

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah alpukat (*Persea americana* Mill) bukanlah komoditas buah musiman sehingga mudah ditemukan dan selalu tersedia setiap waktu. Alpukat tumbuh subur pada daerah tropis dan memiliki kandungan antioksidan yang tinggi (Afrianti, 2010). Produksi buah alpukat di Indonesia cukup banyak dan telah dimanfaatkan untuk berbagai pengolahan produk. Pada umumnya, bagian buah yang dimanfaatkan yaitu daging buah alpukat sedangkan bagian lainnya dibuang dan menjadi limbah. Bagian yang terbuang tersebut masih dapat dimanfaatkan misalnya biji. Alpukat tergolong buah yang memiliki biji besar yang tersusun dari dua keping (*cotyledon*) dengan dilapisi kulit biji (Halimah *et al.*, 2014). Biji alpukat memiliki kandungan pati yang cukup tinggi yaitu sebesar 80,1 % (Winarti dan Purnomo, 2006). Kandungan pati yang tinggi berpotensi untuk diolah menjadi produk pangan, yaitu dapat diolah menjadi tepung biji alpukat. Tepung akan lebih mudah diaplikasikan untuk pengolahan berbagai produk. Misalnya terbuat dari tepung terigu, sehingga dengan adanya tepung biji alpukat dapat mensubstitusi tepung yang biasanya digunakan pada pembuatan *cookies*.

Buah sukun memiliki peranan penting dalam kebutuhan sumber pangan karena jumlah kalori dan kandungan gizinya yang tinggi (Almatsier, 2004). Tepung sukun merupakan tepung yang dibuat dari buah sukun yang sebelumnya melalui proses pengeringan dan penepungan, dalam tepung sukun, masih terbawa ampas

daging buahnya sehingga tingkat kehalusan yang dicapai adalah 80 mesh. Tepung sukun mengandung gizi cukup tinggi (Suprpti, 2002).

Pengolahan sukun menjadi tepung merupakan alternatif cara pengolahan yang memiliki beberapa keunggulan yaitu meningkatkan daya simpan dan memudahkan pengolahan bahan bakunya. Tepung sukun selain mudah diolah menjadi produk lain juga kandungan gizi relative tak berubah. Oleh karena itu tepung sukun dapat dimanfaatkan sebagai bahan diversifikasi pangan yang dapat diolah menjadi produk kue.

Roti tawar umumnya dapat mengembang akibat aktivitas ragi *Saccharomyces cerevisiae* yang membebaskan gas CO₂ selama proses fermentasi. Gas CO₂ dapat tertahan dalam adonan jika tepung mengandung gluten.

Roti tawar adalah roti yang tidak ditambahkan rasa atau isi apapun, sehingga rasanya tawar. Biasanya konsumen menambahkan sendiri isinya sesuai dengan keinginan dan selera masing-masing. Bisa diolesi margarin, ditaburi cokelat mesis, diisi keju, diolesi selai buah, diisi telur, daging, atau kombinasi dari berbagai bahan tersebut (Anonim, 2006).

Roti tawar merupakan salah satu pangan olahan dari tepung terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luas. Harga yang relatif murah, menyebabkan roti tawar mudah dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari lapisan bawah, menengah hingga atas dengan harga yang relative murah, Tingginya konsumsi roti tawar baik sebagai sarapan pagi, maupun sebagai *snack* atau camilan,

menyebabkan kebutuhan tepung terigu sebagai bahan utama pembuat roti ikut meningkat (Bayu, 2012).

Tepung biji alpukat memiliki kandungan protein 11,24%, saponi sebesar 19.21 mg, ± 2.81 , tanin 0.24 mg ± 0.12 , flavonoid 1.90 mg ± 0.07 , alkaloid 0.72 mg dan tepung sukun mengandung protein 4.39%, dan tepung biji alpukat belum di manfaatkan maka dilakukan penelitian dengan judul Karakteristik Kimia, Uji Organoleptik Roti Tawar Berbahan Dasar Tepung Biji Alpukat dan Tepung Sukun.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana Karakteristik Kimia, Uji Organoleptik Roti Tawar Berbahan Tepung Biji Alpukat dan Tepung Sukun?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung biji alpukat dan tepung sukun terhadap uji organoleptik roti tawar?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui Karakteristik Kimia, Uji Organoleptik Roti Tawar Berbahan Tepung Biji Alpukat dan Tepung Sukun.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung biji alpukat dan tepung sukun terhadap uji organoleptik roti tawar.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Sebagai sumber informasi pada pembuatan roti tawar
2. Sebagai sumber data dalam penyusunan skripsi di Program Studi Ilmu Teknologi Pangan Fakultas Pertanian Universitas Negeri Gorontalo, Gorontalo.