

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan tanah tropis yang dimana banyak tanaman dapat tumbuh dengan subur di lingkungan fisik tanah di Indonesia. Mengesampingkan kondisi tanah di Indonesia yang begitu subur, Indonesia mengalami kesulitan dalam memproduksi tepung terigu yang diproduksi dari tanaman gandum. Seperti yang diketahui tanaman gandum merupakan tanaman sub tropis yang tentunya akan sulit untuk tumbuh dengan subur pada tanah tropis. Hal ini mengakibatkan kelangkaan tepung terigu di Indonesia. Berdasarkan data dari BPS, sepanjang tahun 2021 Indonesia telah melakukan impor tepung gandum sebagai pengganti tepung terigu sebanyak 31,34 ribu ton dengan total nilai sebesar USD \$11,81 juta (Katadata.co.id, 2022).

Cempedak merupakan salah satu jenis buah yang mudah ditemukan di Indonesia. Cempedak (*Artocarpus integer*) merupakan tumbuhan yang bertumbuh secara tropis dan banyak sekali ditemukan di daerah Kalimantan, Indonesia. Buah dengan nama latin *Artocarpus integer* ini memiliki kemiripan dengan buah nangka, hanya saja ukuran buah cempedak cenderung lebih kecil dengan rasa yang lebih manis dan gurih. Tekstur dari buah cempedak ini juga lebih lembut daripada buah nangka (Rosa, et al, 2022).

Daging buah cempedak kaya zat gizi, khususnya vitamin A. Kulit dan bijinya pun dapat dimakan, kulit batangnya sebagai anti tumor dan anti malaria (Suhartati, et al, 2021). Pada setiap 100 gr buah cempedak mengandung 115 kalori dan buah cempedak juga mengandung vitamin B1, vitamin B2, serta

senyawa dengan antioksidan seperti flavonoid, tanin, triterpenoit, karoten, dan xanthone (Taleghani A. & Tayanari-Najaran Z., 2018). Berikut adalah kandungan nutrisi lengkap yang terkandung didalam 100 gr buah cempedak.

**TABEL 1**  
Kandungan Nutrisi Cempedak per 100 gr

<b>Informasi Gizi</b>	<b>Jumlah Kandungan</b>
Kalori	288kkal
Protein	11,31 gr
Karbohidrat	54,73 gr

Sumber: *Fatscret* Indonesia (2018)

Selain itu manfaat biji cempedak juga tidak kalah dengan daging buah cempedak. Biji cempedak memiliki prospek yang sangat tinggi karena dapat mengurangi pasokan limbah yang terus meningkat pada tiap tahunnya. Pada perlakuan khusus, biji cempedak dapat diolah dan dikembangkan sebagai salah satu bahan pangan baru (Kartina, 2011). Berdasarkan keunggulan tersebut, buah cempedak tidak hanya dapat dijadikan tanaman perkebunan saja, tetapi juga dapat dibudidayakan oleh masyarakat, meskipun dalam ruang lingkup yang lebih kecil.

Penelitian yang dilakukan oleh Saparun (2017) memberikan hasil bahwa buah cempedak dapat diolah kembali menjadi tepung dengan kualitas tinggi. Hal ini dapat dimanfaatkan oleh pemerintah sebagai bahan baku pangan alternatif mengingat tingginya tingkat konsumsi makanan pokok di Indonesia. Pada tahun 2022, menurut catatan World Instant Noodles Association (WINA) per 13 Mei 2022 Indonesia memiliki tingkat konsumsi mi instan sebesar 13,270 miliar bungkus 2022.

Menindak lanjuti hal ini, pemerintah Indonesia berencana untuk meningkatkan tingkat penjualan tepung terigu di Indonesia. Pemerintah telah berusaha untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu di Indonesia dan juga sebagai upaya terakhir untuk memenuhinya, pemerintah berencana untuk melakukan impor tepung terigu untuk memenuhi kebutuhan dalam negeri. Situasi impor ini diperburuk dengan perselisihan antara Rusia dan Ukraina yang kemudian berdampak kepada harga bahan pokok. Konflik yang terjadi antara kedua negara besar tersebut akan berdampak pada biaya pemenuhan kebutuhan tepung terigu dan gandum di Indonesia mengingat Ukraina merupakan pemasok gandum dan tepung gandum terbesar kedua di Indonesia (Katadata.co.id, 2022).

