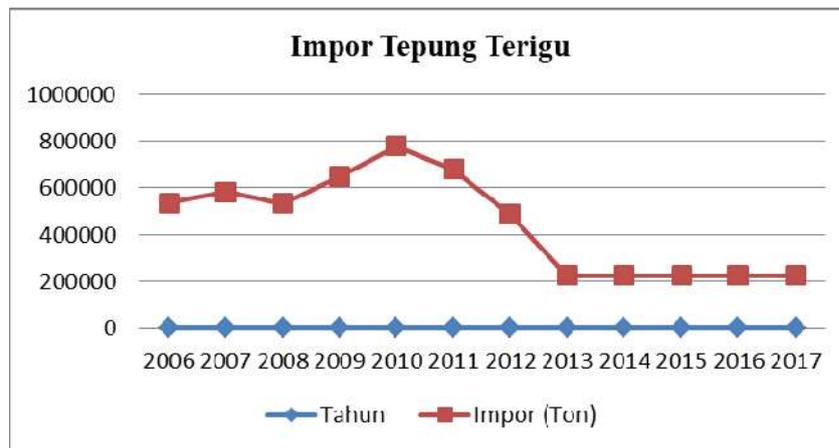


BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

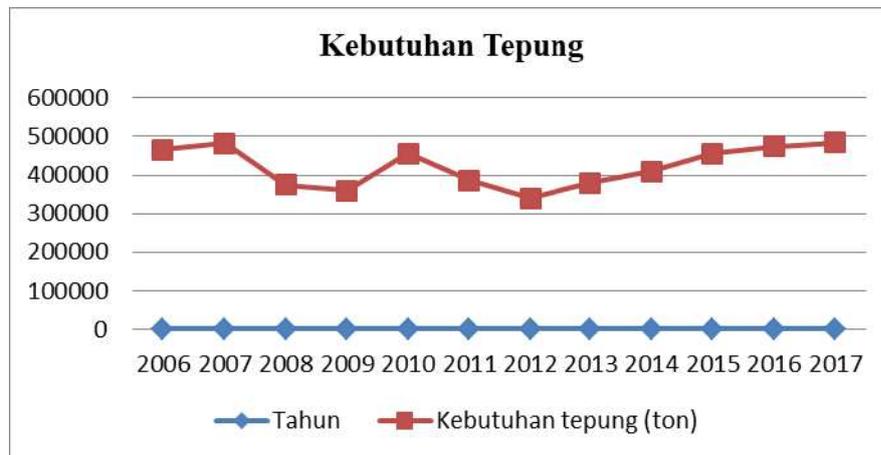
Di Indonesia merupakan negara yang memiliki ketergantungan terhadap bahan pangan, salah satunya tepung terigu. Tepung terigu merupakan salah satu bahan pangan yang sangat umum digunakan di Indonesia. Tepung terigu berasal dari bahan gandum yang diimpor (Disperindag, 2011 dalam Hartanti, Amanto, dan Rahadian, 2013). Tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan mie dan roti, serta dapat digunakan sebagai aneka kudapan goreng. Berikut merupakan data impor tepung terigu:



Gambar. 1.1 Grafik Impor Tepung Terigu

(Sumber: Pusdatin Kementan 2006)

Impor tepung terigu pada tahun 2006-2010 mengalami kenaikan dari 400000 ton menjadi 800000 ton yang disebabkan tingginya konsumsi mie instan, kue dan makanan berbahan dasar tepung, membuat impor tepung terigu mengalami kenaikan yang lumayan besar setiap tahunnya, sedangkan pada tahun 2010-2013 mengalami penurunan dari 800000 ton menjadi 200000 ton karena disebabkan produsen tepung terigu lokal yang terus bertambah, sedangkan pada tahun 2013-2017 impor tepung terigu menjadi stabil yaitu 200000 ton.



Gambar. 1.2 Grafik Kebutuhan Tepung Terigu

(Sumber: Pusdatin Kementan 2006)

Kebutuhan tepung pada tahun 2006-2008 mengalami penurunan sekitar 400000 an ton menjadi 300000an ton, sedangkan untuk tahun 2008-2010 mengalami peningkatan dari 400000an ton menjadi sekitar 500000 an ton, sedangkan untuk 2010-2012 mengalami penurunan dari 500000an ton menjadi 300000an ton dan untuk tahun berikutnya 2012-2017 kebutuhan tepung mengalami peningkatan yaitu 300000an ton menjadi 500000an ton.

Di Indonesia ini juga terdapat sumber bahan pangan yang masih banyak dan masih belum dimanfaatkan secara optimal, dengan ini Indonesia dapat memanfaatkan sumber pangan lokal yang tersedia untuk mengurangi ketergantungan impor tepung terigu sebagai bahan pangan di Indonesia. Salah satu alternatif bahan pangan yang dapat dimanfaatkan di Indonesia adalah sukun. Sukun merupakan salah satu tanaman penghasil buah utama dari *Artocarpus altilis*. Buah sukun dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan pokok tradisional, pemanfaatan buah sukun akan semakin penting di masa depan untuk mendukung program deversifikasi pangan dalam rangka menunjang program ketahanan pangan nasional (Adinugroho dan Kartikawati, 2012). Produksi sukun di Indonesia terus meningkat, dari 89.231 ton pada tahun 2010 dan meningkat menjadi 102.089 ton pada tahun 2011 (BPS, 2012, dalam Hartanti, dkk, 2013). Komposisi gizi pada buah sukun tua berdasarkan FAO (1972) dalam Hartanti, dkk (2013) adalah sebagai berikut:

Tabel 1.1 Kandungan Gizi buah sukun

Kandungan Gizi Buah Sukun	
energi	108 kal
air	69,3 g
protein	1,3 g
lemak	0,3 g
Kalsium	21 mg
fosfor	59 mg
zat besi	0,4 mg
vitamin	B1
vitamin	B2
dan vitamin	C

(Sumber :Pitojo, 1992 dalam Hartanti dkk 2013)

Pada dasarnya buah sukun dapat dimanfaatkan sebagai sumber bahan pangan yaitu diolah menjadi tepung sukun, tepung sukun merupakan tepung bebas gluten yang dihasilkan dari buah sukun yang dibudidaya secara alami. Tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk membuat kue kering, kue basah, brownis, bolu, dan jajanan tradisional.

