

I. PENDAHULUAN

1.2 Latar Belakang

Nangka merupakan komoditas pangan yang memiliki banyak manfaat mulai dari kecil sampai matang. Buah yang kecil dapat diolah menjadi rujak. Nangka yang matang dapat dimakan secara segar dan dapat dijadikan beberapa olahan seperti selai, sirup, puding, kolak, dodol, kripik dan kue. Biji nangka yang dapat diolah menjadi tepung dan enak direbus. Nangka muda dapat diolah menjadi sayur lodeh dan gudeg.

Potensi nangka muda masih belum banyak dikembangkan dan belum dimanfaatkan secara optimal. Kebanyakan nangka muda hanya diolah menjadi sayuran. Pada saat musim nangka harga buah nangka relatif murah dan mudah didapat di pasaran, baik nangka muda ataupun nangka matang. Jumlah nangka yang meningkat pada saat musim nangka, mengakibatkan banyak nangka yang busuk dan tidak laku dipasar. Perlu adanya teknologi lain untuk meningkatkan nilai jual nangka muda. Kandungan gizi pada nangka muda per 100 g yaitu 2 g protein, 0.4 g lemak, 11.3 g karbohidrat, 85,4 air, 45 mg kalsium, 29 mg fosfor dan 9 mg Vit C. Kandungan gizi tersebut sangat berpotensi untuk dijadikan bahan pangan yang potensial. Salah satu bahan pangan yang potensial, yang mungkin dapat dikembangkan pada nangka muda adalah *meat analog*.

Daging tiruan (*meat analog*) merupakan daging murni yang dibuat dari bahan nabati. *Meat analog* mirip dengan sifat-sifat daging seperti tekstur, flavor, kenampakan dan warnanya. *Meat analog* dibandingkan dengan daging asli lebih bergizi, aman, dan tidak mengandung kolesterol. *Meat analog* dari bahan nabati merupakan salah satu jenis produk yang dapat dijadikan alternatif sebagai produk makanan yang siap dikonsumsi.

Meat analog tidak memiliki kolesterol dan kandungan asam lemak jenuhnya rendah sehingga dapat dikonsumsi oleh orang yang tidak dapat mengonsumsi daging sapi. *Meat analog* terbuat dari tepung nangka muda dan tepung terigu yang dicampur dengan air serta dilakukan penambahan bumbu-bumbu dan rasa, sehingga akan memiliki kesamaan dengan daging asli. *Meat*

analog terbuat dari tepung nangka muda yang kandungan proteinnya 2 g per 100 g, tetapi terdapat penambahan protein 13 g per 100 g yaitu dari tepung terigu.

Meat analog biasanya terbuat dari bahan baku dari kacang-kacangan, biji-bijian, jamur dan gluten. Namun, pembuatan *meat analog* menggunakan nangka muda dan tepung terigu belum pernah ada yang melakukan penelitian. Berdasarkan uraian di atas, maka dibuatlah *diversifikasi* pangan yaitu daging tiruan murni (*meat analog*) dari nangka muda yang bergizi, aman dan cocok untuk vegetarian. Harga bahan baku daging tiruan yang lebih terjangkau akan menjadi alternatif masyarakat dalam mengkonsumsi daging.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung nangka muda dan tepung terigu terhadap sifat fisik dan organoleptik *meat analog*?
2. Bagaimana cara menentukan perlakuan terbaik *meat analog* dari parameter organoleptik?
3. Bagaimana cara menentukan komposisi kimia *meat analog* perlakuan terbaik?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung nangka muda dan tepung terigu terhadap sifat fisik dan organoleptik *meat analog*.
2. Mendapatkan perlakuan terbaik *meat analog* dari parameter organoleptik.
3. Menentukan komposisi kimia *meat analog* perlakuan terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Membuat inovasi baru *meat analog* berbahan baku dari nangka muda.
2. Meningkatkan nilai guna nangka muda yang dibuat sebagai tepung untuk dijadikan *meat analog*.
3. *Diversifikasi* produk olahan makanan berbahan baku nangka muda.

1.5 Batasan Masalah

Dalam penelitian ini terdapat batasan masalah, yaitu :

1. Menggunakan nangka muda sebagai bahan baku utama. Nangka yang digunakan berumur sekitar 3 bulan.
2. Dilakukan uji organoleptik yang meliputi warna, rasa, tekstur dan aroma.
3. Dilakukan uji fisik yang meliputi uji tekstur dan uji warna.
4. Dilakukan penentuan perlakuan terbaik metode *bayes* dari beberapa kriteria parameter organoleptik.
5. Dari hasil penentuan perlakuan terbaik dilakukan uji kimia yang meliputi uji kadar air, protein, kadar abu, kadar lemak dan kadar karbohidrat.

1.6 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

- H0 = Proporsi tepung nangka muda dan tepung terigu tidak berpengaruh pada tingkat tekstur (*hardness*, *springiness*, *gumminess* dan *chewiness*), warna, organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur), kadar air, kadar abu, lemak, protein, dan karbohidrat dalam pembuatan *meat analog*.
- H1 = Proporsi tepung nangka muda dan tepung terigu mempengaruhi tingkat tekstur (*hardness*, *springiness*, *gumminess* dan *chewiness*), warna, organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur), kadar air, kadar abu, lemak, protein, dan karbohidrat dalam pembuatan *meat analog*.