Dari penelitian yang dilakukan oleh Saparun (2017) dan Ratna (2014), penulis memutuskan untuk membuat pasta dan perkedel dari bahan dasar biji cempedak. Pasta merupakan makanan yang berasal dari Italia yang berbahan dasar dari tepung terigu. Pasta memiliki kandungan kalori yang cukup tinggi di tiap porsinya sehingga dapat menyaingi minat masyarakat terhadap mi instan dan mengalihkannya terhadap pasta yang terbuat dari biji cempedak. Dalam 1 porsi spaghetti yang terbuat dari tepung terigu, terkandung 288 kalori (Fatsecret, 2008), sementara pada 1 porsi mi instan terkandung sebesar 380 kalori. Dari perbandingan jumlah kalori tersebut, penulis memilih pasta sebagai produk utama yang akan dibuat dari olahan biji cempedak. Alasan lain adalah karena pasta lebih sehat untuk dikonsumsi dari pada mie instan karena tidak mengandung pengawet dan zat berbahaya lainnya.

Untuk produk kedua, penulis memilih untuk membuat perkedel dari biji cempedak sebagai ganti penggunaan kentang. Alasan pemilihan produk ini adalah karena kedua komoditas kentang dan cempedak keduanya dihasilkan di daerah yang sama. Jawa Timur telah menjadi daerah penghasil kentang dan cempedak terbesar bagi Indonesia (Pikiranrakyat.com, 2023). Tingkat produksi kentang di Indonesia sendiri mencapai 1,36 juta ton (Dataindonesia.id, 2022) dengan daerah produksinya tersebar antara Jawa Barat, Jawa Timur dan Jawa Tengah (Databooks, 2021). Sementara produksi cempedak mencapai 0,82 juta ton (Dataindonesia.id, 2020) yang tersebar di daerah Jawa Timur, Jawa Tengah hingga Kalimantan (Pikiranrakyat, 2023). Melihat hal ini, penulis bertujuan untuk memanfaatkan hasil bumi yang berada pada satu daerah yang sama agar kedua komoditas ini dapat digunakan potensinya secara penuh.

Pemilihan pasta dan perkedel sendiri dilakukan dengan cara mempertimbangkan dari beberapa aspek, Pasta juga memiliki banyak sekali keserbagunaan hingga dapat dijadikan produk lainnya sesuai dengan preferensi penggunaannya. Penulis memilih pasta agar pengguna produk pasta cempedak ini nantinya dapat memodifikasi menjadi beberapa olahan yang dapat dinikmatinya.

## **B. Tujuan**

Tujuan diadakannya kegiatan seminar hasil penelitian produk ini :

1. Untuk mengetahui apakah tepung biji cempedak dapat diterima sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan pasta dari segi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan.
2. Untuk mengetahui apakah tepung biji cempedak dapat diterima dalam penggunaan bahan dasar kentang pada pembuatan perkedel dari segi warna, tekstur, rasa, dan penampilan.

## **C. Manfaat**

Manfaat yang didapatkan oleh penulis dalam kegiatan seminar hasil ini adalah:

1. Mendapatkan umpan balik dari dosen *reviewer* sebagai masukan untuk menyempurnakan penelitian produk Pemanfaatan Tepung Biji Cempedak Dalam Pembuatan Pasta dan Perkedel.

## **D. Deskripsi Penelitian**

Penelitian ini tujuannya adalah untuk menghasilkan sebuah produk baru dan menguji keefektifan produk tersebut melalui tahapan percobaan atau menyempurnakan produk terdahulu atau yang sudah ada. Penelitian ini dilakukan dengan 4 kali percobaan pembuatan produk. Setelah produk sudah menunjukkan hasil yang baik, kemudian mendapatkan hasil uji hedonik dengan 44 panelis umum dan 3 panelis terbatas pada uji mutu hedonik. Hasil yang didapatkan dari uji organoleptik mendapatkan nilai yang baik, semua aspek yang diuji sudah melampaui rata-rata. Berikut adalah daftar dari ketiga panelis terbatas tersebut.

**TABEL 2**  
Daftar Nama Panelis Ahli

<b>Panelis Terbatas</b>		
<b>No</b>	<b>Nama</b>	<b>Jabatan</b>
1	Vriandi Hapsara, S. Tr.Par., M. Par.	Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan
2	Vincentius Nonot Yuliantoro, S.Sos., M.M	Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan
3	Kevin Gustian Yulius, S.Tr.Par., M.Par.	Dosen Program Studi Pengelolaan Perhotelan

Sumber : Hasil Olahan Data (2023)