Disisi lain di Madiun ini juga memiliki pohon sukun, setelah melakukan survey dengan wawancara kepada setiap orang yang memiliki pohon sukun di Madiun, tepatnya di desa Jiwan, Mbagi, Kelun, Kare, dan Sawahan juga terdapat pohon sukun, untuk pohon sukun di wilayah Jiwan terdapat 2 pohon sukun yang sekali panen dapat menghasilkan 164 kg, untuk wilayah Mbagi terdapat 2 pohon sukun yang sekali panen dapat menghasilkan 155 kg, untuk wilayah Kelun terdapat 3 pohon sukun yang sekali panen dapat menghasilkan 193kg, untuk wilayah Kare terdapat 2 pohon sukun yang sekali panen dapat menghasilkan 150 kg, dan untuk wilayah Sawahan juga terdapat 2 pohon sukun yang sekali panen dapat menghasilkan 167 kg, dalam melakukan wawancara sukun ini hanya di olah menjadi sukun goreng, maka dengan ini peneliti membuat inovasi baru di madiun dengan memanfaatkan buah sukun menjadi tepung sukun untuk di olah menjadi jajanan tradisional untuk wilayah Madiun.

Dari hasil pengamatan penulis, penulis ingin memberikan alternatif pengolahan buah sukun menjadi variasi yang unik sebagai penambahan di

bidangkuliner yang mempunyai kandungan gizi yang baik untuk tubuh. Dengan mempertimbangkan perkembangan potensi daerah dan nilai gizi yang terkandung dalam buah sukun, maka penulis tertarik untuk melakukan percobaan pemakaian buah sukun dalam pembuatan roti yang biasanya hanya menggunakan tepung terigu saja. Keunikan dari roti yang menggunakan tepung sukun yaitu meningkatkan nilai gizi dan lebih banyak protein nabatinya.

Berdasarkan latar belakang di atas, maka penulis tertarik untuk mengambil judul penelitian “Pengembangan Produk Roti Manis dan Choco Chips Berbahan Dasar Tepung Sukun terhadap Daya Terima Konsumen”

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang digunakan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana proses pembuatan tepung sukun pada roti berbahan dasar buah sukun?
2. Bagaimana respon daya terima konsumen terhadap roti berbahan dasar buah sukun?
3. Bagaimana kelayakan usaha roti berbahan dasar buah sukun berdasarkan aspek finansial?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui proses pembuatan tepung sukun pada roti berbahan dasar buah sukun
2. Untuk mengetahui respon daya terima konsumen terhadap roti berbahan dasar buah sukun
3. Untuk menganalisis kelayakan usaha roti berbahan dasar buah sukun berdasarkan aspek finansial.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi peneliti adalah untuk meningkatkan pemanfaatan buah sukun menjadi tepung sukun di wilayah madiun.
2. Bagi masyarakat wilayah madiun adalah memanfaatkan pengolahan buah sukun menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan pangan seperti kue bolu, brownis dan makanan jajanan tradisional.
3. Bagi pembaca adalah sebagai referensi untuk penelitian yang berkaitan tentang kelayakan produk.

1.5 Batasan Masalah

Supaya pembahasan masalah tidak menyimpang dari topik utama yang menjadi fokus penelitian, maka batasan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Penelitian hanya menentukan resep yang tepat pada pembuatan produk roti berupa donat dengan substitusi tepung berbahan dasar buah sukun.
2. Penelitian ini fokus membahas daya terima masyarakat terhadap produk roti dengan substitusi tepung berbahan dasar buah sukun.

1.6 Asumsi Penelitian

Dalam penelitian ini diasumsikan bahwa buah sukun dapat digunakan dalam bahan baku pembuatan roti dan dapat meningkatkan daya terima konsumen.

1.7 Sistematika Penulisan Skripsi

Berikut ini akan dijelaskan tentang sistematika penulisan skripsi:

BAB I Pendahuluan

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan tentang langkah penelitian mulai dari latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, batasan masalah, dan asumsi penelitian.

BAB II Tinjauan Pustaka

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan tentang teori yang mendukung dalam penelitian yang dilakukan, sehingga topik dalam penelitian dapat diselesaikan dengan teori yang digunakan pada bab ini.

BAB III Metode Penelitian

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan tentang alur penelitian yang akan dilakukan.

BAB IV Pengumpulan dan Pengolahan Data

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan tentang pengumpulan dan pengolahan data yang akan dilakukan.

BAB V Analisis dan Interpretasi Hasil

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan tentang hasil analisis yang telah dilakukan dan hasil pengolahan data yang dilakukan untuk interpretasi dari hasil yang didapatkan.

BAB VI Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini peneliti akan menjelaskan tentang kesimpulan dan saran yang sudah dilakukan dalam penelitian.