

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Mie pertama kali diperkenalkan di Cina sebagai makanan tradisional di Indonesia mie dijadikan sebagai makanan alternatif pengganti nasi hal ini dikarenakan mie sangat mudah didapat serta dalam proses pengolahannya sangat mudah dan tidak membutuhkan waktu lama saat penyajiannya. Keadaan yang demikian mengakibatkan perubahan pola konsumsi dan selera konsumen di Indonesia, sehingga mengakibatkan meningkatnya kebutuhan tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan mie. Tepung terigu sendiri berasal dari tanaman gandum yang belum bisa diproduksi di dalam negeri sehingga mengakibatkan terganggunya kondisi ketahanan pangan di Indonesia. Untuk mengatasi masalah tersebut Indonesia melakukan impor gandum dari luar negeri. Badan pusat statistik (BPS 2007) pada tahun 2003 impor terigu mencapai 343.144,9 ton sedangkan tahun 2006 mencapai 536.961,6 ton meningkat 19%. Harga tepung terigu dari Rp. 3.613 per kg pada November 2007 naik menjadi Rp 6.234 per kg pada Desember 2007. Oleh karena itu perlu diupayakan bahan pengganti tepung terigu yang dapat dibuat dari bahan lokal .

Dari sekian banyak bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan salah satunya yaitu sukun yang memiliki prospek cukup baik. Sukun adalah tumbuhan dari genus *artocarpus communis* dari famili *maraceae* yang banyak terdapat di kawasan beriklim tropis. Buahnya terbentuk dari keseluruhan kelopak, sedikit bulat atau sedikit bujur dan digunakan sebagai bahan makanan alternatif (Verheij dan Coronel 1997)

Tanaman sukun dari daerah satu dengan daerah lain bila ditinjau dari segi produktivitasnya tidaklah sama hal ini tergantung dari keadaan iklimnya. Dalam satu pohon sukun dapat menghasilkan buah paling sedikit 25 buah dengan rata-rata 200-300 buah permusim. Tanaman sukun dapat memproduksi buah mulai umur kurang lebih 2,3- 3 tahun.

Kelebihan pohon sukun dibandingkan dengan tanaman lain bila ditinjau dari segi masa panennya, sukun bukan termasuk tanaman musiman sehingga

sukun dapat berbuah 2 kali dalam setahun yaitu pada musim penghujan (Januari–Maret) musim kemarau (Juli-September), uniknya lagi sukun dapat berbuah pada bulan – bulan lain tetapi relatif kecil. Ditinjau dari tempat tumbuhnya, sukun dapat tumbuh dalam kondisi tanah apa saja dengan ketinggian 0-700 m permukaan air laut. Setiap masyarakat dapat dengan mudah menanam sukun, karena sukun tidak memerlukan lahan yang luas dan bisa ditanam di pekarangan rumah. Sukun juga tidak perlu perlakuan khusus dalam penanamannya, kelebihan lain dari tanaman sukun adalah tahan terhadap hama penyakit (Pitojo 1992).

Dengan adanya program diversifikasi pangan pemanfaatan sukun sebagai bahan pangan semakin penting. Hal ini dikarenakan buah sukun dapat dijadikan bahan substitusi bahan lain dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Setiap 100g mengandung karbohidrat 28,2g, sedangkan dalam bentuk tepung kandungan karbohidratnya 84,03% , lebih tinggi dibanding beras giling (78,9 g). Bahan lain yang dapat disubstitusi oleh sukun yaitu tepung terigu, tepung beras, tapioka atau tepung lain. Apabila sukun disubstitusikan dengan tepung terigu 40:60% dapat meningkatkan kadar protein 3% tetapi tidak meningkatkan kadar lemak (Suyati 2011)

Pemanfaatan tepung sukun sebagai bahan baku pembuatan mie secara tidak langsung akan berdampak terhadap kebutuhan tepung terigu di masyarakat akan berkurang sehingga terbentuk ketahanan pangan. Tetapi hal ini terkendala dalam proses penerimaan masyarakat terhadap produk olahan pangan seperti mie yang terbuat dari tepung sukun yang tergolong baru.

Pemanfaatan tepung sukun sebagai bahan tambahan pembuatan mie pernah dilakukan penelitian sebelumnya mengenai analisa sifat sensoris, karakteristik tekstural dan *cooking quality* mie dari tepung sukun oleh Muchlis Kholil dkk. Sedangkan untuk analisa kesukaan keseluruhan konsumen terhadap mie yang terbuat dari tepung sukun belum pernah ada yang melakukan penelitian oleh karena itu saya melakukan penelitian akan hal ini sehingga dapat mengetahui hal apa yang paling disukai oleh konsumen.

Proses penerimaan masyarakat terhadap produk pangan tergantung pada kualitas penilaian masyarakat, proses penilaian tersebut tidak sama antara orang

satu dengan orang yang lain hal ini dikarenakan penilaian yang dilakukan bersifat relatif menurut selera masing-masing orang. Maka dari itu, untuk menentukan kualitas tersebut dibutuhkan metode analisa data yang tepat. Pemanfaatan metode analisa data yang tepat sangatlah berpengaruh terhadap hasil akhir dari suatu perencanaan.

Ghozali (2006) dalam Murti (2010) menjelaskan bahwa metode *Partial Least Square* (PLS) dan *Principal Component Analysis*(PCA) merupakan sebuah metode untuk menghilangkan efek *multikolinearitas*. PLS dan PCA merupakan metode analisis yang sangat baik karena dapat diterapkan pada semua skala data, tidak membutuhkan banyak asumsi dan ukuran sampel tidak harus besar dalam memprediksi komponen yang berpengaruh.

Pada penelitian ini akan dilakukan analisis regresi PLS dan PCA pada sifat sensoris, tekstural dan *cooking quality* yang menentukan kesukaan secara keseluruhan mie yang terbuat dari tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu. Sehingga diketahui korelasi antara komponen yang paling disukai oleh konsumen.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Bagaimana korelasi sifat sensoris tekstural dan *cooking quality* dalam penentuan kesukaan keseluruhan ?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini yaitu mengetahui korelasi sifat sensoris tekstural dan *cooking quality* dalam penentuan kesukaan keseluruhan.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

1. Meningkatkan nilai ekonomis sukun
2. Memanfaatkan sukun sebagai diversifikasi pangan.