

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan berbasis gandum atau tepung terigu telah menjadi makanan pokok banyak negara. Ketersediaannya yang melimpah di pasaran dunia, proteinnya yang tinggi, harganya yang relatif tidak mahal dan pengolahannya yang praktis mudah telah menjadikan makanan berbasis tepung terigu merambah cepat ke berbagai negara. Negara-negara pengekspor gandum juga cukup banyak antara lain, Australia, Kanada, Amerika, Rusia, Cina, dan masih banyak lagi. Kandungan gluten yang menentukan kadar protein pada tepung terigu. Semakin tinggi kadar gluten, semakin tinggi kadar protein tepung terigu tersebut. Kadar gluten pada tepung terigu yang menentukan kualitas pembuatan suatu makanan sangat tergantung dari jenis gandumnya.

Tepung terigu diperoleh dari hasil penggilingan biji gandum yang mengalami beberapa tahap pengolahan. Umumnya penggolongan tepung terigu berdasarkan kandungan proteinnya. Biasanya jenis yang tersedia di pasar memiliki kandungan protein berkisar antara 8% - 9%, 10.5% - 11.5 % dan 12 % - 14 %.

(Anonim^b, 2011)

Tepung terigu mengandung protein yang unik yang tidak terdapat pada tepung yang lain. Protein ini bila diberi air (hidrasi) akan menghasilkan gluten, suatu senyawa yang elastic, liat, dan dapat diregangkan untuk memberikan struktur bagi adonan.

Jenis tepung terigu berdasarkan jenis bahan kandungan proteinnya yaitu cakra kembar (tepung protein tinggi/*high protein flour*) dibuat dari 100 % gandum jenis *hard wheat*, merupakan tepung terigu untuk roti dan mie. Hasil roti mengembang, hasil mie kenyal dan tidak mudah putus, proteinnya 11,5 – 13 % sedangkan tepung terigu segitiga biru (terigu protein sedang/*medium protein flour*) adalah campuran gandum jenis *hard wheat* dan *soft wheat* (masing– masing 50%) merupakan tepung untuk aneka makanan, seperti bolu, brownies, martabak, dan lain – lain. Hasil martabak mengembang dan bersarang, brownies dan bolu lembut, dan mengembang. Proteinnya 10 – 11 %. (Anonim, 2008).

Protein berperan dalam pengatur proses dalam tubuh secara langsung maupun tidak langsung. Protein merupakan salah satu unsur makro yang terdapat pada bahan pangan hasil pertanian seperti pada gandum. gandum adalah bahan utama dalam pembuatan tepung terigu. produk tepung terigu yang beredar dipasaran saat ini yaitu tepung terigu cakra kembar, tepung terigu segitiga biru, tepung terigu pohon mas dan berbagai merk lainnya dan kadar proteinnya pun bervariasi. Kadar protein pada bahan pangan dan produk pangan dapat ditentukan dengan berbagai jenis metode analisis. Metode analisis yang sering digunakan yaitu metode kjeldahl.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis melakukan suatu kajian dengan mengangkat judul “ Pengujian kadar protein pada tepung terigu cakra kembar dan tepung terigu segitiga biru dengan metode kjeldahl”. Penelitian ini dilakukan di Balai Pengawasan Obat Dan Makanan Di Gorontalo.

1.2 Rumusan masalah

Bagaimana mengetahui kadar protein pada tepung terigu cakra kembar dan segitiga biru dengan metode kjeldahl?

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

1. Untuk mengetahui cara pengujian kadar protein dengan metode kjeldahl.
2. Untuk mengetahui kadar protein pada tepung terigu cakra kembar dan tepung terigu segitiga biru.

1.3.2 Manfaat

1. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang mengetahui kadar protein dengan metode kjeldahl
2. Sebagai informasi bagi masyarakat dapat mengetahui kadar protein pada tepung terigu cakra kembar dan segitiga biru