

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) berasal dari India Selatan dan tersebar ke seluruh penjuru dunia termasuk Indonesia. Tanaman nangka merupakan tanaman tropis sehingga penyebaran dan perkembangannya lebih banyak ditemukan di daerah yang beriklim tropis. Di Indonesia, nangka cukup populer dan hampir dapat ditemukan di seluruh daerah.

Saat ini, nangka merupakan salah satu jenis tanaman yang mendapat prioritas untuk dikembangkan dalam program pengembangan Jenis Pohon Serba Guna (JPSG), hal ini dikarenakan tanaman nangka tingkat produksinya tinggi, pertumbuhannya cepat, regenerasinya relatif mudah, dapat ditanam bersamaan dengan tanaman lain dan dapat mencegah erosi. Persyaratan tumbuh tanaman nangka tidak rumit bahkan nangka termasuk jenis tanaman yang tahan terhadap kekeringan.

Produksi buah nangka di Jawa Timur ternyata mengalami peningkatan cukup besar, yaitu sebesar 405.416 ton pada tahun 1986 menjadi sebesar 555.908 ton pada tahun 1992 (Anonimous, 1992).

Daging buah nangka yang masak dapat dikonsumsi langsung atau dapat diolah sebelum dikonsumsi yaitu menjadi kolak,

manisan, pewangi minuman dan lain-lain, sedangkan biji nangka masih kurang mendapat penanganan.

Kandungan karbohidrat biji nangka cukup tinggi, oleh sebab itu perlu dipikirkan alternatif pengolahan biji nangka menjadi produk yang lebih mempunyai nilai ekonomis. Biji nangka juga mempunyai kadar air yang cukup tinggi, yaitu 57,7 %. Kadar air yang cukup tinggi ini merupakan media pertumbuhan yang optimum bagi mikroorganisme, sehingga biji nangka mudah rusak. Oleh karena itu perlu adanya suatu pengolahan untuk mencegah kerusakan itu.

Salah satu alternatif pengolahan yang nantinya diharapkan akan dapat meningkatkan nilai ekonomis biji nangka adalah *chip* biji nangka. *Chip* biji nangka adalah produk olahan kering yang dalam tahap pengolahannya dilakukan sortasi dan grading, pencucian, pengupasan, pengirisan, blanching, pemberian sulfit dan pengeringan.

Proses pengolahan biji nangka menjadi *chip* biji nangka ini memungkinkan terjadinya perubahan warna atau pencoklatan enzimatis maupun pencoklatan non-enzimatis. Warna merupakan salah satu atribut mutu yang menentukan mutu *chip* yang dihasilkan. *Chip* biji nangka yang dihasilkan diharapkan tidak terjadi perubahan warna yaitu tetap berwarna putih.

Usaha untuk mengatasi pencoklatan tersebut antara lain dengan melakukan *blanching* dan pemberian sulfit.

Tujuan blanching ini adalah untuk menginaktifkan enzim yang berperan dalam proses pencoklatan, sedangkan penambahan sulfit akan berperan terutama dalam penghambatan proses pencoklatan non-enzimatis karena sulfit dapat berinteraksi dengan gugus karbonil dari gula sehingga tidak dapat bereaksi dengan asam amino. Masalah yang ingin diteliti adalah apakah lama perlakuan blanching dan konsentrasi natrium metabisulfit ($\text{Na}_2\text{S}_2\text{O}_5$) berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimia *chip* biji nangka ?

1.2. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama *blanching* dan konsentrasi natrium metabisulfit yang ditambahkan terhadap beberapa sifat fisiko-kimia *chip* biji nangka.