

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara agraris yang memiliki beragam produk pertanian. Berbagai macam produk pertanian yang dimiliki Indonesia belum dimanfaatkan secara optimal, seperti umbi-umbian, buah sukun, jagung, dan sebagainya. Hal ini disebabkan kondisi masyarakat Indonesia yang mempunyai ketergantungan terhadap bahan pangan tertentu sehingga mengakibatkan terjadinya permasalahan pangan. Permasalahan pangan dalam negeri tidak lepas dari persoalan ketersediaan beras dan terigu. Meski pada beberapa daerah di Indonesia ditemukan sebagian penduduk yang masih mengkonsumsi pangan alternatif, seperti jagung ataupun umbi-umbian namun kenyataan menunjukkan bahwa terigu lebih bersifat adaptif dari pangan lokal yang kita miliki. Gejala yang terjadi saat ini yaitu hampir semua golongan masyarakat telah terbiasa menyantap mie, roti, ataupun kue yang berbahan dasar terigu.

Kebutuhan masyarakat yang besar terhadap terigu memicu terjadinya peningkatan impor gandum. Berdasarkan laporan *United State Department of Agriculture* (USDA) pada Mei 2012, Indonesia tercatat sebagai negara pengimpor gandum terbesar kedua di dunia setelah Mesir dengan angka 7,1 juta ton.

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan lama, mudah dicampur (dibuat komposit), ditambah zat gizi (difortifikasi), dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Winarno, 2000). Dewasa ini mulai dikembangkan berbagai macam tepung, seperti ganyong, ubi jalar, ubi garut, ubi kayu, dan lain-lain. Pemanfaatan bahan pangan sumber karbohidrat dari buah-buahan masih relatif tertinggal dibandingkan bahan pangan sumber karbohidrat dari umbi-umbian. Salah satu jenis buah-buahan sumber karbohidrat yang potensial untuk dimanfaatkan adalah buah sukun. Buah sukun merupakan salah satu jenis buah-buahan yang potensial sebagai sumber karbohidrat. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rusmayanti (2006) kandungan karbohidrat buah sukun adalah 27%. Kelebihan lain yang dimiliki oleh buah sukun yaitu keberadaan buah sukun tidak bergantung pada musim.

Penggunaan tepung sukun untuk mensubstitusi tepung terigu dapat mencapai 75% (Suyanti, 2003). Namun penggunaan tepung sukun dalam mensubstitusi tepung terigu tergantung dari jenis makanan yang akan dihasilkan. Hal ini dikarenakan salah satu kekurangan dari tepung sukun yakni mempunyai kandungan protein yang rendah yaitu 3,64% (Rusmayanti, 2006).

Protein merupakan salah satu unsur gizi yang penting. Salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kandungan protein pada tepung sukun yaitu membuat komposit tepung sukun dengan tepung lain yang memiliki kandungan protein cukup tinggi, yaitu tepung ampas tahu. Tahu merupakan salah satu hasil olahan kedelai dengan nilai gizi yang tinggi serta mudah dicerna. Pada proses pembuatan tahu dihasilkan limbah padat berupa ampas tahu. Pada umumnya ampas tahu hanya digunakan sebagai pakan ternak.

Berdasarkan hasil analisis, ampas tahu masih memiliki nilai gizi yang relatif tinggi. Menurut Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI tahun 1996 ampas tahu mengandung protein sebesar 5,0 gram dan serat kasar 4,1 gram. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Sulistiani (2004) kandungan protein pada tepung ampas tahu berkisar 10,80%. Proses pembuatan tepung ampas tahu pada penelitian ini dilakukan melalui proses fermentasi dengan *Neurospora sitophilla*. Pembuatan tepung ampas tahu dengan proses fermentasi dapat meningkatkan nilai protein pada tepung ampas tahu yang dihasilkan.

Pada penelitian ini telah dilakukan perbandingan nilai gizi dari komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu dengan standar nilai gizi tepung terigu. Analisis nilai gizi dari komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu meliputi kadar air, karbohidrat, lemak dan protein. Pada tahap terakhir penelitian untuk mendukung hasil uji nilai gizi terutama kadar air dilakukan uji berdasarkan morfologi dengan menggunakan SEM untuk komposit tepung yang mendekati standar nilai gizi tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dapat dipaparkan rumusan masalah, yaitu:

1. Berapa kandungan nilai gizi pada masing-masing tepung sukun dan tepung ampas tahu?
2. Berapa kandungan nilai gizi komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu dengan variasi massa?
3. Komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu mana yang mendekati standar nilai gizi tepung terigu?
4. Bagaimana hasil SEM dari komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu yang mendekati standar nilai gizi tepung terigu?

1.3 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini, yaitu:

1. Perbandingan nilai gizi tepung sukun dan tepung ampas tahu dengan variasi massa sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu.
2. Analisis nilai gizi berupa kadar air dengan metode termogravimetri, karbohidrat dengan metode Luff Schoorl, protein dengan metode Kjeldahl, dan lemak dengan ekstraksi soxhlet.
3. Untuk mendukung hasil uji nilai gizi terutama kadar air dilakukan uji morfologi dengan menggunakan SEM pada komposit yang mendekati standar nilai gizi tepung terigu.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini diantaranya adalah:

1. Menganalisis kandungan nilai gizi pada tepung sukun dan tepung ampas tahu.
2. Menganalisis kandungan nilai gizi pada komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu.
3. Mengidentifikasi komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu yang sesuai dengan standar nilai gizi tepung terigu.
4. Mengidentifikasi hasil SEM dari komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu yang mendekati dengan standar nilai gizi tepung terigu

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini yaitu memberikan informasi mengenai nilai gizi dari komposit tepung sukun dan tepung ampas tahu, serta diharapkan dapat digunakan sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu.

