

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Proses penyiapan sarapan yang memerlukan waktu lama kurang menguntungkan pada kondisi seperti sekarang ini yang menuntut kepraktisan dan hemat waktu. Saat ini semakin banyak jumlah ibu rumah tangga yang bekerja sehingga memiliki waktu penyiapan sarapan yang sangat terbatas, dilain pihak kebutuhan gizi tidak dapat diabaikan. Solusinya adalah makanan yang cepat dan praktis dalam penyajiannya dan memenuhi kebutuhan standar gizi (Sukasih dan Setyajit, 2012).

Salah satu bentuk makanan yang cepat dan praktis dalam penyajiannya adalah *flakes*. *Flakes* merupakan produk pangan yang menggunakan bahan pangan serealialia seperti beras, gandum atau jagung sebagai bahan baku utama. *Flakes* adalah makanan sarapan siap saji yang berbentuk lembaran tipis dan dapat diolah dengan teknologi yang sederhana dalam waktu yang singkat dan cepat dalam penyajiannya (Hildayanti, 2012).

Bahan pangan serealialia seperti: beras, jagung, dan gandum merupakan bahan pangan pokok yang umum digunakan sebagai sumber karbohidrat untuk produk *flakes*. Bahan pangan serealialia merupakan makanan pokok bagi masyarakat Indonesia sehingga tingkat kebutuhan akan bahan pangan serealialia itu sangat tinggi. Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi dengan bahan pangan alternatif yang mengandung karbohidrat cukup tinggi pula dan masih sedikit pemanfaatannya, salah satunya adalah biji nangka.

Biji nangka diperoleh dari buah nangka yang sudah matang. Rata-rata tiap buah nangka berisi biji yang beratnya sepertiga dari berat buah. Berdasarkan data Dinas Pertanian Tanaman Pangan Provinsi Sumatera Barat (2014), produksi buah nangka di Sumatera Barat tahun 2013 adalah sebanyak 7.621 ton, sehingga dapat dicermati dari data statistik tersebut bahwa ketersediaan biji nangka sangatlah melimpah dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku dalam pembuatan produk. Dewasa ini, masyarakat biasanya hanya memanfaatkan biji nangka dengan cara direbus atau disangrai untuk konsumsi padahal produksi biji nangka cukup tinggi serta ditinjau dari komposisi kimianya, biji nangka merupakan sumber karbohidrat

(36,7g/100g), protein (4,2g/100g) dan energi (165 kkal/100g), sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan potensial (Astawan, 2009).

Ditinjau dari kadar karbohidratnya, ternyata biji nangka mengandung pati cukup tinggi yang berkisar 40 – 50% (Winarti, 2006). Pati didalam tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan pembentuk tekstur pada produk yang akan dihasilkan. Melihat potensi tepung biji nangka, maka memungkinkan untuk dimanfaatkan dan dikembangkan sebagai alternatif pengganti tepung dari kelompok serealisa seperti: tepung beras, terigu, dan maizena dalam pembuatan produk *flakes*.

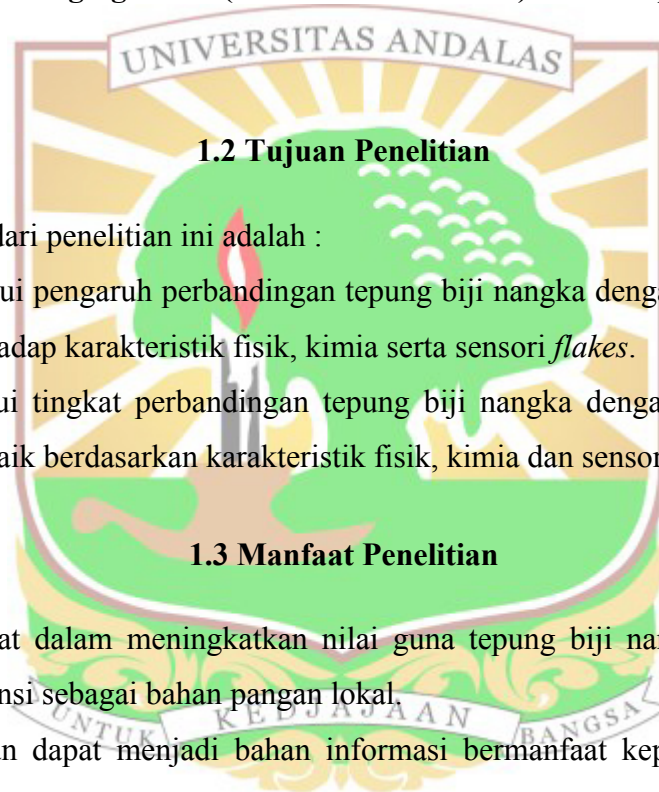
*Flakes* yang beredar di pasaran pada umumnya ditambahkan susu dalam penyajian supaya memudahkan dalam mengkonsumsinya serta menambah asupan protein kedalam tubuh. Dalam rangka untuk meningkatkan nilai gizi *flakes* diantaranya dari nilai gizi protein yang sangat dibutuhkan dalam setiap aktifitas tubuh maka dapat ditambahkan sumber protein lain kedalam produk *flakes*. Maka dari itu, perlu ditambahkan sumber protein ke dalam bahan baku pembuatan *flakes*, diantaranya adalah kerang danau.

