

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah nangka adalah buah dari tumbuhan tropis biasa dikenal dengan *jackfruit* dalam bahasa Inggris. Buah nangka biasa dikonsumsi secara langsung jika sudah matang dan bisa juga diolah menjadi bahan pangan untuk nangka muda (Irianto, 2005)

Buah nangka merupakan salah satu tanaman yang banyak ditanam di Indonesia karena buah nangka mempunyai beberapa keunggulan yaitu tanaman ini sudah dikenal secara luas oleh masyarakat. Masyarakat sudah terbiasa mengolah dan mengonsumsinya. Buah nangka memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi dan juga buah nangka mampu beradaptasi dengan lingkungan dan yang marginal dan beriklim ekstrim (Rukmana R., 1997).

Namun sampai saat ini buah nangka masih belum dimanfaatkan secara optimal. Masyarakat hanya memanfaatkan buah nangka muda untuk diolah menjadi lauk sayur saja. Padahal buah nangka muda berpotensi untuk diolah menjadi berbagai olahan pangan salah satunya yaitu bakso nangka muda. Buah nangka masih dianggap sebagai buah yang bernilai rendah karena kurangnya pengetahuan masyarakat dalam mengolah buah nangka muda menjadi berbagai olahan pangan.

Kandungan lemak yang tinggi pada daging hewani mengakibatkan sebagian masyarakat menghindari mengonsumsi olahan produk pangan yang terbuat dari daging hewani. Daging hewani juga mengandung kolesterol yang banyak dihindari terutama oleh masyarakat yang telah memasuki usia paruh baya. Menurut Kemenkes RI, daging sapi mengandung lemak total 14 g dan kolesterol 70 mg dalam 100 g bahan, daging ayam mengandung 25 g lemak total dan 60 mg kolesterol dalam 100 g bahan, dan daging kambing mengandung 9,2 g lemak total dan 70 mg kolesterol dalam 100 g bahan.

Produk nabati pada umumnya mengandung rendah protein sehingga perlu fortifikasi. Fortifikasi adalah upaya memperkaya unsur gizi tertentu pada suatu bahan makanan. Fortifikasi harus dikelola dengan baik, agar nilai organoleptik atau nilai indrawi yang berhubungan dengan selera makan konsumen tidak terabaikan (Rosida, 2015). Ada cara yang bisa dilakukan untuk meningkatkan nilai protein dalam bakso nangka, salah satunya adalah fortifikasi protein dengan menambahkan sumber protein dari bahan lain.

Tempe bisa digunakan sebagai bahan fortifikasi protein terhadap produk bakso nangka karena kandungan protein pada tempe yang tinggi dan rendah lemak sehingga aman digunakan sebagai fortifikasi protein pada bakso nangka.

Beberapa penelitian sudah dilakukan dalam pengolahan produk bakso dengan bahan baku dasar produk nabati. Salah satunya pada penelitian Hasniar, Rais, dan Fadilah (2019) yang mengolah bakso dari bahan baku tempe dengan penambahan daun kelor. Pada penelitian ini akan dicobakan menggunakan bahan baku dari nangka muda. Pembuatan bakso nangka muda juga sudah dicobakan dalam pra penelitian. Pembuatan bakso pada pra penelitian ini mengacu pada penelitian Yanti (2018) yang telah dimodifikasi. Pada pra penelitian ini dilakukan pembuatan bakso pada umumnya yaitu dengan pelumatan bahan dasar kemudian dicampur dengan bahan pengisi kemudian dibulatkan dan direbus. Pra penelitian dilakukan beberapa kali hingga dapat konsistensi yang tepat yang menyerupai bakso pada umumnya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik ada penelitian ini yaitu dengan judul **“Pengaruh Tingkat Pencampuran Tempe terhadap Karakteristik Bakso Nangka Muda (*Artocarpus heterophyllus*)”**

1.2 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh penambahan tempe terhadap sifat fisik, kimia, dan organoleptik dari bakso nangka muda yang dihasilkan
2. Mengetahui tingkat pencampuran terbaik bakso nangka muda berdasarkan sifat fisik, kimia, dan organoleptik

1.3 Manfaat Penelitian

1. Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pemanfaatan dari buah nangka
2. Dapat meningkatkan nilai gizi produk bakso nangka muda