

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Biskuit adalah sejenis makanan ringan yang praktis dan siap untuk dihidangkan, dan merupakan makanan tambahan yang padat kalori dan bernilai gizi tinggi. Bahan bakunya berupa tepung terigu, lemak, bahan pengembang adonan sedangkan bahan tambahan yang turut memperbaiki kualitas biskuit maka ditambahkan seperti telur, susu, gula, dan garam.

Komposisi adonan terbesar dalam pembuatan biskuit adalah tepung terigu dari biji gandum yang menjadi bahan penting dalam pembuatan produk pangangan seperti roti, kue dan biskuit. Biji gandum yang menghasilkan tepung merupakan bahan pangan yang masih diimport dari luar negeri. Oleh karena itu untuk mengurangi peningkatan impor dan ketergantungan terhadap suatu jenis komoditi tertentu, maka dilakukan alternatif untuk pemanfaatan tepung-tepung lain yang berasal dari produk pertanian yang ada di Indonesia.

Tanaman sukun (*Artocarpus altilis*) termasuk keluarga nangka-nangkaan. Buah sukun yang selama ini hanya dimanfaatkan dan dikelola secara terbatas sebagai produk panganan tradisional banyak terdapat di Jawa Timur khususnya di pulau Madura dan pulau Bawean. Produk panganan dari sukun ini antara lain kripik sukun, sukun goreng dan tape sukun.

Menurut Angkasa (1994), selain buah sukun sebagai bahan pangan tradisional, sukun juga dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi maupun sebagai bahan baku utama produk kue dan roti yaitu diolah menjadi tepung, karena berdasarkan komposisi kimianya buah sukun banyak mengandung karbohidrat yang dapat digunakan untuk pembuatan produk kue dan roti. Selain itu sukun tidak mengandung kolesterol yang tinggi sehingga aman bagi mereka yang melakukan diet.

Tepung sukun merupakan hasil olahan dari buah sukun melalui proses pengupasan, pembelahan, pengirisan, pengeringan, penggilingan, pengayakan dan sampai akhirnya pada proses penepungan.

Proses pembuatan biskuit sukun dari tepung sukun dihasilkan tekstur yang keras, sehingga perlu penambahan tepung maizena, dimana penambahan tepung maizena menyebabkan tekstur biskuit menjadi renyah. Kerenyahan biskuit ini dikarenakan adanya pati yang terkandung pada tepung maizena. Sedangkan jika pembuatan biskuit dengan tepung maizena saja akan dihasilkan biskuit yang bertekstur sangat renyah dan mudah patah. Oleh karena itu perlu dicari proporsi tepung sukun dan tepung maizena yang sesuai sehingga dapat dihasilkan biskuit yang dapat diterima oleh konsumen.

1.2. Permasalahan

Proporsi tepung manakah yang paling baik agar dapat dihasilkan biskuit sukun dengan sifat fisiko-kimia dan organoleptik yang disukai oleh konsumen.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh proporsi tepung sukun dan tepung maizena terhadap karakteristik biskuit manis yang dihasilkan.