah biji nangka yaitu menjadikan biji nangka menjadi tepung. Tepung biji nangka dibuat dengan cara memilih biji nangka yang baik terutama pada teksturnya, lalu mencuci biji nangka di atas air mengalir. Setelah itu biji nangka direbus hingga kulit ari dari biji nangka terkelupas. Lalu biji

angka dibersihkan, dan dipotong – potong atau diris tipis - tipis. Selanjutnya biji angka dipotong potong kecil lalu dijemur di bawah terik matahari setelah kering biji angka digiling hingga halus (Nuriana,2010).

Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan penelitian mengenai proses pengolahan biji angka dengan memanfaatkan biji angka sebagai bahan substitusi dengan tepung terigu untuk menghasilkan bolu kukus yang dapat diterima konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Apa pengaruh substitusi tepung biji angka terhadap sifat fisik dan organoleptik bolu kukus yang dihasilkan?
2. Bagaimana formulasi yang tepat untuk membuat bolu kukus dari substitusi tepung biji angka?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji angka terhadap sifat fisik dan organoleptik bolu kukus.
2. Untuk mengetahui formulasi yang tepat untuk membuat bolu kukus dari substitusi tepung biji angka.

1.3.2 Manfaat Penelitian

Adanya penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi tentang pemanfaatan biji angka.
2. Memberikan informasi tentang tepung biji angka menjadi alternatif bahan pangan substitusi tepung terigu untuk menghasilkan bolu kukus.
3. Menemukan formulasi yang tepat dalam pembuatan bolu kukus substitusi tepung biji angka.

1.4. Hipotesa

1. H0. Substitusi tepung biji nangka dengan jumlah yang berbeda tidak berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan organoleptic bolu kukus
2. H1. Substitusi tepung biji nangka dengan jumlah yang berbeda berpengaruh nyata terhadap sifat fisik dan organoleptic bolu kukus