

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Buah sukun memiliki kandungan karbohidrat, kalsium dan posfor yang tinggi. Buah sukun umumnya diolah menjadi makanan ringan dengan cara dibakar, direbus, digoreng, dan dibuat keripik. Pengolahan buah sukun merupakan salah satu cara untuk meningkatkan kualitas buah sukun yang pada dasarnya mudah rusak oleh pengaruh lingkungan. Salah satu cara untuk meningkatkan kualitas buah sukun adalah menjadikannya tepung sukun (Marsita 2017).

Tepung sukun didapatkan dari buah sukun tua yang dilakukan dengan proses penepungan. Tepung sukun digunakan sebagai produk perantara karena memiliki kandungan gizi masyarakat. Keunggulan dari produk tersebut lebih praktis dan mudah distribusikan untuk meningkatkan nilai ekonomis. Tepung sukun dapat dimanfaatkan dalam pembuatan berbagai jenis makanan seperti cake sukun, pastel, cookies dan lain-lain dalam memenuhi kebutuhan bahan pangan modern.

Menurut data Badan Pusat Statistik produksi sayuran dan buah – buahan tahunan di Provinsi Jawa Timur pada tahun 2008 – 2017 khususnya pada buah sukun yaitu mendapatkan 8.923 / ton pada tahun 2008 menjadi 14.064 / ton pada tahun 2017. Hasil data tersebut menunjukkan bahwa konsumsi dari buah sukun mengalami peningkatan yang cukup signifikan sehingga buah sukun memiliki potensi untuk memperdayakan hasil lokal dari berbagai produk olahan sukun.

Crackers adalah salah satu produk makanan yang terbuat dari tepung terigu. *Crackers* merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh berbagai kalangan usia yang memiliki kandungan karbohidrat dan gula sederhana yang cukup tinggi menjadikan biskuit (*crackers*) biasa dikonsumsi sebagai selingan atau sarapan. *Crackers* banyak ditemukan di pasaran dalam berbagai macam bentuk dan rasa. Seperti halnya biskuit pada umumnya crackers yang ada menggunakan bahan baku tepung terigu dari gandum. Perbedaan antara biskuit dengan *crackers* yaitu pada biskuit menggunakan telur sedangkan pada *crackers* tanpa penggunaan telur (Ernisti 2018).

Pembuatan *crackers* pada umumnya menggunakan tepung terigu, akan tetapi tepung terigu merupakan hasil olahan dari gandum yang di dapatkan dari impor pangan. Sehingga perlu adanya perubahan atau modifikasi dalam pembuatan biscuit *crackers* dengan bahan pangan lokal yang salah satunya tepung sukun. Kombinasi dari tepung terigu dengan tepung sukun dapat disebut sebagai tepung komposit, yaitu tepung yang terbuat dari dua atau lebih bahan pangan, bertujuan untuk mendapatkan karakteristik bahan yang sesuai produk olahan yang di inginkan atau mendapatkan sifat fungsional tertentu (Widowati 2009).

Rasa manis yang biasa digunakan dalam pembuatan biscuit *crackers* adalah gula. Sebagai pengganti gula pembuatan *crackers* menggunakan buah nangka. Dikarenakan memiliki flavor dan rasa manis yang sangat kuat. Dalam 100 gram buah nangka matang memiliki kandungan 27,6 gram karbohidrat, 7 mg vitamin C, 70 gram air, 2,31% serat, vitamin B1, protein, lemak, kalsium, fosfor, dan zat besi. (Praseptianga 2016).

Berdasarkan kondisi tersebut perlu dilakukan penelitian dalam perbandingan pengaruh penambahan dari tepung berbahan dasar dari buah sukun. Sehingga peneliti mengambil judul penelitian yaitu” Analisis Karakteristik Sensoris Dan Fisiko - Kimia *Crackers Fruits Mix Flour* (Tepung Terigu Dan Tepung Sukun) Dengan Penambahan Nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.)”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana tingkat kesukaan panelis *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) dan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.)?
2. Bagaimana karakteristik fisiko – kimia dan organoleptik *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung sukun (*Artocarpus altilis* sp.) dan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus* L.)?

3. Bagaimana analisis harga pokok penjualan *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung sukun (*Arctocarpus altilis sp.*) dan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*)?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui tingkat kesukaan panelis *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung sukun (*Arctocarpus altilis sp.*) dan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*).
2. Mengetahui karakteristik fisiko – kimia dan organoleptik *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung sukun (*Arctocarpus altilis sp.*) dan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*).
3. Mengetahui analisis harga pokok penjualan *crackers fruits* menggunakan substitusi tepung terigu dan tepung sukun (*Arctocarpus altilis sp.*) dan buah nangka (*Artocarpus heterophyllus L.*).

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi terhadap masyarakat tentang pengolahan tepung sukun terhadap produk olahan makanan.
2. Dapat mengetahui karakteristik produk *crackers* yang terbuat dari tepung sukun.
3. Memanfaatkan hasil pangan lokal dalam pembuatan produk olahan makanan.
4. Memanfaatkan hasil pangan lokal dalam variasi produk olahan.

1.5 Batasan Masalah

Penelitian ini berfokus pada pembuatan *crackers* buah dengan menggunakan tepung sukun serta penambahan buah nangka sebagai pemanis.