

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat. Seiring dengan meningkatnya industri pertanian maupun industri lain yang menggunakan tepung, maka kebutuhan akan tepung makin meningkat. Umumnya berbagai produk makanan seperti roti, dan biskuit menggunakan tepung terigu sebagai bahan bakunya. Berbagai upaya yang dilakukan untuk memenuhi bahan baku tepung yang berasal dari bahan baku lokal sebagai alternatif pengganti tepung terigu, merupakan tantangan dan peluang untuk pengembangan produk lokal. Produk lokal yang dapat dimanfaatkan bisa berupa umbi-umbian, kacang-kacangan, dan biji-bijian, serta tanaman lainnya, salah satunya adalah buah sukun (*Artocarpus altilis*).

Pengolahan dan pemanfaatan buah sukun masih belum optimal dan masih sedikit digunakan sebagai bahan baku industri. Sukun merupakan buah yang mengandung karbohidrat yang tinggi, selain karbohidrat sukun juga memiliki kandungan fosfor yang tinggi dapat menjadi buah alternatif untuk meningkatkan gizi masyarakat, buah sukun dapat kita temui bahkan di sepanjang tahun. Badan Pusat Statistik (BPS) Indonesia mencatat produksi sukun mencapai 111.768 ton pada tahun 2012 dan 90.773 ton pada tahun 2013. Hal tersebut menunjukkan bahwa sukun berpotensi untuk membantu meningkatkan kebutuhan akan karbohidrat di Indonesia. Kandungan karbohidrat pada tepung sukun lebih tinggi dibandingkan dengan tepung gandum

yaitu sebesar 78,9 g kandungan karbohidrat pada tepung sukun dan 77,3 g pada tepung gandum (Widoyoko, 2010). Oleh karena itu tepung sukun sangat baik untuk diformulasikan dengan tepung terigu. Salah satunya dalam pembuatan biskuit.

Pisang goroho merupakan tanaman yang banyak ditanam baik sebagai komoditi komersial maupun komoditi rumah tangga untuk dikonsumsi sendiri. Tanaman pisang dapat ditemukan hampir seluruh pelosok tanah air sehingga sangat potensial digunakan sebagai salah satu pilar peningkatan ketahanan pangan, (Budiyanto, 2010). Penggunaan tepung pisang goroho saat ini merupakan salah satu jenis tepung non terigu yang digunakan untuk menunjang diversifikasi pengolahan pangan. Pisang goroho (*Musa acuminata L*) merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kadar karbohidrat yang tinggi dan merupakan jenis pisang spesifik lokal di Sulawesi Utara.

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau snack yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air rendah. Menurut Saksono (2012) menyatakan bahwa berdasarkan data asosiasi industri, tahun 2012 konsumsi biskuit diperkirakan meningkat 55% didorong oleh kenaikan konsumsi domestik. Biskuit dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi hingga dewasa namun dengan jenis yang berbeda. Selain itu, biskuit dapat dibuat dan dipanggang di dapur rumah tangga. Sekarang pembuatan biskuit dapat dibuat terutama di pabrik-pabrik dengan produksi besar. Proses pembuatan biskuit secara garis besar terdiri dari pencampuran (*mixing*), pencetakan (*cutting*) dan pemangangan (*bucking*) (Manley,1998).

Pisang goroho merupakan tanaman yang khas dari daerah Sulawesi utara yang memiliki banyak keunggulan serta memiliki kandungan kimia yang beragam dan baik untuk kesehatan. Kandungan karbohidrat yang tinggi karena mengandung pati yaitu 80,89% (Sondakh, 1990), dan antioksidan yang berfungsi mencegah terjadinya kerusakan sel-sel tubuh. Sekarang ini tepung pisang digunakan untuk berbagai produk olahan, pengganti tepung terigu, formulasi pada kue seperti kue kering misalnya biskuit. Oleh karena itu dalam penelitian ini dilakukan pembuatan biskuit berbahan bahan dasar tepung sukun dan tepung pisang goroho.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh formulasi tepung sukun dengan tepung pisang goroho terhadap karakteristik organoleptik biskuit?
2. Bagaimana pengaruh formulasi tepung sukun dengan tepung pisang goroho terhadap analisis proksimat biskuit?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung sukun dengan tepung pisang goroho terhadap karakteristik organoleptik biskuit.
2. Untuk mengetahui pengaruh formulasi tepung sukun dengan tepung pisang goroho terhadap analisis proksimat biskuit.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi tentang formulasi tepung sukun dengan tepung pisang goroho terhadap karakteristik organoleptik biskuit.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang formulasi tepung sukun dengan tepung pisang goroho terhadap analisis proksimat biskuit.