

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Kebutuhan masyarakat yang besar terhadap tepung terigu memicu terjadinya impor dengan jumlah yang cukup besar karena tepung terigu sebagai bahan makanan yang ideal untuk berbagai jenis makanan, seperti mie, kue, roti, dan pasta. Menurut Suherman (2004), masalah pangan di Indonesia ini tidak pernah lepas dari proporsi ketersediaan beras dan terigu, meskipun masyarakat Indonesia banyak yang menggunakan hasil pertanian lain sebagai bahan pengganti terigu seperti singkong, beras, jagung, sagu ataupun ubi-ubian, namun kenyataannya tepung terigu lebih unggul dibanding pangan lokal lainnya. Masalah ini terjadi karena masyarakat lebih adaptif terhadap olahan tepung terigu, mereka sudah terbiasa mengonsumsi dan menyantap mie, jajanan, roti dan kue yang berbahan utama tepung terigu. Jepang merupakan salah satu produsen tepung terigu terbesar di dunia, bea masuk impor di negara Jepang mencapai 18,8% untuk produk premi. Bea masuk impor terigu Indonesia saat ini 5% lebih rendah dibandingkan dengan Thailand (40%), Pakistan (25%) atau India (10%) (Mahatama dan Afrianto. 2011).

Masalah pangan dalam negeri juga tidak lepas dari persoalan ketersediaan beras dan terigu. Sekarang ini pasokan untuk beras semakin menipis, karena banyaknya permintaan dari konsumen. Meskipun di beberapa daerah di Indonesia sudah banyak yang menggunakan alternatif lain untuk mengganti terigu, tetapi kenyataannya menunjukkan bahwa terigulah yang lebih unggul penggunaannya dibandingkan dengan pangan lokal lainnya. Oleh karena itu Pemerintah mencari alternatif lain untuk mencari pangan apa yang nantinya cocok penggunaannya sama seperti dengan penggunaan terigu (Suherman 2004).

Salah satu cara untuk memecahkan masalah yang terjadi saat ini yaitu dengan cara diversifikasi pangan. Ketersediaan pangan juga akan mendukung ketahanan pangan nasional serta mengurangi ketergantungan masyarakat akan tepung terigu. Bahan pangan ini diharapkan dapat mensubstitusi tepung terigu meskipun untuk beberapa produk hanya dapat dilakukan substitusi secara parsial.

Diversifikasi pangan tersebut dapat dilakukan dengan mensubstitusi tepung terigu yang berbahan gandum menjadi tepung sukun yang bisa dimanfaatkan dan diolah menjadi produk olahan sama seperti tepung terigu (Patriono 2010).

Pangan alternatif yang dapat digunakan untuk mensubstitusi terigu antara lain yaitu dengan pangan umbi-umbian atau buah yang mengandung karbohidrat tinggi, seperti gaplek, beras, jagung, sagu, ketela bahkan buah sukun.

Sumber karbohidrat dari buah masih relatif tertinggal pemanfaatannya dibanding dengan bahan pangan asal serealia dan umbi-umbian. Salah satu jenis buah yang sumber karbohidratnya tinggi dan dapat digunakan untuk peningkatan ketahanan pangan adalah sukun.

Sukun cukup potensial untuk diolah sebagai pengganti tepung karena memiliki kandungan karbohidrat dan vitamin yang cukup tinggi. Untuk 100 g buah sukun mengandung karbohidrat sebesar 27,1 g, kalsium 17 mg, vitamin C sebesar 29 mg, kalium 490 mg dan nilai energinya sebesar 103 kalori. Pemanfaatan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu bisa mencapai 75% namun pemanfaatannya untuk menstusubstitusi tepung terigu tergantung dari produk yang akan diolah. Untuk saat ini produk pangan olahan yang bisa diolah dari sukun sebagai bahan utamanya seperti cookies, cake, kerupuk, dan kue-kue lainnya yang kering, selain kue kering tepung sukun juga bisa diolah menjadi kue basah yaitu *pancake* (Suyanti *et al.* 2003).

Pancake merupakan suatu makanan olahan yang banyak disukai konsumen karena rasanya yang enak disertai dengan tampilan yang menarik. *Pancake* memakai tepung terigu sebagai bahan dasar. Hal inilah yang menjadi alasan harga *pancake* yang relatif mahal. Di toko *pancake* biasa dijual dengan harga Rp. 10.000 untuk satu *pancakenya*, *pancake* tersebut bisa kita dapatkan di mall, royal dan WTC surabaya.

Gum arab merupakan bahan pengental emulsi yang efektif karena kemampuannya melindungi koloid dan sering digunakan pada pembuatan roti. Gum arab dapat larut dalam air dengan kelarutan yang cepat. Kelebihan gum arab ini selain untuk melindungi koloid sebagai bahan tambahan untuk mengentalkan, gum arab ini juga tahan terhadap panas, jadi gum arab juga sangat cocok dijadikan bahan pengental untuk produk pangan yang prosesnya menggunakan suhu tinggi, namun lebih baik jika panasnya dikontrol karena gum arab dapat terdegradasi secara perlahan-lahan dan mengurangi efisiensi emulsifikasi serta viskositasnya (Alinkolis 1989).

Pada produk pangan pengukuran kualitas *pancake* melalui penampakan teksturalnya juga mempengaruhi kualitas *pancake* tersebut. Hal utama yang biasanya diperhatikan oleh konsumen adalah teksturnya, Maka dari itu, perlu dikaji penggunaan tepung sukun dan gum arab bahan pembuat *pancake* untuk memperoleh tekstur yang baik.

1.2. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah penelitian ini adalah:

- a. Bagaimana karakteristik tekstural pancake dari substitusi tepung sukun dengan penambahan Gum arab?
- b. Bagaimana tekstural penggunaan tepung sukun dan penambahan gum arab pada pembuatan *pancake*?

1.3. TUJUAN PENELITIAN.

- a. Mengetahui pengaruh penggunaan tepung sukun dengan penambahan gum arab pada sifat tekstur (*adhesiveness, cohesiveness, springiness, hardness, gumminess dan chewiness*) *pancake*.
- b. Menentukan tekstural penggunaan tepung sukun dan penambahan gum arab pada pembuatan *pancake*.

1.4. MANFAAT PENELITIAN

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah:

- a. Memberikan informasi mengenai kondisi optimum penggunaan tepung sukun sebagai substitusi tepung terigu dengan penambahan gum arab pada pembuatan *pancake* dan memberikan informasi mengenai pengaruhnya terhadap mutu *pancake* berdasarkan sifat tekstural (*adhesiveness, cohesiveness, springiness, hardness, gumminess dan chewiness*) *pancake*.
- b. Meningkatkan daya guna sukun.