

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris salah satu penghasil buah tropis terbesar khususnya yaitu nangka. Nangka merupakan buah yang banyak tumbuh di Indonesia khususnya di pulau jawa dan cukup diminati masyarakat setempat. Jawa timur sebagai wilayah produktivitas penghasil nangka tertinggi dengan produktivitasnya yang bisa mencapai 101.831 ton (Direktorat Jendral Hortikultura,2015). Buah nangka (*Artocarpus heterophyllus*) banyak memiliki kandungan energi yang tinggi yaitu kurang lebih sebanyak 95 kalori untk setiap 100 g dan kandungan karbohidrat didalamnya yang mencapai 23,25 g dan protein sebesar 1,72 g menjadi kan buah ini sangat cocok dan layak sebagai bahan pengganti pangan alternatif atau bisa juga sebagai penambah atau campuran di dalam suatu makanan (USDA, 2016).

Tanaman nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan tanaman hutan yang pohonnya dapat tumbuh mencapai tinggi 25 m. Seluruh bagian tanaman bergetah, yang biasa disebut pulut. Daunnya bulat, lonjong dan lebar. Kayunya keras, apabila sudah tua berwarna kuning sampai kemerahan. Bunganya ada dua macam, yakni bunga jantan dan bunga betina. Buah nangka tergolong buah majemuk semu, artinya buah tersebut tersusun oleh rangkaian bunga majemuk (nyamplung) dan dari luar terlihat seperti hanya satu buah. Buah nangka (diantara nyamplung) terdapat dami-dami yang sebetulnya merupakan bunga nangka yang tidak terserbuki (Sunaryono, 2008).

Selain merupakan makanan yang enak, buah nangka juga mengandung berbagai vitamin dan mineral yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia. Beberapa manfaat buah nangka bagi kesehatan yaitu melancarkan sistem pencernaan dan mengatasi sembelit, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, meningkatkan kesehatan kardiovaskular, mengendalikan diabetes, meningkatkan kesehatan pada sistem pernapasan, menjaga kesehatan kulit, meningkatkan metabolisme tubuh (Ashari, 2006). Buah nangka memiliki aroma harum yang tajam sehingga dapat menutupi sifat amis pada kuning telur. Salah satu daerah penghasil buah nangka di Sumatera Barat adalah Kabupaten Padang Pariaman. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2015, produksi buah nangka di daerah ini mencapai 1.652,40 ton/tahun. Buah nangka mengandung pigmen flavonoid yang merupakan kelompok zat warna alami yang dapat memberikan warna kuning pada makanan. Hal ini sesuai dengan

pendapat Desty (2013:181) yang menyatakan bahwa buah nangka memiliki warna kuning keemasan yang disebabkan adanya pigmen flavonoid yang terdiri dari karoten, xanthin, lutein, dan cryptoxanthin. Manfaat gizi dari nangka adalah sumber makanan yang kaya akan vitamin C dan A. Nutrisi anti-oksidan dalam nangka memperkuat sistem kekebalan tubuh dan melindungi dari infeksi bakteri dan virus. Gula alami seperti fruktosa dan sukrosa dalam buah nangka menjadikannya sebuah sumber energi. Nangka dapat meningkatkan energi dan tidak mengandung lemak jenuh atau kolesterol (Anrdriserdank, 2013)

Indonesia juga terkenal dengan berbagai macam kue nusantara, salah satunya adalah kue putu ayu. merupakan kue khas asli Indonesia dari Pulau Jawa, tepatnya di Jawa Tengah. Sesuai namanya, Ayu yang dalam bahasa Jawa berarti “cantik”, memang dari sisi visual kue ini terlihat sangat cantik dan menarik. Tidak hanya tampilannya yang cantik, Putu Ayu yang juga kerap disebut kue Putri Ayu ini juga sangat enak dan lembut ketika disantap. Cita rasanya yang manis dan legit berkontribusi mengangkat kepopuleran penganan yang digemari bukan hanya orang Indonesia, tetapi juga masyarakat di Asia Tenggara. Pada dasarnya ciri khas kue ini yaitu warnanya yang berundak dua. Hijau dan putih, biasanya warna hijau didapat dari perasan daun suji (pandan) dan warna putih di dapat dari parutan kelapa muda. Hal ini membuat tampilan Putu Ayu menjadi sangat menarik dan terlihat menggiurkan untuk dinikmati. (wongso effendy, 2020)