Kerang danau atau yang biasa disebut pensi oleh masyarakat tepian danau di Sumatera Barat, terutama di Kabupaten Solok, yaitu hasil perikanan darat dari Danau Singkarak. Berdasarkan data Dinas Kehutanan, Perikanan dan Pertanian Kabupaten Solok (2015), jumlah produksi kerang danau atau pensi adalah 57,5 ton/tahun.

Pensi merupakan makanan sumber protein hewani dengan kategori *complete* protein, karena mengandung asam amino esensial yang lengkap sehingga mudah diserap tubuh. Selain itu, pensi merupakan makanan sumber vitamin serta sumber utama mineral yang dibutuhkan tubuh seperti iodium, besi, seng, selenium, kalsium, fosfor, kalium dan flour (Suwignyo, Widigdo, Krisanti, Wardianto, 2005).

Berdasarkan percobaan pendahuluan yang penulis lakukan dalam pembuatan *flakes* yaitu menggunakan tepung biji nangka sebagai bahan baku utama disertai penambahan bubuk daging pensi dengan variasi penambahan mulai dari 8% sampai dengan 40%, maka didapatkan *flakes* dengan tekstur dan rasa yang masih dapat diterima. Diatas penambahan 40% bubuk daging pensi dapat mengakibatkan adonan yang dibentuk menjadi tidak homogen dan teksturnya menjadi kasar sehingga menyulitkan dalam proses penggilingan dan pencetakan.

Penambahan bubuk daging pensi diatas 40% juga berpengaruh terhadap aroma *flakes* yang dihasilkan. Pada aroma *flakes* akan tercium bau yang sedikit amis sehingga dapat mengurangi tingkat kesukaan panelis. Oleh sebab itu, pada penelitian ini dilakukan penambahan bubuk daging pensi tidak melebihi 40%. Namun, penulis belum mengetahui kandungan gizi dari *flakes* tersebut dan juga penulis ingin mengetahui penambahan bubuk daging pensi yang tepat sehingga karakteristik *flakes* yang dihasilkan menjadi lebih baik. Berdasarkan penjelasan sebelumnya maka penulis bermaksud untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) dengan Bubuk Daging Pensi (*Corbicula sumatrana*) Terhadap Karakteristik *Flakes*”**.



### 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung biji nangka dengan bubuk daging pensi terhadap karakteristik fisik, kimia serta sensori *flakes*.
2. Mengetahui tingkat perbandingan tepung biji nangka dengan bubuk daging pensi terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan sensori *flakes*.

### 1.3 Manfaat Penelitian

1. Bermanfaat dalam meningkatkan nilai guna tepung biji nangka dan bubuk daging pensi sebagai bahan pangan lokal.
2. Diharapkan dapat menjadi bahan informasi bermanfaat kepada masyarakat dan pelaku industri dalam menunjang produk diversifikasi pangan.

### 1.4 Hipotesis Penelitian

$H_0$  : Perbandingan tepung biji nangka dengan bubuk daging pensi tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori *flakes*.

$H_1$  : Perbandingan tepung biji nangka dengan bubuk daging pensi berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan sensori *flakes*.