

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Aplikasi teknologi pangan di jaman sekarang ini berhasil sangat baik dengan adanya variasi makanan yang semakin berkembang yakni dengan memanfaatkan ketersediaan bahan makanan yang dapat diolah sedemikian rupa menjadi wujud makanan yang memenuhi kebutuhan gizi. Saat ini masih banyak bahan makanan yang sebetulnya bisa dimanfaatkan secara maksimal, namun belum begitu banyak orang tahu cara pengolahannya. Salah satu bahan makanan yang belum dimanfaatkan secara maksimal adalah biji nangka.

Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) merupakan tanaman yang berasal dari India bagian selatan dan menyebar ke daerah tropis termasuk Indonesia. Buah ini umumnya banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia karena rasa dan aromanya yang khas, sedangkan limbahnya yang berupa biji kurang dimanfaatkan secara optimal. Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lam) berbuah sepanjang tahun dan bukan merupakan buah musiman. Pada saat tertentu buah nangka sangat melimpah. Harga buah nangka relatif murah dan mudah didapat di pasaran. Masyarakat hanya mengkonsumsi daging buah segarnya dan seringkali kita menjumpai biji nangka yang terbuang begitu saja.

Biji nangka adalah jenis biji bijian yang terdapat dalam buah nangka. Biji nangka merupakan *edible seed* (biji yang dapat dimakan). Umumnya biji nangka dapat diolah menjadi tepung untuk dimanfaatkan lebih lanjut dalam proses pengolahan bahan pangan dengan umur simpan yang panjang. Tepung biji nangka adalah hasil olah dari buah nangka yang diperoleh dari biji nangka yang direbus, dihilangkan kulitnya, dikeringkan,

dihaluskan dan diayak sehingga menjadi butiran-butiran yang halus karena kadar air yang rendah yaitu sebesar 8,57%, dan kandungan karbohidrat total yang tinggi yaitu sebesar 82,25% yang berperan penting dalam proses penyerapan air. Selain itu biji nangka sangat mudah didapatkan dengan harga sangat murah. Hal ini dapat menekan biaya produksi sehingga penggunaan tepung biji nangka sebagai pengganti sebagian bahan dasar dalam pembuatan makanan yang menggunakan tepung terigu dapat meningkatkan nilai ekonomis.

Menurut Maliangkay dalam Alfons dan Bustaman (2005), permasalahan utama dalam pengembangan biji nangka ini adalah, umumnya belum dibudidayakan secara optimal. Karena pemanfaatannya yang masih sangat terbatas ini maka penulis berpendapat bahwa biji nangka dapat diolah menjadi tepung yang dapat digunakan dalam pengolahan pangan, salah satunya adalah dalam pembuatan sosis, karena kandungan karbohidrat yang tinggi tersebut dapat digunakan sebagai *filler*.

Sosis merupakan produk yang dibuat dari daging giling, bersifat kenyal, berbentuk silindris, dibungkus dalam selongsong dan dapat digunakan sebagai produk makanan sumber protein hewani. Pengolahan sosis memerlukan bahan pengisi (*filler*) yang mampu mengikat air agar dihasilkan sosis dengan tekstur yang padat dan baik saat dipotong. Jika dibandingkan dengan tepung terigu yang lazim digunakan sebagai bahan pengisi karena kandungan karbohidratnya yang tinggi yaitu sebesar 77,37% maka tepung biji nangka dan sagu justru sangat potensial karena jumlah karbohidratnya yang setara kandungan total karbohidrat tepung terigu sehingga dapat digunakan sebagai *filler* dalam pembuatan sosis.

Tepung biji nangka mengandung karbohidrat (pati) yang cukup tinggi yaitu sebesar 77,76% dengan kandungan amilosa sebesar 32% yang berperan dalam pengikatan air. Pati akan mengikat air dalam jumlah yang

cukup besar sehingga membantu pengembangan serta memperbaiki tekstur dan kenampakan sosis. Pemanfaatan tepung biji nangka dalam pembuatan sosis diharapkan dapat memberikan keuntungan dari segi ekonomis dan membantu pembentukan tekstur sosis.

1.2. Rumusan Masalah

1. Apakah tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan pengisi (*filler*) dalam pembuatan sosis daging sapi?
2. Bagaimana sifat fisikokimiawi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji nangka?

1.3. Tujuan

1. Mengkaji potensi penggunaan tepung biji nangka sebagai bahan pengisi (*filler*) dalam pembuatan sosis daging sapi.
2. Mengetahui sifat fisikokimiawi dan organoleptik sosis daging sapi dengan penambahan tepung biji nangka?

