

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L.) dapat dikonsumsi sebagai buah segar, maupun dalam bentuk produk olahan. Salah satu produk olahan buah nangka adalah keripik dan olahan yang berbahan buah nangka. Akan tetapi terdapat 65% - 80% (Mardiah dan Widyaningrum, 2015). Sisa pengolahan yang belum dimanfaatkan salah satu limbah tersebut adalah dami nangka yang menempati 40% - 50% dari total limbah (Garusti, 2014).

Dami nangka sering dibuang dan tidak dimanfaatkan, oleh karena ini perlu dilakukan pengolahan untuk meningkatkan nilai ekonomi dengan mengubah dami nangka menjadi tepung. Tepung adalah produk olahan yang merupakan hasil pengeringan. Beberapa keuntungan tepung antara lain lebih awet (tahan lama), lebih praktis dalam penggunaannya, serta lebih mudah dalam pengemasan maupun pengangkutan (Muchtadi, 1989).

Proses pembuatan tepung proses blansir diperlukan untuk meningkatkan mutu tepung. Perlakuan blansir diberikan kepada buah dan sayuran sebagai perlakuan pemanasan pendahuluan. Kegiatan ini bertujuan untuk mengeluarkan bau yang tidak enak, membantu menghilangkan senyawa tanin, memperkuat jaringan sehingga bentuk dan tekstur buah tetap stabil, serta menginaktifkan enzim pada buah atau sayuran (Wanda, 2013). Blansir diberikan pada suhu tinggi (80 °C- 100 °C) dengan menggunakan uap atau air panas. Blansir umumnya dilakukan terhadap buah dan sayuran. Metode blansir yang paling umum digunakan adalah blansirdengan uap panas (*steam blanching*) dan dengan air panas (*Hot water blanching*). Proses blansir dapat mempengaruhi nilai gizi bahan dan kerusakan beberapa zat gizi terjadi selama proses *blanching*. Metode perebusan dapat menyebabkan kehilangan 40% mineral, vitamin, 35% gula, dan 20% protein (Ahmadi, 2009). Akan tetapi dalam pengolahan belum diketahui suhu dan waktu blansiryang sesuai untuk mendapatkan mutu terbaik.

Dami nangka yang ditepungkan diharapkan memiliki beberapa kelebihan dibandingkan dengan segarnya, diantara lain umur simpan lebih lama dan lebih praktis. Selain itu penepungan dami nangka juga diharapkan meningkatkan nilai

ekonomis dari dami nangka. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “**Kajian Variasi Suhu dan Waktu Pemplansiran terhadap Mutu Tepung Dami Nangka (*Artocarpus heterophyllus*, L.)**”.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui suhu dan waktu blansir yang tepat dalam pembuatan tepung terhadap mutu tepung dami nangka

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini untuk mengoptimalkan nilai guna dari dami nangka yang selama ini hanya sebagai limbah serta dapat meningkatkan nilai ekonomis dan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan makana



