

## **I. PENDAHULUAN**

### **I.I Latar Belakang**

Tepung merupakan bahan dasar pembuat makanan yang banyak digunakan baik dalam usaha skala besar maupun kecil. Tepung adalah suatu jenis bahan pangan yang terbuat dari jenis biji-bijian seperti gandum dimana biji-bijian tersebut sudah berbentuk butiran-butiran halus tergantung pada jenis asalnya serta mengandung amilosa dan amilopektin (Dwiari dkk, 2008). Tepung biasanya digunakan untuk bahan baku olahan pangan seperti *bakery*, ekstrusi dan produk pangan instan.

Saat ini produk pangan sarapan instan banyak yang terbuat dari sereal, gandum, susu, tepung terigu dan lain-lain padahal pangan sarapan dapat dibuat dari komoditas lokal seperti kacang-kacangan atau umbi-umbian. Ketergantungan masyarakat terhadap konsumsi tepung terigu merupakan masalah yang harus segera ditanggulangi, salah satu upaya yang dapat dilakukan adalah dengan mengurangi penggunaan tepung terigu menggunakan beberapa campuran tepung atau yang disebut dengan tepung komposit. Produk pangan instan berupa makanan cair atau berupa bubur instan merupakan salah satu produk pangan yang digemari oleh masyarakat. Bubur memiliki tekstur yang lunak sehingga mudah dicerna. Bubur instan tidak hanya sebagai makanan instan saja namun juga harus memenuhi kebutuhan gizi, oleh karenanya bahan baku yang dipergunakan harus memiliki kandungan gizi yang cukup. Bubur instan yang dibuat dari tepung komposit merupakan upaya untuk menggunakan bahan baku lokal yang belum

dimanfaatkan secara optimal padahal tepung itu sendiri mempunyai nilai gizi yang lebih tinggi dan akan menghasilkan kualitas yang lebih baik. Adapun bahan yang digunakan dalam pembuatan tepung komposit pada penelitian ini adalah bonggol pisang dan kacang kedelai hitam.

Produksi tanaman pisang pada tahun 2011 sebesar 6,13 juta ton sedangkan pada 2010 sebesar 5,75 juta ton. Ini menunjukkan bahwa produksi tanaman pisang meningkat sebanyak 6,56 persen (Badan Pusat Statistik, 2012). Berdasarkan data tersebut bonggol pisang yang dihasilkan cukup banyak. Dari segi pemanfaatan, selama ini masyarakat Indonesia masih memanfaatkan bagian buah, daun, jantung dan pelepahnya saja, sedangkan bagian lainnya belum secara optimal dimanfaatkan, terutama bagian bonggol. Bonggol pisang merupakan bagian yang paling jarang dimanfaatkan, apalagi untuk konsumsi. Selama ini masyarakat menggunakannya sebagai bahan makanan ternak atau dibuang begitu saja. Padahal bonggol pisang dapat dimanfaatkan untuk konsumsi masyarakat. Bonggol pisang memiliki kandungan karbohidrat dan nilai serat yang cukup tinggi (Saragih, Ferry dan Sanova, 2008). Oleh karena itu bonggol pisang layak dimanfaatkan secara optimal dalam bentuk tepung. Bonggol pisang yang digunakan yaitu bonggol pisang jenis batu (*Musa brachycarph*), karena mudah ditemukan di Jawa Barat, serta memiliki tekstur yang keras dan warna daging bagian dalam bonggol lebih putih.

Selain bonggol pisang kacang kedelai merupakan salah satu komoditas yang berpotensi untuk di jadikan sebagai tepung komposit. Kacang kedelai memiliki kandungan protein tinggi dan telah digunakan sebagai bahan baku

produk olahan seperti susu kedelai, tempe, tahu, kecap, dan berbagai makanan ringan lainnya. Peningkatan jumlah penduduk dan kesadaran akan pentingnya hidup sehat berdampak pada meningkatnya kebutuhan kedelai dari tahun ke tahun. Di Indonesia, kedelai merupakan komoditas pangan terpenting setelah padi dan jagung. Komoditas ini digunakan untuk konsumsi pangan rumah tangga, Industri, dan benih. Dalam 13 tahun terakhir, konsumsi kedelai dan produk olahannya cenderung meningkat. Pada tahun 2015, konsumsi kedelai mencapai 2,54 juta ton biji kering yang terdiri atas konsumsi langsung penduduk 2,3 juta ton, benih 39.000 ton, industri nonmakanan 446.000 ton, dan susu 49.000 ton (BPS, 2015). Kedelai yang digunakan adalah kedelai hitam jenis Malika karena memiliki protein yang tinggi yaitu sebesar 34,99% (Adie dan Krisnawati, 2012).

Informasi pemanfaatan tepung komposit campuran tepung bonggol pisang batu dan tepung kedelai hitam dalam produk pangan belum banyak diketahui, terutama hubungannya dengan karakteristik kimia dan fungsional tepung komposit. Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dilakukan penelitian mengenai karakteristik kimia dan fungsional tepung komposit untuk mengetahui pemanfaatannya secara tepat pada bubur instan.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah : “Bagaimanakah karakteristik kimia dan sifat fungsional tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 sehingga dapat dimanfaatkan pada pembuatan bubur instan ?”

### **1.3 Maksud dan Tujuan**

Maksud penelitian adalah untuk mengetahui karakteristik kimia dan sifat fungsional tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 sehingga dapat dimanfaatkan pada pembuatan bubur instan.

Tujuan dari penelitian ini adalah mendapatkan karakteristik kimia dan sifat fungsional tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 sehingga dapat dimanfaatkan pada pembuatan bubur instan.

### **1.4 Manfaat Percobaan**

Manfaat dari penelitian ini adalah memanfaatkan tepung komoditas lokal yang masih kurang pemanfaatannya dan untuk membangun keanekaragaman pangan dengan komoditas lokal. Selain itu, hasil penelitian ini untuk mengetahui karakteristik kimia dan sifat fungsional tepung komposit bonggol pisang batu dan kedelai hitam perbandingan 1:1 sehingga dapat dimanfaatkan pada pembuatan bubur instan.