Kue putu ayu memiliki kemiripan dalam penggunaan bahan dengan cake, perbedaannya menggunakan santan untuk menghasilkan rasa gurih. Pembuatan kue putu ayu relatif mudah. Bahan yang digunakan jumlahnya sedikit dan harganya relatif murah, membuat kue putu ayu seringkali dijadikan sebagai salah satu peluang usaha pada jajanan pasar. Kue putu ayu dikelompokkan sebagai salah satu jajanan pasar. (Herryani Herra, 2019)

Putu ayu merupakan salah satu produk turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat perkotaan. Putu ayu biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan. Kue putu ayu adalah salah satu kue basah yang sangat empuk dan lembut. (Garamba Intan Lestari, 2018)

Seiring dengan perkembangan zaman di Indonesia, maka berpengaruh pula terhadap perkembangan kuliner yang berada di Indonesia pula, dengan tingkat permintaan pasar yang begitu pesat terhadap jenis jajanan pasar terutama kue basah.

Maka, saya berfikir untuk menciptakan sebuah inovasi baru terhadap salah satu kue basah tersebut yaitu kue putu ayu, dimana kue putu ayu yang terdapat di pasaran memiliki rasa legit dan memiliki warna yang berundak seperti warna hijau dari pandan dan putih dari kelapa muda. Namun kue putu ayu yang saya buat memiliki rasa dan warna yang berbeda.

Pada inovasi yang saya buat menggunakan sari buah nangka sebagai penambah rasa dan penggnati warna, maka warna yang akan dihasilkan adalah warna kuning pucat dan warna yang didapat tergantung denang prosentase yang digunakan.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mendeskripsikan Daya Terima Masyarakat Terhadap Penambahan Nangka (*Artocarpus Heterophyllus*) pada Kue Putu Ayu di Tinjau dari Uji Organoleptik.

#### **B. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Pembuatan putu ayu dengan empat konsentrasi penambahan jus buah nangka yang berbeda yaitu 10%, 20%, 30%, 40%.
2. Pengaruh Pembuatan putu ayu buah nangka dengan menggunakan empat konsentrasi yang berbeda terhadap tingkat kesukaan masyarakat dan uji organoleptik di daerah Jl Sumatera dan sekitarnya.

#### **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan jus buah nangka dengan presentase 10%, 20%, 30%, 40% pada pembuatan putu ayu terhadap sifat organoleptik (rasa, warna, aroma dan tekstur) ?
2. Bagaimanakah pengaruh penambahan jus buah nangka dengan presentase 10%, 20%, 30%, 40% pada pembuatan putu ayu terhadap daya terima masyarakat?

#### **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah :

1. Mendeskripsikan pengaruh penambahan jus buah nangka pada pembuatan putu ayu terhadap sifat organoleptik?
2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan jus buah nangka pada pembuatan putu ayu terhadap daya terima masyarakat

## **E. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat, yakni :

1. Memperoleh informasi tentang pengaruh penambahan jus buah nangka pada pembuatan putu ayu sesuai dengan sifat organoleptiknya
2. Memperoleh informasi tentang tingkat kesukaan masyarakat terhadap putu ayu buah nangka
3. Bagi yang berniat dan berkeinginan mengolah dan memanfaatkan buah nangka menjadi produk olahan yang sederhana.
4. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.
5. Membuka pola pikir masyarakat agar bisa memanfaatkan buah nangka untuk berbagai olahan
6. Mengetahui cara pengolahan dan variasi yang tepat untuk menghasilkan produk kue putu ayu yang baik.