

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Pangan merupakan suatu kebutuhan dasar manusia yang sangat berperan penting dalam pertumbuhan dan perkembangan, Kesehatan dan juga kesejahteraan hidup (Miyasto, 2020). Seiring dengan perkembangan zaman, kebutuhan akan panganpun mengalami perubahan yang signifikan seperti ketersediaan pangan yang berkualitas, bergizi, aman dan beragam. Hal ini menjadi salah satu aspek penting untuk mewujudkan ketahanan pangan nasional (Nasional, B. P, 2025).

Pola konsumsi dan kebutuhan yang berubah, di mana masyarakat tidak hanya menuntut pangan yang mengenyangkan tetapi juga yang memiliki nilai gizi tinggi, praktis dikonsumsi dan memiliki cita rasa yang menarik (Sa'adah dkk, 2022). Perubahan gaya hidup dan kebutuhan akan pangan ini menjadikannya sebagai salah satu target untuk melakukan inovasi dalam pengembangan produk pangan yang kreatif, bergizi, praktis dan berbasis bahan baku lokal yang mampu memenuhi kebutuhan dan sekaligus selera konsumen (Mauludyani dkk., 2021).

Seiring berkembangnya industri pangan dan dalam mewujudkan pengembangan pangan nasional serta upaya pemanfaatan pangan lokal dan kesadaran konsumen terhadap pentingnya makanan bergizi dan alami (Sa'adah dkk, 2022). Hal ini menjadi salah satu upaya dan langkah strategis dalam mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor. Dinas Ketahanan Pangan dan Perikanan Kab. Buleleng (2023), menegaskan bahwa muncul berbagai inovasi untuk memodifikasi produk pangan dengan menambahkan pangan lokal sebagai

nutrisi. Inovasi pangan ini sejalan dengan upaya diversifikasi pangan yang mendukung upaya ketahanan pangan dan pengurangan pada bahan impor serta meningkatkan nilai ekonomi pada sumber daya lokal (Irwan dkk, 2021). Salah satu bahan pangan lokal yang sangat berpotensi untuk dikembangkan adalah buah sukun (*Artocarpus altilis*).

Sukun merupakan buah tropis dan berasal dari Kawasan Pasifik Selatan dan menyebar ke daerah tropis termasuk Indonesia. Di Indonesia, sukun mengalami penyebaran yang hampir ditemukan diberbagai daerah di Indonesia, termasuk di Wilayah timur seperti Nusa Tenggara dan Maluku (Aprilia dkk, 2021). Buah ini memiliki bentuk fisik bulat dan agak lonjong dan kulit buah berwarna hijau muda hingga hijau tua Ketika matang. Permukaan buahnya agak kasar dan memiliki daging buah yang berwarna putih kekuningan dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.

Kandungan gizi pada buah sukun cukup lengkap yaitu terdiri karbohidrat yang tinggi, protein, lemak, dan serat yang baik serta terdapat berbagai vitamin dan mineral seperti vitamin C, kalsium, fosfor dan zat besi . Menurut Wardani dkk, (2025) sukun memiliki kandungan pati sebesar 68%, protein 4%, lemak 1% dan fosfor 1% dalam basis kering. Kandungan fosfor berperan penting dalam pembentukan komponen sel, selain itu juga buah sukun memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang khas.

Pemanfaatan buah sukun oleh masyarakat Indonesia, umumnya masih bersifat tradisional. Kebanyakan buah sukun diolah sebagai produk olahan rumahan seperti dikukus, digoreng dan sebagian diolah sebagai produk cemilan atau makanan ringan seperti keripik, kroket sukun, getuk sukun dan lain – lain

(Farhani dkk, 2021). Pengolahan dan pemanfaatan buah sukun semacam ini tidak terlepas dari karakteristik buah yang memiliki jangka waktu penyimpanan relatif singkat. Hal ini dipertegas oleh Sugianti; Fauziana dkk, (2025: 2) bahwa buah sukun tergolong sebagai buah klimaterik dengan umur simpan sekitar tujuh hari setelah dipetik.

