

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kebutuhan masyarakat akan tepung sebagai bahan baku olahan pangan di Indonesia masih sangat tinggi. Tepung terigu adalah jenis tepung yang paling banyak digunakan sebagai bahan baku olahan pangan. Ketergantungan masyarakat terhadap penggunaan tepung terigu yang sangat tinggi menyebabkan impor tepung terigu juga meningkat (Felicia, 2020). Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku dapat dikurangi dengan menggunakan alternatif lain sebagai bahan substitusi. Bahan pangan alternatif tersebut dapat berupa buah sukun (*Artocarpus Altilis*).

Sukun termasuk golongan buah klimaterik. Puncak klimaterik sukun dicapai dalam waktu singkat karena proses respirasinya berlangsung cepat. Oleh sebab itu, sukun mudah rusak dan memiliki harga relatif murah. Upaya untuk meningkatkan nilai daya guna sukun dan nilai ekonominya dapat dilakukan dengan mengolah menjadi tepung sukun (Novendri, 2018).

Tepung sukun memiliki kandungan gizi yaitu lemak sebanyak 0,8 g, protein sebanyak 3,6 g, dan karbohidrat sebanyak 78,9 g (Sunarwati, 2011). Tepung sukun dapat dimanfaatkan secara keseluruhan karena tingginya kandungan karbohidrat pada sukun. Salah satu pemanfaatan tepung sukun adalah dengan membuatnya menjadi *brownies* panggang. *Brownies* merupakan golongan *cake* yang memiliki warna coklat kehitaman dan rasa yang khas dominan coklat. Struktur *brownies* yaitu memiliki keseragaman pori remah, tekstur lembut dan tidak membutuhkan pengembang yang tinggi (Sulistiyono, 2006).

1.2. Identifikasi Masalah

Pemanfaatan tepung sukun dalam proses pembuatan *brownies* panggang sebagai bahan baku alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, Namun belum adanya formulasi yang tepat antara tepung sukun dan tepung terigu yang dapat diterima oleh panelis.

1.3. Kerangka Pemikiran

Brownies panggang adalah *brownies* yang terbuat dari adonan tepung terigu, telur, lemak, gula pasir, dan coklat yang dimasak dengan cara dipanggang (Ismayani, 2006). *Brownies* panggang memiliki tekstur sedikit lebih keras daripada *brownies* kukus, hal ini dikarenakan pada proses pemanggangan dapat menghilangkan banyak uap air dalam adonan.

Salah satu faktor utama kekerasan atau kelembutan *brownies* dipengaruhi oleh suhu pemanggangan. Menurut (Sri Setyani, dkk, 2017) suhu pemanggangan yang optimal untuk *brownies* yaitu pada suhu 175°C selama \pm 30 menit.

Buah sukun mengandung enzim polifenol yang dapat menyebabkan terjadinya perubahan warna menjadi coklat apabila enzim polifenol tersebut kontak dengan udara (misalnya pada bekas irisan atau kupasan) (Suprapti, 2002). Bahan utama dari pembuatan *brownies* yaitu tepung terigu. Tingginya penggunaan tepung terigu oleh masyarakat menyebabkan impor tepung terigu juga meningkat (Felicia, 2020). Salah satu alternatif tepung terigu dapat digantikan dengan tepung lain produk lokal, misalnya tepung sukun yang selama ini sudah banyak dimanfaatkan dalam produk makanan, tetapi belum untuk pembuatan *brownies* sehingga dalam percobaan pembuatan *brownies* ini tepung sukun hanya digunakan sebagai substitusi (Suhardjito, 2006).

Tepung sukun dipilih sebagai salah satu bahan dasar pengganti tepung terigu karena tepung sukun memiliki kandungan pati yang cukup tinggi hampir sama dengan tepung terigu serta kandungan karbohidrat yang cukup tinggi yaitu 28,2 g berpeluang untuk diolah menjadi tepung bebas gluten. Tepung sukun mengandung kalsium dan serat yang tinggi (Suyanti, 2001).

1.4. Maksud dan Tujuan Penelitian

Maksud dari penelitian ini adalah memanfaatkan tepung sukun dalam proses pembuatan *brownies* panggang sehingga mengurangi konsumsi tepung terigu dan meningkatkan nilai guna tepung sukun. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan perbandingan tepung sukun dan tepung terigu serta suhu dan waktu pemanggangan yang optimal dalam proses pembuatan *brownies* panggang.

1.5. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan tepung sukun dapat menjadi pengganti sebagian tepung terigu dalam pembuatan *brownies* panggang.

1.6. Hipotesis

Perbandingan tepung sukun dan tepung terigu serta lama waktu pemanggangan yang dapat mempengaruhi nilai kesukaan panelis pada karakteristik fisik *brownies* panggang

