

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllu*. Adalah tanaman yang sangat banyak ditemukan di Indonesia. Kerana nangka merupakan tanaman tropis. Buah nangka diolah menjadi berbagai macam jenis makanan yang enak dan lezat, selain itu nangka yang masih muda juga sudah bisa dikonsumsi dengan cara memasaknya menjadi sayuran. Sedangkan untuk nangka yang sudah tua sering dibuat menjadi keripik, sirup dan manisan. Pengolahan nangka tersebut meninggalkan limbah yang jarang digunakan oleh masyarakat (Rukmana, 2012)

Setiap pemungutan produk hasil panen, terutama produk pertanian, tentu akan menyisakan bagian-bagian yang dianggap sudah tidak memiliki nilai guna atau nilai ekonomi lagi. Bagian-bagian tersebut dikenal sebagai limbah, yang hanya dibuang begitu saja. Limbah hasil pertanian dapat berupa kulit buah, daging buah (bila yang diambil bijinya) daun, batang (dan sebagainya). Inovasi penerapan teknologi secara tepat dapat mengangkat harkat limbah yang pada awalnya hanya merupakan barang yang tidak berguna ternyata dapat menjadi sesuatu yang berguna dan bahkan memiliki nilai ekonomi (Rukmana 2012)

Biji nangka merupakan salah satu limbah pertanian yang seringkali tidak diperhatikan padahal biji nangka yang dianggap menjadi limbah masih memiliki daya guna yang sangat baik selain masih mengandung zat

gizi, biji nangka juga dapat diolah menjadi berbagai macam jenis makanan yang lezat dan gampang dalam pembuatannya.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimanakah sifat fisik brownies hasil dari variasi campuran buah nangka
2. Bagaimanakah sifat organoleptik brownies hasil dari variasi campuran nangka dengan tepung terigu ?
3. Berapakah kadar serat brownies hasil dari variasi campuran nangka dengan tepung terigu ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
 - a. Untuk mengetahui sifat organoleptik dan kadar serat dari brownies yang terbuat dari beberapa variasi campuran tepung terigu dan daging buah nangka
2. Tujuan Khusus
 - a. Diketahui sifat fisik brownies nangka
 - b. Diketahui sifat organoleptik brownies nangka
 - c. Diketahui kadar serat brownies buah nangka

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup dari penelitian ini adalah (teknologi pangan) memanfaatkan teknologi pangan nangka untuk pembuatan produk bergizi dibuat brownies.

E. Manfaat Penelitian

a. Bagi peneliti

Menambahkan pengetahuan dan ketrampilan peneliti tentang teknologi pangan di bidang gizi

b. Bagi masyarakat

Sebagai sumber informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan buah nangka sebagai bahan pembuatan produk pangangan

c. Manfaat bagi institusi poltekkes

Agar menambahkan informasi dalam pengembangan teknologi pangan yang ada disekitar dan peningkatan gizi untuk masyarakat.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan penelusuran literatur yang penulis lakukan sejauh ini belum ada penelitian tentang “Kajian pemanfaatan buah cempedak dijadikan brownis ditinjau dari sifat Organoleptik kadar serat.

1. Amalia Ulinuha (2015) “*Pemanfaatan Tepung Kacang Merah (Phaseolus vulgaris L) pada pembuatan Brownies Kukus Ditinjau dari sifat fisik,sifat organoleptik dan kadar serat*”. Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh campuran tepung kacang merah dalam pembuatan brownies kukus terdapat perbedaan sifat fisik *brownies* dan sifat fisik brownies kontrol dengan brownies kacang merah berbeda. Semakin banyak pencampuran tepung kacang merah, maka *brownies* yang dihasilkan berwarna semakin kecoklatan, aroma dan rasa kacang

merah semakin kuat dan tekstur semakin keras, sehingga terdapat perbedaan pemanfaatan tepung kacang merah terhadap sifat fisik brownies

2. Herni Oktaviana (2013) "*Variasi campuran tepung kacang merah (Phaseolus Vulgaris L) pada pembuatan Roti Tawar Ditinjau dari sifat Fisik Organoleptik dan Kadar Serat*". Hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh pencampuran tepung kacang merah dalam pembuatan roti tawar terdapat sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat. Semakin banyak pencampuran tepung kacang merah maka roti tawar yang dihasilkan berwarna semakin kecoklatan ,aroma dan rasa kacang merah semakin kuat dan tekstur semakin keras. Perbedaan dalam penelitian ini terletak pada produk yang dihasilkan, yaitu roti tawar sedangkan pada penelitaian yang akan dilakukan yaitu produk brownies