Salah satu bentuk pengolahan sukun selain dalam bentuk tepung, sukun juga dapat diolah menjadi produk setengah jadi yaitu dalam bentuk *puree* (Amajida dkk, 2025). *Puree* sukun diperoleh melalui pengukusan buah sukun kemudian dihancurkan atau dihaluskan menjadi pasta (Winarno, 2008). Proses pengukusan dipilih karena mampu mempertahankan kandungan gizi dan karakteristik cita rasa produk yang diolah (Sutrisno, 2019).

Puree sukun memiliki tekstur yang lembut, sehingga memiliki potensi untuk digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan produk bakery. Selain meningkatkan nilai gizi pada produk akhir, Amajida dkk (2025) menegaskan bahwa penggunaan *puree* sukun dapat menghasilkan tekstur yang lebih lembut dan memberikan cita rasa yang khas pada produk roti. Hal ini dipertegas oleh Putri (2018) dan Mehta dkk, (2023) bahwa penggunaan *puree* sukun dapat berpengaruh pada penerimaan konsumen dan meningkatkan tekstur roti. Oleh karena itu *puree* sukun memiliki peluang dan potensi untuk dimanfaatkan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan roti.

Roti merupakan salah satu produk *bakery* yang diminati oleh masyarakat karena kepraktisannya, dan memiliki cita rasa enak, mudah ditemukan diberbagai kalangan (Muzhahir, 2022). Salah satu jenis roti yang populer adalah roti manis. Roti manis memiliki karakteristik yang empuk, rasa yang manis, aroma yang khas

dan dapat dikembangkan dengan berbagai inovasi bahan tambahan (Subaktiada, 2024). Pengembangan roti berbasis pangan lokal menjadi salah satu upaya diversifikasi pangan. Hal ini sejalan dengan penelitian Amajida dkk, (2025) tentang pembuatan roti berbasis pangan lokal.

Penelitian yang dilakukan oleh Lestari. S, (2024) menggunakan *puree* ubi jalar kuning sebagai bahan tambahan dalam pembuatan roti manis menunjukkan bahwa penggunaan bahan pangan lokal dalam bentuk *puree* dapat menghasilkan karakteristik produk yang diterima oleh konsumen. *Puree* ubi jalar kuning dipilih karena mengandung karbohidrat, serta dan pigmen karotenoidd yang berkontribusi terhadap warna dan nilai gizi produk (Purwanti dkk, 2020).

Karakteristik tersebut memiliki kesamaan dengan *puree* sukun, yaitu sama-sama dari bahan pangan lokal yang kaya akan karbohidrat dan dapat digunakan sebagai bahan substitusi atau bahan tambahan dalam produk roti (Mehta dkk, 2023). Sehingga konsep penggunaan *puree* pada penelitian Lestari. S, (2024) menjadi dasar pengembangan penelitian ini dengan menggantikan puree ubi jalar kuning menjadi *puree* sukun sebagai upaya diversifikasi pemanfaatan sumber daya pangan lokal.

Di samping pemanfaatan *puree* sebagai bahan utama, peningkatan nilai gizi roti manis dapat dilakukan dengan penambahan bahan yang kaya akan senyawa bioaktif (Titi dkk,2022). Salah satunya adalah daun kelor (*moringa oleifera*). Daun kelor dikenal sebagai tanaman yang memiliki kandungan protein, vitamin A, vitamin C, kalsium, zat besi serta antioksidan yang tinggi (Wanti dkk, 2022). Hal ini menjadi acuan bagi peneliti untuk melakukan penelitian terhadap penggunaan daun kelor dalam bentuk ekstrak cair sebagai salah satu alternatif sebagai pewarna

alami pada produk roti. Hal ini dipertegas oleh Neto dkk, (2024) bahwa ekstrak daun kelor dapat digunakan sebagai pewarna alami pada makanan.

