

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber pangan lokal yang tersedia cukup banyak dan belum dimanfaatkan secara optimal. Oleh karena itu, perlunya mengurangi ketergantungan tepung terigu impor dengan mensubstitusi bahan pangan lokal yang ada di Indonesia. Salah satu komoditas lokal yang berpotensi untuk dimanfaatkan adalah sukun. Produksi sukun di Indonesia terus meningkat, dari 89.231 ton pada Tahun 2010 dan meningkat menjadi 102.089 ton pada Tahun 2011 (BPS, 2012).

Provinsi Gorontalo merupakan daerah yang memiliki potensi sukun yang cukup potensial, namun belum termanfaatkan secara maksimal. Hal ini di sebabkan sukun di Provinsi Gorontalo hanya diolah langsung untuk dikonsumsi dengan cara digoreng atau direbus, belum ada upaya untuk mendiversifikasi buah sukun untuk menjadi produ yang memiliki nilai ekonomis yang lebih tinggi.

Buah sukun (*Artocarpus communis*) merupakan satu di antara tanaman hutan non kayu yang dimanfaatkan kayunya bila sudah sesuai umurnya. Buah sukun memiliki peranan penting dalam kebutuhan sumber pangan karena jumlah kalori dan kandungan gizinya yang tinggi. Oleh karena itu, sukun merupakan tanaman hutan non kayu yang termasuk dalam data *International Treaty on Genetik Resource for Food and Agriculture* yang akan berkontribusi terhadap upaya global dalam menjamin ketahanan pangan (Almatsier, 2004).

Sukun telah banyak dimanfaatkan sebagai produk olahan komersial seperti keripik sukun, jus sukun, dan tepung sukun (Purba 2002). Sukun memiliki mineral

dan vitamin lebih lengkap jika dibandingkan dengan beras, tetapi kalorinya lebih rendah sehingga dapat digunakan untuk makanan diet (Suyanti, dkk 2003). Sukun merupakan bahan pangan sumber karbohidrat yang memiliki kandungan nutrisi seperti flavonoid, beta karoten, vitamin A, vitamin C, mineral, serat, karbohidrat kompleks, antioksidan, dan rendah kalori (Vanessa, 2014).

Kendala dalam proses pembuatan tepung sukun adalah terjadinya proses browning enzimatis yang disebabkan oleh enzim penolase yang terkandung dalam buah sukun. Salah satu metode untuk menghambat reaksi pencoklatan secara enzimatis yaitu dengan metode perendaman dengan asam dan steam blanching. Selain mudah mengalami pencoklatan akibat aktivitas enzim tepung sukun juga masih memiliki karakteristik yang masih kurang dibandingkan dengan jenis tepung yang lain. Perendaman dengan asam sitrat bertujuan untuk memperbaiki karakteristik tepung. Pada prinsipnya dengan menggantikan gugus hidroksil (OH^-) pada tepung sukun. Dalam penelitian Mutmainah dkk, (2013) menjelaskan bahwa lama perendaman menggunakan asam yang efisien adalah selama 90 menit. Menurut Winarno (2002), Adanya perendaman dengan asam dapat menghambat reaksi pencoklatan enzimatis yang disebabkan oleh enzim fenolase yang terkandung dalam buah sukun.

Asam sitrat menghambat terjadinya pencoklatan karena dapat mengkompleks ion tembaga yang dalam hal ini berperan sebagai katalis dalam reaksi pencoklatan. Selain itu, asam sitrat juga dapat menghambat pencoklatan dengan cara menurunkan pH sehingga enzim PPO menjadi inaktif (Winarno, 2002). Metode lainnya dalam menghambat reaksi pencoklatan pada buah sukun adalah dengan metode *steam blanching*.

Blanching adalah suatu proses pemanasan yang diberikan terhadap suatu bahan yang bertujuan untuk menginaktivasi enzim, melunakkan jaringan dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang merugikan, sehingga diperoleh mutu produk yang dikeringkan, dikalengkan, dan dibekukan dengan kualitas baik. Lama blanching bergantung pada karakteristik bahan, blanching 3 menit menghasilkan warna *french fries* yang lebih baik (Anggraini, 2005), namun umumnya blanching membutuhkan suhu berkisar 75 – 95°C selama 1 – 10 menit. Metode blanching yang paling umum digunakan adalah blanching dengan uap air panas (*Steam Blanching*) dan dengan air panas (*hot water blanching*). Proses *blanching* dapat mempengaruhi nilai gizi bahan, kerusakan beberapa zat gizi terjadi selama proses blanching. Metode Perebusan dapat menyebabkan kehilangan 40% mineral dan vitamin, 35% gula, dan 20% protein. (Ahmadi, 2009). *Blanching*, selain dapat mengatasi reaksi pencoklatan pada tepung, juga dapat menghilangkan getah pada bahan sehingga menghasilkan tepung dengan mutu yang lebih baik (Susanto dan Saneto, 1994).

Penelitian ini menggunakan kombinasi metode perendaman asam sitrat dengan konsentrasi yang berbeda dan *steam blanching* selama 3 menit untuk menghambat menghambat proses browning enzimatis dalam pembuatan tepung sukun sehingga menghasilkan tepung sukun dengan kualitas yang baik.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimana karakteristik tepung sukun dengan metode kombinasi perendaman asam sitrat dan *steam blanching*

2. Bagaimana respon penerimaan responden terhadap tepung sukun yang dihasilkan dengan metode perendaman asam sitrat dan steam blanching

1.3 Tujuan dan Manfaat Penelitian

1.3.1 Tujuan

Tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui karakteristik tepung sukun dengan menggunakan metode perendaman asam sitrat dan *Steam Blanching*
2. Untuk menghasilkan kualitas tepung sukun yang memenuhi persyaratan mutu tepung
3. Untuk memberikan informasi kepada masyarakat terhadap inovasi lain dari buah sukun

1.3.2 Manfaat

Manfaat yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Menghasilkan tepung sukun dengan karakteristik yang memenuhi standar tepung
2. Menghasilkan tepung sukun yang diterima di kalangan masyarakat
3. Memberikan informasi kepada masyarakat pada umumnya dalam pengembangan tepung sukun sebagai tepung alternatif
4. Memberikan informasi kepada pemerintah dalam pengembangan buah sukun menjadi produk tepung sebagai tepung alternatif