

BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Selama ini buah nangka yang sudah matang biasanya hanya dibuat menjadi beberapa jenis olahan seperti dodol, kripik, kolak, campuran es buah, dan pudding atau bahkan hanya dimakan langsung dalam keadaan segar. Sedangkan biji nangka hanya dibuang begitu saja sebagai limbah sehingga keberadaan biji nangka yang sangat melimpah, biji nangka belum banyak dimanfaatkan oleh masyarakat hal ini dikarenakan keterbatasan pengetahuan masyarakat yang masih minim dalam mengolah biji nangka.

Menurut Rukmana (dalam Wadlihah, 2010) masyarakat pada umumnya sangat minim pengetahuan dalam mengolah biji nangka, dimana masyarakat pada umumnya mengolah biji nangka hanya di rebus, digoreng, ataupun disangrai dan belum diolah secara optimal sehingga memiliki nilai jual yang tinggi, dimana biji nangka memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dan berpotensi untuk diolah menjadi olahan prodak bahan makanan.

Pemanfaatan biji nangka untuk berbagai produk makanan merupakan upaya untuk meningkatkan penganekaragaman pangan. Penganekaragaman pangan sangat penting untuk menghindari ketergantungan pada suatu jenis bahan makanan,

misalnya tepung terigu. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beraneka ragam sesuai hasil pertanian yang ada. Hal ini memungkinkan pemanfaatan biji nangka diolah menjadi produk pangan, di antaranya adalah tepung biji nangka.

Pembuatan tepung merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengolah produk mentah menjadi produk setengah jadi yang dianjurkan karena lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), dibentuk, diperkaya zat gizi, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. (Sari, 2012).

Tepung biji nangka dibuat dengan cara memilih biji nangka yang baik terutama pada teksturnya, lalu mencuci biji nangka diatas air mengalir. Setelah itu biji nangka direbus hingga kulit ari dari biji nangka terkelupas. Lalu biji nangka dibersihkan, dan dipotong-potong atau diris tipis - tipis. Selanjutnya biji nangka dijemur di bawah terik matahari setelah kering biji nangka digiling (*diselip*) hingga halus.

Pada umumnya bahan utama dalam pembuatan kue kering atau jajanan menggunakan tepung terigu, tepung beras, dan tepung ketan. Agar tidak terjadinya ketergantungan menggunakan tepung terigu atau tepung sereal lainnya yang selama ini masih diimport dari luar negeri, hal itu dapat diatasi dengan cara menggunakan tepung dari biji – bijian dan tepung umbi - umbian sebagai pengganti tepung dari sereal, salah satunya ialah tepung biji nangka. Dimana tepung biji nangka mengandung komponen pati (*amilum*), protein, karbohidrat, mineral, serat dan abu. Atas dasar komponen itu, tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan

pengolahan pangan lebih lanjut seperti kue kering satu, keripik, dan kerupuk yang berbasis pada bahan tepung – tepungan.

Tabel 1.1 Komposisi Kimia Tepung Biji Nangka (Tiap 100 g)

no	Komposisi	Kandungan gizi tepung biji nangka	Kandungan Gizi tepung terigu protein rendah
1	Karbohidrat	73,84	77.30 g
2	Protein	10,46	9.00 g
3	Lemak	2,14	1.00
4	Abu	2,43	
5	Kalori (kal)	365	333 g
6	Air	11,10	
7	Kalsium		22.00 g
8	Phosphor		150 g
9	Iron		1.30 g
10	Vitamin		0 g
11	Vitamin B1		0.1 g

(Rita, 2018 dan Daftar Komposisi Bahan Makanan)

Berdasarkan tabel 1.1 kandungan protein tepung biji nangka sebesar 10,46 g lebih tinggi dibandingkan tepung terigu yang berprotein rendah sebesar 9.00 g dan kandungan karbohidrat tepung biji sebesar 77.30 g. kandungan lemak tepung biji nangka lebih tinggi sebesar 2,14 g dibandingkan kandungan lemak dari tepung terigu protein rendah sebesar 1.00 g. melihat tabel di atas kandungan tepung biji nangka dan kandungan tepung terigu protein rendah kandungan hampir sama, sehingga dapat

digunakan dalam pembuatan aneka makanan, seperti kue kering khususnya kue putri salju dan lain-lain.

Terkait dalam pemanfaatan tepung biji nangka, penulis tertarik untuk melanjutkan penelitian dari hasil penelitian pemanfaatan tepung biji nangka menjadi kue kering putri salju. Melalui penganekaragaman pangan didapatkan variasi makanan yang beraneka ragam. Hal ini memungkinkan pemanfaatan biji nangka yang akan diolah menjadi tepung yang akan digunakan sebagai bahan dasar **substitusi** tepung terigu maupun bahan substitusi antara tepung terigu dengan tepung biji nangka, dimana substitusi ialah suatu teknik penggantian sebagian bahan terhadap bahan utama. Substitusi yang dimaksud penelitian ini adalah penggantian sebagian bahan utama dari pembuatan kue kering putri salju tepung biji nangka.

