

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Seminar merupakan kegiatan yang dilakukan sebagai proses untuk memecahkan suatu masalah, atau proses menemukan solusi yang biasanya diangkat dari hasil sebuah penelitian / literature (Ruslan Ahmadi, 2014). Seminar hasil ini dilaksanakan untuk bertukar informasi dengan narasumber dan mengembangkannya menjadi lebih luas dan lebih bermanfaat dan sebagai wadah untuk mengidentifikasi masalah sekaligus mencari cara pemecahan masalah. (Kartika, 2012). Seminar hasil ini mengangkat topik mengenai pemanfaatan biji nangka sebagai bahan utama pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* sebagai upaya diversifikasi pangan.

Nangka atau *Artocarpus heterophyllus* merupakan buah yang mudah ditemui padadaerah tropis, salah satunya adalah Indonesia (Anggriana, et a.l. 2017). Harga buah nangkarelatif murah karena mudah ditemui (Ibrahim,2015). Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), hasil produksi tanaman buah nangka mencapai 906,514 ton pada tahun 2021. Menurut Ibrahim (2015), biji nangka sendiri memiliki berat sepertiga dari total berat buah nangka. Maka dari itu, diperkirakan berat biji nangka pada tahun 2021 mencapai 302,171 ton. Biasanya masyarakat hanya memanfaatkandaging buah yang muda maupun yang tua tetapi mengabaikan biji nangka itu sendiri dan hanya dibuang begitu saja sehingga menjadi limbah (Ibrahim,2015). Padahal biji nangka dapat diolah dan dijadikan sebagai alternatif pangan sehingga memiliki nilai guna bagi masyarakat. Pengolahan biji nangka menjadi produk makanan merupakan salah satu bentukusaha memanfaatkan limbah

biji nangka sebagai alternatif penambah sumber bahan pangan baru atau bahkan menjadi potensi untuk membuka UMKM, seperti dengan mengolah biji nangka menjadi keripik, sherbet dan kefir.

Menurut Jamaluddin (2018), keripik merupakan camilan yang disukai oleh banyak masyarakat di Indonesia. Keripik diolah secara langsung menggunakan bahan baku seperti umbi-umbian, buah-buahan, berbagai macam sayuran, dan produk olahan pangan. Keripik juga merupakan produk dengan kandungan air yang rendah sehingga memiliki daya tahan penyimpanan yang tahan lama. Proses pengolahan keripik dapat dikatakan praktis karena hanya melalui tiga tahap yaitu, pencampuran bahan, pemotongan, dan penggorengan, keripik sudah dapat dihidangkan. Maka dari itu, mengolah biji nangka menjadi keripik dapat menjadi peluang usaha yang memberi keuntungan.

Menurut Winarno (2016), susu merupakan produk yang dikonsumsi oleh masyarakat dari segala jenis usia karena susu merupakan produk alami yang memiliki banyak manfaat bagi perkembangan dan pertumbuhan manusia. Tetapi dalam susu hewani terdapat kandungan laktosa dimana terdapat beberapa manusia yang mengalami intoleransi laktosa. Maka dari itu, dibutuhkannya alternatif lain bagi para penderita intoleransi laktosa seperti *kefir*. Menurut Rosa, et al. (2017), kefir adalah produk susu fermentasi dengan biji kefir yang mengandung bakteri probiotik, yaitu *Lactobacillus Kefiranofaciens* dan *Lactobacillus Kefiri*. Probiotik memiliki beberapa manfaat bagi kesehatan, seperti peran enterotoksin yang mencegah pertumbuhan bakteri penyebab infeksi seperti bakteri *E.coli*, *Salmonella*, dan *Helicobacter Pylori* yang baik dikonsumsi untuk mencegah atau mengatasi masalah pencernaan. *Kefir* juga aman dikonsumsi oleh para penderita diabetes dan

intoleransi laktosa karena selama tahap pendinginan, fermentasi alkohol mengakumulasi CO<sub>2</sub>, etanol, dan vitamin B kompleks yang mengurangi kadar laktosa.

