

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar yang paling penting bagi manusia untuk mempertahankan hidupnya. Pangan sebagai sumber gizi seperti karbohidrat, lemak, protein, vitamin, mineral dan air menjadi landasan utama manusia untuk mencapai kesehatan dan kesejahteraan kehidupan.

Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan. Penganekaragaman ini dapat memanfaatkan hasil tanaman maupun hewan. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beranekaragam sesuai hasil pertanian dan juga dapat memenuhi kebutuhan gizi pada manusia (Soenardi, 2002). Penganekaragaman pangan berguna untuk mengurangi ketergantungan pada bahan pangan seperti tepung terigu.

Tepung terigu dikonsumsi dalam berbagai bentuk makanan, seperti kue dan berbagai jenis olahan makanan lainnya. Meningkatnya konsumsi tepung terigu sebagai alternatif penambah kalori selain nasi, menyebabkan tepung terigu sering digunakan dalam berbagai susunan menu makanan rumah tangga, restoran maupun pedagang kaki lima sehingga permintaan tepung terigu menjadi sangat tinggi (Ariani, 2005). Untuk mengatasi hal tersebut pemerintah berupaya untuk memenuhi permintaan tepung terigu dengan mengimpor tepung terigu dari luar negeri. Ini membuktikan bahwa ada ketergantungan pemerintah terhadap impor tepung terigu. Salah satu upaya untuk mengatasi hal tersebut yaitu dengan pengembangan

pemanfaatan bahan pangan lokal. Salah satu bahan pangan lokal yang potensial diolah menjadi tepung adalah biji nangka. Biji nangka dapat digunakan sebagai bahan baku pengganti tepung terigu karena biji nangka mengandung karbohidrat yang cukup tinggi.

Pemanfaatan biji nangka oleh masyarakat masih sangat terbatas yaitu dengan cara direbus maupun menyangrai dan belum dimanfaatkan secara optimal. Biji nangka mengandung karbohidrat yang cukup tinggi dan potensial diolah menjadi produk pangan (Rukmana, 2002).

Biji nangka mengandung nilai gizi yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Setiap 100 gram biji nangka mengandung energi sebesar 165 kalori, karbohidrat 36,7 g, lemak 0,1 g, protein 4,2 g, besi 1 mg, fosfor 200 mg, kalsium 33 mg, tiamin 0,2 mg, dan air 57,7 g. Sedangkan pada tepung terigu mengandung energi sebesar 414,77 kalori, karbohidrat 87,84 g, lemak 1,47 g, protein 10,11 g, besi 1,36 mg, fosfor 120,45 mg, kalsium 16 mg, dan vitamin B1 0,125 mg (Direktorat Gizi, 1994). Kalsium dan fosfor berperan penting dalam pembentukan tulang dan gigi pada manusia (Winarno, 2004).

Berbagai penelitian dan bahan-bahan tepung biji nangka telah dilakukan seperti pembuatan *cookies* lidah kucing (Santoso, *et.al* 2015), kue pia kering (Restu, *et.al* 2015) dan mie (Hamzah, *et.al* 2020).

Makron kenari adalah jenis kue kering yang dibuat dengan adonan keras, melalui proses pemeraman. Bentuk makron kenari sangat berbeda dengan biskuit yang bentuknya lebih pipih. Makron kenari bentuknya agak tebal, padat, renyah dan rasanya agak manis. Bahan dasar untuk pembuatan makron kenari yaitu tepung

terigu. Tepung terigu merupakan bahan dasar pada sebagian besar pembuatan kue yang harganya relatif mahal. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu maka perlu dilakukan kombinasi dengan bahan lain. Salah satu bahan yang dapat mengurangi tepung terigu adalah biji nangka. Namun demikian, upaya penganekaragaman produk olahan dengan bahan dasar tepung biji nangka perlu mempertimbangkan penerimaan masyarakat dan nilai gizinya terhadap produk tersebut.

Berdasarkan latar belakang diatas maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh substitusi tepung biji nangka (*Artocarpus heterophyllus*) terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik makron.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun masalah pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana rasio terbaik substitusi tepung biji nangka terhadap pembuatan makron kenari?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik makron?

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui rasio terbaik substitusi tepung biji nangka terhadap pembuatan makron kenari.
2. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung biji nangka terhadap karakteristik sifat fisikokimia dan organoleptik makron kenari

1.4. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Sebagai upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi limbah buangan dari biji nangka yaitu dengan memanfaatkannya dalam pembuatan makron
2. Dapat dijadikan sebagai alternatif bahan substitusi pembuatan makron kenari yang bernutrisi.