

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tepung buah sukun (*Artocarpus atilis*) merupakan salah satu bahan pangan alternatif yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan berbagai produk pangan. Buah sukun kaya akan karbohidrat, protein, serat, vitamin, dan mineral yang baik untuk kesehatan tubuh. Selain itu, buah sukun juga dapat ditemukan dengan mudah dan memiliki harga yang terjangkau. Oleh karena itu, penggunaan tepung buah sukun dalam produk pangan dapat meningkatkan nilai tambah dari buah sukun itu sendiri. Namun, pembuatan tepung buah sukun tidaklah mudah. Salah satu faktor yang mempengaruhi kualitas tepung buah sukun adalah suhu pengeringan. Suhu pengeringan yang tidak tepat dapat mengurangi kualitas tepung buah sukun, seperti warna, rasa, dan aroma. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh suhu pengeringan terhadap pembuatan tepung buah sukun. Suhu yang tinggi dan waktu pengeringan yang terlalu lama menyebabkan terjadi perubahan warna bahan menjadi lebih gelap, bahwa suhu yang tinggi dan lama pengeringan yang terlalu lama menyebabkan warna permukaan bahan menjadi gelap yang menyebabkan penurunan tingkat kecerahan warna sehingga menurunkan nilai derajat putih.

Perlakuan suhu dan lama pengeringan pada proses pengolahan tepung sangat mempengaruhi kadar air produk yang dihasilkan (Ambarsari dan Choliq, 2009). Jumlah air dalam bahan pangan akan mempengaruhi daya tahan pangan terhadap kerusakan yang disebabkan oleh mikroba, termasuk mikroba pembusuk maupun serangga.

Pengeringan pada tepung bertujuan untuk mengurangi kadar air sampai batas tertentu sehingga pertumbuhan mikroba dan aktivitas enzim penyebab kerusakan pada tepung dapat

dihambat. Variasi suhu yang berbeda sesuai perlakuan suhu 50°C,60°C,70°C,dan 80°C Pembuatan tepung setelah buah sukun kering, haluskan buah sukun menggunakan mesin penggilinging disc mill dengan ukuran lubang 0,3 mm, Sukun yang sudah dilakukan penggilingan kemudian pengayakan dengan ayakan 60 mesh.

Beberapa penelitian sebelumnya telah dilakukan mengenai pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun. Variasi sifat fungsional suhu masing-masing 50, 60 dan 70°C. Terjadi peningkatan sifat fungsional dan penempelan seiring dengan kenaikan suhu. Hasil ini menunjukkan bahwa tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan makanan (Kazeem et al., 2018).

Namun, masih terdapat perbedaan hasil antara penelitian-penelitian tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian yang lebih komprehensif dan terstruktur untuk menguji pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang lebih akurat mengenai suhu pengeringan yang optimal untuk pembuatan tepung buah sukun. Selain itu, perlu juga diketahui pengaruh suhu pengeringan terhadap komponen-komponen kimia dalam tepung buah sukun, seperti kadar air, karbohidrat, protein, serat, vitamin, dan mineral. Hal ini dapat memberikan informasi mengenai kandungan nutrisi tepung buah sukun yang dihasilkan pada suhu pengeringan yang berbeda.

Penelitian mengenai pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun juga dapat memberikan informasi mengenai efisiensi pengeringan tepung buah sukun. Dalam pembuatan tepung buah sukun, pengeringan merupakan salah satu tahap penting yang mempengaruhi kualitas dan kuantitas tepung buah sukun yang dihasilkan. Oleh karena itu, dengan mengetahui suhu pengeringan yang optimal, dapat meningkatkan efisiensi pengeringan dan mengurangi biaya produksi. Penelitian ini juga dapat dikembangkan untuk memperoleh

informasi mengenai pengaruh suhu pengeringan terhadap daya simpan dan stabilitas tepung buah sukun. Selain itu, penggunaan tepung buah sukun yang berkualitas juga dapat membantu meningkatkan nilai tambah produk pangan yang dihasilkan, seperti kue, roti, mi, dan lain-lain. Tepung buah sukun dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk pangan, sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada tepung terigu impor yang harganya relatif lebih mahal.

Selain itu, pengembangan produk pangan berbasis tepung buah sukun juga dapat membantu mengurangi ketergantungan pada bahan pangan impor dan meningkatkan ketahanan pangan nasional. Dalam jangka panjang, hal ini dapat membantu memperkuat ekonomi nasional dan mengurangi ketergantungan pada impor bahan pangan. Penggunaan tepung buah sukun dalam pembuatan produk pangan juga memiliki keterbatasan. Tepung buah sukun tidak mengandung gluten, sehingga tidak cocok untuk digunakan dalam pembuatan produk pangan yang membutuhkan tekstur yang kenyal atau elastis, seperti roti atau kue bolu. Selain itu, penggunaan tepung buah sukun dalam jumlah yang berlebihan juga dapat menyebabkan efek samping, seperti diare, kembung, atau sakit perut.

Penggunaan tepung buah sukun dalam produk pangan perlu dilakukan dengan hati-hati dan mempertimbangkan kualitas dan kuantitas penggunaannya. Penelitian mengenai pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun diharapkan dapat memberikan informasi yang akurat dan komprehensif mengenai pengolahan tepung buah sukun yang berkualitas dan efisien. Dalam konteks global, pengembangan produk pangan berbasis tepung buah sukun juga dapat membantu mengurangi dampak negatif perubahan iklim. Buah sukun merupakan salah satu tanaman tropis yang dapat tumbuh dengan baik di daerah tropis dan subtropis. Pengembangan produk pangan berbasis tepung buah sukun dapat membantu mengurangi ketergantungan pada

bahan pangan impor yang dihasilkan dengan menggunakan energi fosil dan proses produksi yang kurang ramah lingkungan.

1.2. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tentang pengaruh suhu terhadap pembuatan tepung buah sukun maka rumusan masalah yang ingin di ketahui adalah:

1. Bagaimana mengetahui Pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun?
2. Berapa Perlakuan suhu pengeringan terbaik pada pembuatan tepung buah sukun?

1.3. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui

1. Pengaruh suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun
2. Perlakuan terbaik suhu pengeringan pada pembuatan tepung buah sukun

1.4. Manfaat Penelitian

Hasil peneltian diharapkan dapat

1. Mendorong pengembangan pemanfaatan buah sukun di masyarakat
2. Sebagai informasi penelitian lanjutan.