Kue kering adalah makanan ringan yang terbuat dari bahan tepung terigu, lemak, telur, gula yang melalui proses pengovenan. Kue kering merupakan salah satu produk pastry yang cukup dikenal masyarakat, baik yang memiliki rasa manis maupun gurih. (Wisti, 2011:8)

Kue putri salju adalah sejenis kue kering yang berbentuk bulan sabit dan diatasnya diselimuti dengan gula halus seperti salju. Kue putri salju dibuat dari adonan tepung terigu, tepung maizena, mentega dan kuning telur yang dipanggang di dalam oven sampai matang dan di atasnya diselimuti dengan gula halus. Kue putri salju memiliki kadar air yang minimal sehingga dapat disimpan lebih lama. Kue ini banyak digemari oleh orang - orang karena rasanya yang enak, gurih dan dingin ketika menggigitnya. Kue putri salju biasanya menjadi sajian khas pada hari raya, seperti Idul Fitri, Natal dan tahun baru Imlek. Pembuatan kue putri salju ini tidak

memerlukan keterampilan khusus serta peralatan yang digunakan dalam proses pembuatannya cukup sederhana sehingga kue putri salju ini dapat dibuat oleh kalangan industry rumah tangga.

Dari latar belakang di atas penulis melakukan penelitian pembuatan kue putri salju tepung biji nangka dengan memanfaatkan tepung biji nangka yang sebelumnya mengacu pada peneliti lain, dalam pembuatan kue putri salju tepung biji nangka ini, penulis menggunakan tepung biji nangka sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue kering putri salju. Dalam penelitian ini dibatasi hanya menggunakan penelitian pada aspek warna, tekstur, dan rasa. Proses pembuatan kue putri salju tepung biji nangka ini menerapkan teknik pengawetan, seperti pengeringan dengan bantuan panas oven.

Hasil yang diharapkan dari pembuatan kue putri salju tepung biji nangka ini ada tiga yaitu dari segi warna, tekstur dan rasa. warna yang diharapkan ialah kuning kecoklatan, kemudian dari segi tekstur yang diharapkan dari kue putri salju tepung biji nangka ini adalah rapuh dan renyah seperti kue putri salju lainnya yang terbuat dari tepung terigu, sedangkan dari segi rasa yang diharapkan adalah manis serta memiliki rasa yang khas dari tepung biji nangka, rasa manis ini diperoleh dari perpaduan bahan dari pembuatan kue putri salju tepung biji nangka, bahan yang digunakan gula, dan bahan tambahan lainnya.

1.2 IDENTIFIKASI MASALAH

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

1. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap tepung biji nangka
2. Pemanfaatan biji nangka yang masih kurang maksimal
3. Kurangnya pengetahuan masyarakat terhadap kandungan gizi tepung biji nangka
4. Kurangnya pengetahuan dalam pengolahan tepung biji nangka menjadi perodak kue putri salju.

1.3 PEMBATALAN MASALAH

Berdasarkan identifikasi masalah diatas mengingat ditemukan 4 masalah terkait, namun agar penelitian ini lebih fokus dan mendalam maka perlu adanya pembatasan masalah sehingga semua permasalahan tersebut diangkat dalam menelitin ini. oleh karena itu permasalahan dibatasi hanya pada pemanfaatan tepung biji nangka menjadi kue kering putri salju sehingga untuk kedepannya mampu menjadi sebuah refrensi bagi masyarakat. Agar masyarakat mengetahui bahwa tepung biji nangkan dapat diolah menjadi produk khususnya kue kering putri salju

1.4 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas dapat dirumuskan permasalahan dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah kualitas kue putri salju dengan substitusi tepung biji nangka dilihat dari aspek warna, tekstur dan rasa?

1.5 TUJUAN PENELITIAN

Berdasarkan rumusan masalah yang telah dipaparkan di atas, maka tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui kualitas kue kering putri salju dengan substitusi tepung biji nangka dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.

1.6 MANFAAT PENELITIAN

1.6.1 Manfaat teoritis

- 1.6.1.1 Hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dalam pemanfaatan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu yang diolah menjadi kue putri salju, sehingga dapat menambah keanekaragaman resep pengolahan kue putri salju.

1.6.2 Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi :

- 1.6.2.1 Bagi peneliti, dapat meningkatkan keterampilan dalam proses pengolahan substitusi tepung biji nangka dengan tepung terigu menjadi kue putri salju.
- 1.6.2.2 Bagi jurusan PKK Tata Boga, hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kajian dalam pengembangan ilmu

pengetahuan, sehingga dapat mendorong kreatifitas mahasiswa dalam menghasilkan produk baru.

- 1.6.2.3 Bagi masyarakat, hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan panduan praktis berupa resep mengenai pengolahan tepung biji nangka menjadi salah satu produk olahan pangan. Selain itu pemanfaatan tepung biji nangka dapat dijadikan pilihan untuk memulai suatu usaha rumah tangga yang dapat meningkatkan nilai ekonomis dari tepung biji nangka.