Penggunaan ekstrak daun kelor memiliki kemiripan dengan penelitian Lestari. S, (2024) yang memanfaatkan ekstrak daun bayam sebagai pewarna alami dan peningkatan nilai gizi roti manis. Daun bayam dan daun kelor memiliki kandungan klorofil yang dapat memberikan warna hijau alami pada produk. Dengan demikian, pemilihan dan penggunaan ekstrak daun kelor dalam penelitian ini didasarkan pada pertimbangan bahwa selain memiliki kandungan klorofil yang tinggi, daun kelor juga memiliki kandungan antioksidan yang juga berfungsi sebagai pangan fungsional (Govender & Muthulisi Siwela, 2020).

Kombinasi *puree* sukun dan ekstrak daun kelor merupakan pengembangan dari konsep penggunaan *puree* ubi jalar kuning dan ekstrak daun bayam pada penelitian Lestari. S, (2024). Sehingga memberi peluang bagi peneliti untuk mengkaji lebih dalam pada produk roti manis. Melalui penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan roti manis yang memiliki nilai gizi yang lebih tinggi serta karakteristik sensori yang dapat diterima dan disukai oleh konsumen. Oleh karena itu, peneliti akan berfokus meneliti mengenai “Uji Kesukan Roti Manis *Puree* Sukun Dengan Penambahan Ekstrak Daun Kelor (*Moringa oleifera*) dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa dengan jenis penelitian yaitu deskriptif kuantitatif.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka dapat diidentifikasi masalah yang terdapat dalam penelitian ini adalah:

1. Kurangnya penganeekaragaman pangan lokal menjadi produk makanan inovatif.
2. Kurangnya pemanfaatan sukun dalam bentuk *puree* pada pembuatan roti.
3. Kurangnya pemanfaatan pewarna alami dari daun kelor dalam bentuk ekstrak (cair) pada produk pangan.
4. Belum adanya penganeekaragaman produk inovatif roti manis *puree* sukun dengan ekstrak daun kelor.

1.3.Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini. Maka peneliti menetapkan pada penelitian ini lebih difokuskan pada uji kesukaan masyarakat terhadap roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.4.Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor?
2. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mendeskripsikan formulasi roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor.
2. Untuk mendeskripsikan tingkat kesukaan masyarakat terhadap roti manis *puree* sukun dengan penambahan ekstrak daun kelor yang dilihat dari aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.6. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat, baik secara teoritis maupun secara praktis. Adapun manfaat yang peneliti harapkan adalah sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan pengetahuan dan menambah wawasan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sebagai referensi pembelajaran dan sebagai bahan untuk pengembangan Ilmu Pengetahuan mengenai pemanfaatan bahan baku lokal khususnya buah sukun yang dijadikan *puree* dan ekstrak daun kelor sebagai bahan campuran dalam mengolah suatu produk makanan inovatif khususnya pengolahan roti manis sehingga dapat memperkaya keanekaragaman resep baru dan sebagai pengembangan ilmu pengetahuan terutama dalam Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi peneliti

Bagi peneliti dapat menambah pengalaman dan meningkatkan kreativitas dalam mengembangkan produk makanan inovatif khususnya dalam pemanfaatan bahan lokal serta mampu mengembangkan kemampuan dan keterampilan dalam menerapkan ilmu yang telah didapatkan dalam perkuliahan.

b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi peluang usaha dan membuka lapangan kerja baru dalam industri rumah tangga serta dapat meningkatkan inovasi dan kreativitas masyarakat dalam mengolah pangan lokal khususnya pemanfaatan buah sukun dalam bentuk *puree* dan ekstrak daun kelor sebagai pewarna alami pada makanan yang memiliki nilai gizi yang tinggi dan diharapkan masyarakat dapat menerapkan penggunaan *puree* sukun dan ekstrak daun kelor secara lebih luas pada produk makanan lainnya.