

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung merupakan hasil dari penggilingan gandum yang dikenal sebagai tepung terigu. Tepung terigu biasanya digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan berbagai makanan seperti kue dan roti. Penelitian (Efendi *et al.*, 2015) menyebutkan bahwa proses pengolahan tepung memiliki prinsip pengupasan, pengirisan, perendaman, penirisan, penjemuran dan pengeringan hingga kadar air tertentu serta penepungan. Hasil dari proses pengolahan tepung biasanya berwarna kecoklatan, proses pencoklatan pada pengolahan tepung biasa terjadi, proses ini dapat mengurangi kualitas dari produk yang dihasilkan serta dapat menurunkan minat konsumsi dari konsumen. Maka dari itu untuk mencegah terjadinya proses pencoklatan pada pengolahan tepung perlu dilakukan proses *blanching*.

Blanching merupakan salah satu tahap pra-proses pengolahan bahan pangan yang biasa dilakukan dalam proses pengeringan suatu bahan tertentu. *Blanching* dilakukan pada suhu 75⁰ sampai 95⁰C selama 1 sampai 10 menit (Muchlisun, 2015). *Blanching* bertujuan untuk menginaktifkan enzim, melunakkan jaringan dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang merugikan, sehingga diperoleh mutu produk dengan kualitas baik (Anggraini, 2005). Menurut penelitian Hamza (2013), menyatakan bahwa proses *blanching* dengan uap air yang dilakukan selama 10 menit dapat menyebabkan perubahan fisik pada bahan, metode *blanching* yang biasa digunakan yaitu *blanching* uap karena, pemakaian energi lebih efisien dan kehilangan nutrisi lebih kecil daripada *blanching* dengan metode lain.

Buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*) merupakan buah yang hampir mirip dengan sirsak putih hanya saja buah sirsak gunung memiliki daging yang berwarna kuning dan memiliki aroma yang khas, buah ini jarang dimanfaatkan oleh masyarakat karena daging buah ini tidak enak jika dikonsumsi sehingga saat buah ini matang akan langsung dibuang. Buah sirsak gunung mengandung betakaroten sebagai antioksidan dan antosianin yang berfungsi baik bagi tubuh sebagai penghambat radikal bebas (Boro dan Fidyasari, 2017). Hasil dari penelitian Prasetyorini (2014) menyebutkan bahwa buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*) juga memiliki kandungan makronutrient berupa karbohidrat terutama fruktosa dan kandungan vitamin C, vitamin B1 dan B2. Penelitian Mirza 2020, menyatakan bahwa buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*) memiliki kandungan gula reduksi sebesar 47,5 %. sedangkan penelitian Shefra 2017, menunjukkan vitamin C pada sirsak gunung (*Annona Montana macf.*) adalah sebesar 23 % $\frac{g}{100\text{ ml}}$ dan hasil kadar serat kasar sebesar 3,026 %. Dilihat dari kandungan potensial yang dimiliki buah sirsak gunung maka buah tersebut diolah menjadi tepung untuk meningkatkan nilai ekonomis dari buah tersebut, meningkatkan daya simpan, praktis dalam pengaplikasiannya pada pembuatan beraneka ragam produk makanan.

Penelitian tentang tepung dari buah sebelumnya telah dilakukan salah satunya adalah buah pedada. Menurut penelitian Hamzah (2013), menyatakan bahwa kandungan pada buah pedada berpotensi besar dijadikan sebagai sumber bahan pangan untuk kebutuhan masyarakat. Penelitian lain menunjukkan hasil analisis proksimat pada buah pedada, melaporkan bahwa buah pedada memiliki kadar air 84,76%. Kandungan yang dimiliki buah pedada yaitu kadar abu 8,4%, kadar lemak 4,82%, dan kadar karbohidrat 77,57% (Manalu, 2011). Dari beberapa penelitian

tersebut menyatakan bahwa tepung tidak hanya dari umbi ataupun gandum tetapi juga dapat dibuat dari buah yang memiliki kandungan potensial. Salah satu kandungan potensial yang ada pada buah sirsak gunung yaitu kandungan serat.

Serat kasar adalah bagian dari pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh bahan-bahan kimia yang digunakan untuk menentukan kadar serat yaitu asam sulfat (H_2SO_4 1,25%) dan natrium hidroksida (NaOH 3,25%) (Bagen, 2012). Serat memiliki berbagai manfaat bagi kesehatan tubuh yaitu dapat mengontrol berat badan, mengontrol gula dalam darah, mencegah kanker kolon (usus besar) dan penyakit kardiovaskuler (Santoso 2011). Mengingat kadar serat pada buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*) yang cukup tinggi maka perlu dilakukan analisis kadar serat kasar pada buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*) yang dijadikan tepung sehingga dapat menjadi informasi tepung buah tersebut untuk dimanfaatkan sebagai substitusi pengolahan pangan lain.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu berapa serat kasar yang ada pada tepung buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*).

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui kadar serat kasar yang ada pada tepung buah sirsak gunung (*Annona montana macf.*).

1.4 Manfaat

1. Bagi peneliti

Penelitian ini bermanfaat sebagai pengetahuan tentang kadar serat yang terdapat didalam buah sirsak gunung (*Annona montana macf*) yang dijadikan tepung.

2. Bagi masyarakat

Penelitian ini bertujuan agar masyarakat mengetahui tentang manfaat serat dari buah sirsak gunung (*Annona montana macf*) yang dijadikan tepung untuk campuran tepung terigu pada pengolahan pangan.

1.5 Ruang Lingkup dan Keterbatasan Penelitian

1.5.1 Ruang lingkup penelitian

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah pemanfaatan dari buah sirsak gunung (*Annona montana macf*), yang dimulai dengan pengambilan buah sirsak gunung yang telah matang dan dalam keadaan yang baik, perlakuan proses *blanching*, proses penepungan, pengujian kandungan serat kasar yang terdapat pada tepung buah sirsak gunung (*Annona montana macf*).

1.5.2 Keterbatasan Penelitian

Adapun keterbatasan dalam penelitian ini yaitu, oven rumahan dengan suhu 60⁰C dan suhu pada *blanching* uap.

1.6 Definisi Istilah

1. Tepung *Annona montana*

Merupakan hasil pengolahan dari buah *Annona montana* dengan proses *blanching* menggunakan uap dan tanpa *blanching* yang dilanjutkan dengan proses pengeringan pada suhu 60°C selama 24 jam kemudian dilakukan proses penepungan hingga menjadi butiran halus.

2. Blanching

Suatu proses pemanasan menggunakan uap air yang diberikan terhadap buah *Annona montana* pada suhu berkisar 75 – 95°C selama 10 menit yang bertujuan untuk menginaktivasi enzim, melunakkan jaringan dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang merugikan, sehingga diperoleh kualitas yang baik.

3. Buah sirsak gunung (*Annona montana macf*)

Sirsak gunung adalah buah yang hampir sama dengan buah sirsak putih dengan ciri-ciri memiliki bentuk buah yang bulat lonjong, memiliki daging buah yang berwarna kuning, memiliki rasa yang tidak enak dan memiliki aroma yang khas.

4. Serat

Serat merupakan komponen dari bahan makanan nabati serta tahan terhadap proses hidrolisis dari enzim pada sistem pencernaan manusia. Serat makanan terdiri dari polisakarida (karbohidrat kompleks), senyawa seperti pectin interseluler dan lignin.