Sedangkan *sherbet* merupakan hidangan penutup menyerupai es krim. Indonesia merupakan negara tropis dimana memiliki suhu udara yang panas di sepanjang tahun sehingga banyaknya minat masyarakat terhadap produk makanan yang dingin seperti icecream (Ryohani, et al. 2013). Menurut Sylvana, Brand Manager Aice Group, dalam lima tahun terakhir industri es krim di Indonesia mengalami peningkatan produksi dan penjualan yang cukup tinggi. Dalam pembuatan ice cream, membutuhkan kandungan susu dan lemak yang tinggi (Legassa,2020) sedangkan dalam menurut Goff & Hartel (2013), *sherbet* dibuat seutuhnya menggunakan sari buah, gula, susu dengan kandungan lemak yang rendah, dan penstabil. Maka dari itu, digunakannya sari biji nangka sebagai bahan alternatif susu, dimana menurut Tuanaya (2021), susu biji nangka memiliki kandungan lemak yang rendah. Pemanfaatan limbah biji nangka sebagai bahan utama pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* merupakan pilihan yang tepat sebagai bentuk diversifikasi pangan karena nangkamerupakan buah yang mudah untuk didapat dengan harga yang cenderung murah. Selain itu, mengolah biji nangka sebagai produk olahan makanan dapat menjadikan biji nangka yang tadinya tidak bernilai menjadi memiliki nilai ekonomis. Dengan mengolah limbah bijinangka juga secara tidak langsung berpartisipasi dalam menjaga lingkungan hidup karena mengurangi volume sampah yang memiliki dampak negatif bagi lingkungan.

Karena hal-hal tersebut, peneliti mengangkat topik pemanfaatan biji nangka sebagai bahan utama pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* sebagai upaya

diversifikasi pangan sebagai tugas akhir yang nantinya diharapkan karena pembahasan ini dapat menambah pengetahuan bagi para pembaca dan penulis tentang biji nangka yang dapat dikembangkan sebagai suatu produk yang bernilai.

## **B. Tujuan**

Tujuan diselenggarakannya kegiatan seminar hasil ini yaitu:

1. Menjelaskan tentang pemanfaatan biji nangka sebagai bahan utama pembuatankeripik, *kefir*, dan *sherbet* sebagai upaya diversifikasi pangan.
2. Memaparkan hasil Penelitian Produk, yaitu berupa pemanfaatan biji nangka sebagaibahan utama pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* sebagai upaya diversifikasi pangan, dan kegiatan PKM, yaitu pelatihan pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* dengan bahan dasar biji nangka kepada ibu-ibu PKK di Desa Wisata Bantaragung, Kabupaten Majalengka, Jawa Barat.
3. Mendapatkan umpan balik dari pihak terkait untuk penyempurnaan hasil penelitian produk dan PKM dengan menggunakan beberapa jenis metode seperti *review*, masukan, dan saran yang digunakan untuk perbaikan dari hasil penelitian yang dilakukan oleh peneliti.

## **C. Manfaat**

Manfaat dari Seminar Hasil yang dilakukan dan diselenggarakan oleh peneliti memiliki beberapa manfaat yang ingin dicapai, yaitu:

1. Manfaat bagi dosen reviewer
  - a. Mengetahui hasil akhir dari produk olahan biji nangka berupa keripik, kefir, dan sherbet yang akan ditampilkan oleh peneliti.
2. Manfaat bagi penulis

- a. Sebagai sarana untuk memberikan kesempatan penulis untuk membagikan hasil dari penelitian serta kegiatan yang telah dilakukan oleh peneliti sebelumnya.
  - b. Membagikan ide-ide kreasi olahan biji nangka yang dapat dijadikan referensi terhadap sasaran yang melakukan pengembangan produk.
  - c. Memberikan kontribusi dalam hal diversifikasi pangan.
3. Manfaat bagi Universitas
- a. Dapat menjadi pengetahuan dan referensi bagi mahasiswa yang membutuhkan informasi.
  - b. Sebagai sarana dokumentasi bagi Universitas Pelita Harapan.

#### **D. Deskripsi Penelitian**

Dalam kegiatan penelitian sebuah produk olahan biji nangka yang termasuk dalam pengembangan produk, penelitian ini merupakan salah satu jenis penelitian yang berupa kegiatan pengembangan produk dari produk olahan yang sudah ada sebelumnya. Pengembangan produk yang dilakukan oleh peneliti adalah memanfaatkan biji nangka sebagai bahan utama pembuatan keripik, *kefir*, dan *sherbet* sebagai upaya diversifikasi pangan.

Penelitian ini memiliki tujuan untuk melakukan diversifikasi produk yang sudah adadan dikenal oleh masyarakat, penelitian ini menghasilkan produk yang sudah melalui beberapa tahap uji organoleptik, proses percobaan pembuatan produk untuk menghasilkan produk yang sesuai standar kriteria penilaian peneliti, yaitu rasa, warna, tekstur, dan aromasehingga nilai produk menjadi maksimal.