

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Tanaman sukun (*Artocarpus communis*) terdapat hampir di semua pulau di Indonesia. Di Jawa Timur, tanaman sukun terdapat di beberapa daerah yaitu: Kediri, Lamongan, Tuban, Blitar, Tulungagung, Jember, Lumajang, Trenggalek, Banyuwangi, Bangkalan dan Bawean (BPPI, 1992). Menurut data Dinas Pertanian Tanaman Pangan Daerah I Jawa Timur dalam Anonymous (1995), potensi sukun di daerah Jawa Timur sangat melimpah, misalnya pada daerah Malang rata-rata per tahun 304,18 ton, Kediri 570,46 ton, Tulungagung 326,05 ton, Trenggalek 211,70 ton, Banyuwangi 586,21 ton.

Pada musim panen, harga buah sukun menjadi sangat murah sedangkan umur simpan sukun terbatas karena kadar air buah sukun cukup tinggi sehingga cepat mengalami kerusakan. Sampai saat ini, usaha-usaha untuk memperpanjang umur simpan dan meningkatkan nilai ekonomis sukun masih terbatas dengan cara diolah menjadi sukun rebus, kripik sukun dan sukun goreng. Sedangkan dalam bentuk olahan menjadi tape sukun belum tampak diproduksi, tetapi masalah utama pada tape sukun adalah umur simpannya yang relatif pendek, oleh karena itu tape sukun perlu diolah lebih lanjut menjadi suwar-suwir.

Suwar-suwir adalah sejenis makanan setengah basah yang diolah dari tape ubi kayu dan gula pasir dengan konsentrasi tinggi (lebih dari 70%) melalui proses pemanasan sampai terjadi pemekatan (Hartanti, 1989 dalam Puspitasari, 2000).

Suwar-suwir memiliki umur simpan yang relatif lama karena memiliki kadar air yang rendah, berbentuk padat tetapi sedikit lunak dengan rasa manis (legit) dan aroma yang khas serta kenampakan yang menarik. Pada umumnya suwar-suwir dimanfaatkan sebagai makanan pendamping (camilan).

Bertitik tolak dari pengolahan tape ubi kayu menjadi suwar-suwir maka peneliti bermaksud mengolah tape sukun menjadi suwar-suwir dengan pertimbangan bahwa buah sukun memiliki beberapa persamaan komposisi kimiawi dengan ubi kayu. Menurut Moeljaningsih (1991), komposisi kimia daging buah sukun dan komposisi kimia daging ubi kayu memiliki kemiripan, seperti kandungan karbohidrat dalam bentuk pati. Pada ubi kayu, kandungan karbohidrat sebesar 25% (dengan kandungan pati sebesar 48,26% b.k) sedangkan buah sukun mengandung karbohidrat sebesar 24,79% (dengan kandungan pati sebesar 40% b.k).

Penelitian tentang pembuatan suwar-suwir dari tape sukun telah dilakukan oleh Puspitasari (2000), yaitu pembuatan suwar-suwir tape sukun dengan kajian pengaruh lama fermentasi dan proporsi penambahan gula pasir. Dari penelitian tersebut diperoleh hasil terbaik yaitu suwar-suwir tape sukun dengan perlakuan lama fermentasi 44 jam dan proporsi penambahan gula pasir 120% (b/b). Dalam penelitian tersebut suhu dan waktu pemanasan yang digunakan yaitu suhu $90 \pm 3^{\circ}\text{C}$ dengan waktu pemanasan 25 menit dalam pembuatan suwar-suwir tape sukun dengan penambahan gula 80%, 100% dan 120% (b/b), setelah diikuti dan dilakukan dihasilkan suwar-suwir tape sukun dengan tekstur yang lunak. Oleh karena itu peneliti bermaksud mengkaji ulang tentang variasi proporsi gula pasir

yang ditambahkan dalam pembuatan suwar-suwir tape sukun dengan menetapkan kisaran suhu $90 \pm 5^{\circ}\text{C}$, setelah suhu tercapai baru waktu pemanasan dihitung selama 35 menit. Penggunaan proporsi gula pasir yang tinggi dengan adanya kontak panas dan waktu pemanasan akan memungkinkan terjadi kristalisasi. Menurut Hartel (1993), kristalisasi gula adalah perubahan dari fase cair ke fase padat. Menurut deMan (1976), pada proses kristalisasi gula terjadi penggabungan molekul gula, sehingga kerapatan antar molekul gula semakin tinggi dan menyebabkan tekstur semakin keras. Kristalisasi gula yang terjadi juga akan mempengaruhi sifat-sifat fisik dan sensoris suwar-suwir seperti: tekstur, warna dan rasa.

1.2 Rumusan Masalah

Apa pengaruh variasi proporsi gula pasir dan tape sukun terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik suwar-suwir tape sukun?

Berapa proporsi gula pasir dan tape sukun yang tepat untuk menghasilkan suwar-suwir tape sukun dengan sifat fisik, kimia dan organoleptik yang dapat diterima oleh konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh proporsi gula pasir dan tape sukun dalam pembuatan suwar-suwir tape sukun terhadap beberapa sifat fisik, kimia dan organoleptik suwar-suwir tape sukun.

2. Mendapatkan proporsi gula pasir dan tape sukun yang tepat untuk menghasilkan suwar-suwir tape sukun yang baik sesuai dengan kesukaan konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat merupakan salah satu alternatif pemanfaatan buah sukun, menambah keanekaragaman (*diversifikasi*) produk olahan sukun dan meningkatkan nilai ekonomis buah sukun.