

I. PENDAHULUAN

1.1 LATAR BELAKANG

Permintaan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat setiap tahunnya. Hal ini disebabkan oleh meningkatnya konsumsi masyarakat terhadap permintaan tepung terigu yang digunakan untuk berbagai macam olahan. Menurut Kusdriana (2010), konsumsi tepung terigu di Indonesia pada tahun 2009 mencapai 4,6 juta ton dan total impor sebesar 646,7 ribu ton sekitar 14,2% dari total konsumsi. Dari data tersebut, diprediksikan pada tahun 2014 akan terus meningkat mencapai 5,7 juta ton atau sekitar 7,4%.

Menghadapi hal tersebut maka perlu dilakukan diversifikasi pangan guna meminimalisasi ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi tepung terigu. Dengan demikian beberapa olahan makanan yang menggunakan bahan baku tepung terigu dapat disubstitusi dengan bahan pangan lokal. Berbagai bahan pangan lokal yang dapat mensubstitusi tepung terigu meliputi tepung sorgum, tepung talas, tepung labu kuning dan tepung sukun.

Sukun (*Artocarpus altilis*) merupakan tanaman lokal yang tumbuh di daerah tropis. Sukun dapat di konsumsi dengan berbagai macam olahan, dengan cara digoreng, direbus dan dikombinasikan dengan makanan lainnya. Dari berbagai macam olahan tersebut sukun juga dapat diolah menjadi tepung sukun. Tepung sukun dapat dikembangkan menjadi berbagai macam olahan yang menggantikan sebagian dari tepung terigu. Hal ini dapat meningkatkan nilai tambah dan manfaat dari buah sukun. Tepung sukun dapat dijadikan berbagai macam olahan makanan seperti kue lidah kucing, *castengel* sukun, kue-kue kering dan *pancake* (Budijanto 2009). Tepung sukun masih jarang di gunakan untuk produk olahan khususnya *pancake*, sehingga ada keunikan tersendiri seperti aroma dan rasa yang khas dari tepung sukun.

Pancake yaitu salah satu makanan olahan berbahan dasar tepung yang sangat diminati sebagai teman sarapan. Rasa yang enak dan tampilan yang menarik membuat *pancake* menjadi populer saat ini. Ditinjau dari beberapa faktor harga tepung terigu yang mahal sehingga *pancake* juga relatif mahal dan tingkat

kesulitan dalam menyajikan *pancake* (Harsanti 2012). Oleh karena itu, pengurangan tepung terigu dengan adanya penambahan tepung sukun dapat menurunkan harga *pancake*. Selain itu, untuk memudahkan dalam penyajiannya maka dikombinasikan juga dengan gum arab dan *yeast* menggunakan *Response Surface Methodology* (RSM) 3 faktor. Pada penelitian ini diharapkan menghasilkan *pancake* dengan formulasi yang tepat menggunakan proporsi tepung sukun, gum arab dan *yeast*, sehingga menghasilkan *pancake* yang baik berdasarkan uji sensoris.

1.2 RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini yaitu bagaimana proporsi optimum tepung sukun, gum arab dan *yeast* pada *pancake* terhadap uji sensoris?

1.3 TUJUAN PENELITIAN

Tujuan dari penelitian ini yaitu untuk mengetahui proporsi optimum tepung sukun, gum arab dan *yeast* pada *pancake* terhadap uji sensoris.

1.4 MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang diperoleh pada penelitian ini yaitu:

- a. Formulasi *pancake* dengan substitusi tepung sukun dan pembentuk tekstur gum arab serta *yeast* dengan sifat sensori yang baik.
- b. Peningkatan nilai ekonomi sukun.
- c. Diversifikasi sukun.
- d. Penyediaan makanan sehat dari tepung sukun yang awet dan siap pakai.

1.5 HIPOTESIS

Hipotesis dari penelitian ini yaitu proporsi penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu dengan penambahan gum arab dan *yeast* berpengaruh terhadap mutu sensoris *pancake* (warna, rasa, aroma, tekstur di mulut dan kesukaan secara keseluruhan).