

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung merupakan produk olahan yang banyak diminati oleh konsumen. Banyaknya peminat tepung dikarenakan, tepung merupakan produk yang efektif dan efisien untuk digunakan, menurut Fajar (2013) tepung merupakan salah satu produk yang diproduksi dari bahan baku tertentu, bahan baku tersebut akan diolah hingga menjadi butiran halus sehingga lebih mudah disimpan, lebih tahan lama, lebih mudah dicampur dan lebih mudah untuk dijadikan bahan pelengkap pembuatan produk lain seperti roti, kue dan bahan konsumtif lainnya. Di dalam dunia industri, tepung dapat digolongkan menjadi dua jenis yaitu tepung tunggal dan tepung komposit (Dania, 2016). Tepung tunggal ialah tepung yang diproduksi dari satu jenis bahan pangan, sedangkan tepung komposit merupakan tepung yang diproduksi dari gabungan bahan pangan. Tepung tunggal merupakan salah satu jenis tepung dengan variasi yang cukup banyak, hal tersebut dapat di tinjau dari banyaknya variasi tepung tunggal seperti tepung kelapa, tepung beras, tepung tapioca, tepung pisang dan beberapa jenis tepung tunggal lainnya.

Cocos Nucifera atau lebih sering disebut sebagai tanaman kelapa, merupakan jenis tanaman konsumsi yang tumbuh dan hidup di daerah dengan iklim tropis (Mira, 2018). Kelapa adalah salah satu tanaman yang memiliki banyak manfaat, dan hampir seluruh tanaman kelapa dari mulai akar hingga daun semua bisa diolah menjadi suatu produk. Salah satu bagian pada kelapa yang dapat dijadikan suatu produk adalah buah kelapa. Buah kelapa bisa untuk dijadikan sebagai bahan baku tepung. Bahan baku

tepung kelapa bisa didapatkan dari ampas kelapa yang diambil dari limbah VCO (Virgin Coconut Oil) dan juga bisa didapatkan dari pengolahan buah kelapa secara langsung. Hal tersebut didukung oleh pernyataan Annie (2010), yang menyatakan bahwa, produksi tepung kelapa bisa langsung dilakukan tanpa harus memeras sari pati yang terkandung dalam kelapa, sehingga kelapa bisa langsung dikeringkan dan digiling hingga menjadi tepung kelapa.

Tidak hanya kelapa yang dapat diolah menjadi tepung. Selain kelapa, juga terdapat jenis tumbuhan lain yang bisa diolah menjadi tepung, yaitu singkong. Singkong (*Manihot Esculanta Crantz*), merupakan tanaman budidaya yang tumbuh dan hidup di daerah dengan iklim tropis dan sub tropis (Olaniran, 2016). Singkong merupakan tanaman yang bisa digunakan sebagai produk konsumsi, salah satu produknya ialah tepung. Singkong menjadi bahan dasar utama yang digunakan untuk memproduksi tepung singkong. Proses produksi tepung singkong juga tergolong cukup kompleks, menurut (Olaniran, 2016) diperlukan beberapa proses dalam upaya mengolah singkong menjadi tepung singkong, proses tersebut meliputi menyiapkan bahan baku, melakukan pengupasan, pencucian, penggilingan, pengepresan, agitasi, pengeringan, pengayakan dan pengepakan.

Selain tepung kelapa dan singkong, juga terdapat tepung pisang. Tepung pisang termasuk kedalam salah satu produk yang diproduksi menggunakan pisang sebagai bahan baku utama. Pisang sendiri memiliki beberapa jenis, salah satunya ialah pisang raja. Pisang raja tergolong kedalam jenis pisang yang sering dibudidayakan di daerah dengan iklim tropis. Pisang juga termasuk tumbuhan yang memiliki banyak fungsi. Tetapi pada pembuatan tepung pisang, bagian pisang yang akan digunakan adalah dagin buah pisang. Tepung pisang memiliki banyak

peminat, hal tersebut dikarenakan menurut Camelo (2018), tepung pisang bisa digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Tidak hanya bisa menggantikan tepung terigu, tepung pisang juga memiliki keunggulan lain seperti rendah lemak dan kandungan serat yang tinggi (Leonardo dkk, 2020).

Jenis tepung yang beragam merupakan salah satu topik yang menarik untuk dikaji. Dari berbagai macam jenis tepung yang ada, bisa dilakukan penelitian berupa membandingkan antara satu jenis tepung dengan tepung jenis lain, atau langsung membandingkan beberapa jenis tepung. Pada penelitian ini, fokus peneliti ialah untuk membandingkan beberapa jenis tepung yang berbeda. Tepung yang akan dibandingkan pada penelitian ini adalah tepung kelapa, singkong dan pisang. Tepung akan dibandingkan berdasarkan proses produksinya, kandungan yang terkandung di dalam tepung, serta manfaatnya. Setelah melakukan perbandingan antara beberapa tepung, maka akan dilanjutkan dengan mencari tepung terbaik berdasarkan data yang telah diperoleh.

1.2 Perumusan Masalah

Apa perbedaan antara tepung kelapa, tepung singkong dan tepung pisang dalam segi proses produksi, kandungan gizi serta manfaat kegunaannya?

1.3 Tujuan Penelitian

Mengetahui perbedaan antara tepung kelapa, tepung singkong dan tepung pisang dalam segi proses produksi, kandungan gizi serta manfaat kegunaannya.

1.4 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan merupakan penjabaran tahapan penulisan laporan, yang tujuan guna mempermudah dalam memahami rangkaian penulisan. Adapun sistematikanya sebagai berikut:

Bab I: Pendahuluan

Bab ini memuat mengenai latar belakang yang dinarasikan dalam beberapa paragraf, paragraf tersebut menjelaskan tentang tepung, jenis - jenis tepung dan yang terakhir adalah mengulas tujuan dilakukannya penulisan penelitian.

Bab II: Landasan Teori

Bab ini akan memuat teori dasar yang dapat digunakan untuk mendukung proses penulisan penelitian.

Bab III: Metode Penelitian

Pada Bab ini akan dijelaskan mengenai langkah - langkah yang akan dilakukan dalam melakukan penelitian. Langkah - langkah tersebut meliputi pengambilan data, proses pengolahan, dan proses analisa data, untuk mencapai tujuan penelitian.

Bab IV: Pembahasan dan Diskusi

Bab ini berisi tentang latar belakang dari ketiga eksperimen yang diangkat oleh peneliti. eksperimen tersebut akan diidentifikasi hingga dilakukan perbandingan mengenai proses produksi, kandungan gizi serta manfaatnya.

Bab V: Kesimpulan dan Saran

Bab ini memuat kesimpulan dan saran tentang penelitian pengaruh desain mesin tepung kelapa terhadap waktu produksi.