

BAB 1.

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Permasalahan

Aktivitas mengonsumsi makan menjadi kebutuhan esensial yang dilakukan tiap hari guna mencukupi asupan gizi, yang sangat berperan dalam memenuhi kebutuhan dasar manusia. Kebiasaan dalam mengonsumsi makanan secara terus-menerus akan membentuk suatu pola perilaku konsumsi yang konsisten. Pola pikir masyarakat modern yang cenderung mengutamakan kecepatan, ditambah dengan kemajuan teknologi, mendorong terciptanya preferensi terhadap segala sesuatu yang bersifat instan (Dennisa, 2023). Salah satu jenis makanan yang banyak diminati sebagai menu sarapan yaitu flakes. Makanan siap saji (*Ready-to-Eat/RTE*) yang dapat disiapkan dalam durasi sangat ringkas, tidak lebih dari 3 menit yaitu flakes yang mampu memenuhi kebutuhan kalori karena kandungan karbohidratnya yang relatif tinggi. Berbentuk tipis dan berwarna kuning kecoklatan, produk ini biasanya disantap saat sarapan bersama susu (Aprilia *et al.*, 2017).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan produk flakes harus mengandung pati dalam jumlah besar sebagai sumber karbohidrat., mengingat peran pati signifikan dalam pembentukan tekstur produk akhir. Substitusi bahan dengan sumber yang kaya pati dapat mengoptimalkan proses gelatinisasi, yang selanjutnya berkontribusi terhadap pengembangan adonan dan mempermudah pembentukan serpihan pada campuran (Purnamasari & Putri, 2015). Salah satu pilihan bahan yang digunakan untuk menghasilkan flakes adalah tepung sukun dan mocaf.

Sukun merupakan salah satu produk pangan tradisional yang memiliki peluang dikembangkan sebagai produk diversifikasi pangan. Kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, yakni 27,88% per 100 gram, menjadikannya alternatif sumber pangan utama (Adinugraha *et al.*, 2012). Secara umum, Sukun memiliki kandungan gizi yang meliputi pati (68,38–69,20%), serat kasar (2,11–2,90%), protein (4,31–4,85%), lemak (2,11–2,90%), serta mineral (2,56–2,90%), sehingga menjadikannya sebagai sumber karbohidrat yang potensial (Oladunjoye *et al.*, 2010). Di sisi lain, mocaf (*modified cassava flour*) juga menunjukkan prospek pengembangan yang baik karena bahan bakunya, yaitu singkong, tersedia dalam

jumlah melimpah, sehingga risiko terjadinya kelangkaan sangat rendah. Mocaf mengandung karbohidrat kompleks sebesar 87,3% (Salim, 2011), dengan kadar pati berkisar antara 78,27% hingga 85,63% (Hidayat, 2017).

Kerenyahan merupakan salah satu karakteristik fisik krusial dalam *flakes*. Proporsi kandungan amilosa dan amilopektin dalam pati dapat memengaruhi tingkat kerenyahan yang dihasilkan. Chassagne-Berces et al. (2015) menyatakan bahwa interaksi yang terdapat diantara pati, protein, dan serat dalam matriks adonan akan menghasilkan struktur yang padat, sehingga tekstur *flakes* akan cenderung keras. Untuk mengatasi tekstur terlalu keras, *flakes* dapat dibuat lebih berpori melalui penambahan natrium bikarbonat (NaHCO_3). Senyawa ini menghasilkan gas karbon dioksida (CO_2) selama proses pemanasan, yang selanjutnya dapat meningkatkan daya kembang serta menghasilkan tekstur yang lebih renyah (Agustia et al., 2016).

Dengan adanya pengembangan ilmu dan teknologi akan dilakukan pula pengembangan pangan lokal dengan memanfaatkan sumber komoditi pangan lokal yaitu tepung sukun dan mocaf sebagai *flakes* yang menjadi alternatif sarapan. Untuk meningkatkan nilai nutrisi *flakes* maka dilakukan inovasi dalam pengolahannya. Berdasarkan penelitian Susanti dkk (2017) didapatkan jenis *flakes* perlakuan terbaik dibuat dengan proporsi mocaf dan tepung jagung 80:20. Ini memiliki sifat kimia seperti 1,05% air, 1,46% abu, 13,90% lemak, 1,76% protein, 3,56% serat pangan, dan 81,83% karbohidrat.

Hasil penelitian Gilian dkk (2020) menunjukkan bahwa formulasi terbaik diperoleh dari kombinasi tepung sukun dan kenari dengan perbandingan 60:40. Formulasi ini menghasilkan tingkat penerimaan organoleptik tertinggi, dengan skor warna sebesar 3 (disukai), kerenyahan 2,93 (mendekati renyah), dan rasa 3,26 (disukai). Secara fisik dan kimiawi, produk tersebut memiliki kadar air 1,32%, kadar abu 3,58%, protein 6,90%, lemak 17,62%, karbohidrat 69,36%, serat 26,27%, dengan daya kerenyahan 5,50 menit dan daya serap air 159,37%.

Hasil penelitian Purnamasari, Putri (2015), kualitas organoleptik *flakes* terbaik diperoleh dari kombinasi tepung talas dan tepung labu kuning dengan rasio 80:20 serta penambahan natrium bikarbonat sebanyak 0,25%. Penelitian lain oleh Latifah et al. (2013) juga mengungkapkan bahwa penambahan natrium bikarbonat (NaHCO_3) sebesar 0,5% pada campuran tepung labu kuning dan tapioka dengan perbandingan 65:35 menghasilkan nilai organoleptik terbaik.

Dengan memanfaatkan kombinasi proporsi tepung sukun dan mocaf serta variasi konsentrasi *natrium bikarbonat* (NaHCO_3), diharapkan dapat dihasilkan produk flakes yang memiliki tekstur yang khas, kerenyahan, rasa dan aroma, serta nilai gizi yang lebih baik hingga banyak disukai masyarakat.

Berdasarkan informasi diatas, penulis ingin melakukan penelitian tentang "*Karakteristik Flakes dari Perlakuan Proporsi Tepung Sukun dan Mocaf dan Konsentrasi Natrium Bikarbonat*" yang diharapkan dapat diterima oleh konsumen dan menghasilkan flakes yang memiliki karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik standar.

B. Tujuan Penelitian

1. Untuk memahami pengaruh perlakuan proporsi tepung sukun dan mocaf dan konsentrasi natrium bikarbonat pada karakteristik fisikokimia dan organoleptik *flakes* yang dihasilkan
2. Untuk menentukan kombinasi perlakuan terbaik dari proporsi tepung sukun dan mocaf dan konsentrasi natrium bikarbonat terhadap mutu *flakes* yang dihasilkan

C. Manfaat Penelitian

1. Meningkatkan nilai lebih pada komoditas lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal.
2. Memberikan informasi mengenai kombinasi perlakuan terbaik *flakes* tepung sukun dan mocaf dan konsentrasi natrium bikarbonat dengan karakteristik yang baik dan disukai konsumen