

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Saat ini, dunia sedang diguncang karena adanya wabah virus *corona* atau yang biasa disebut juga dengan COVID-19. Bahkan, wabah virus ini telah ditetapkan sebagai pandemi global oleh *World Health Organization* (WHO) (COVID-19, 2020). Hal ini tentu membuat banyak orang menjadi menyadari pentingnya menjaga kesehatan dan mengubah gaya hidupnya menjadi lebih sehat, termasuk pada makanannya. Salah satu makanan sehat yang kini mulai dikenal masyarakat Indonesia adalah roti *sourdough* (Khotimah, 2020).

Sourdough merupakan salah satu metode pembuatan roti tertua yang dikenal sebagai roti sehat karena bahan dan proses pembuatannya yang sangat alami (Bakerpedia). Pada dasarnya roti *sourdough* hanya terbuat dari 3 bahan, yaitu tepung, air, dan garam. Fungsi dari tepung sendiri adalah sebagai perekat yang akan menciptakan gluten pada adonan yang nantinya akan menghasilkan rongga pada roti dan juga berperan penting dalam menghasilkan tekstur dari roti itu sendiri. Metode ini dilakukan dengan cara memfermentasikan adonan selama berjam-jam menggunakan ragi alami hingga mengembang. Akibat proses fermentasi inilah yang membuat roti ini memiliki rasa asam yang unik dan tekstur yang berbeda dengan metode pembuatan roti lainnya.

Selain menimbulkan rasa asam, proses fermentasi pada metode *sourdough* juga membantu untuk memecah kandungan gluten di dalamnya, yang membuat indeks glikemiknya lebih rendah dari jenis-jenis roti lain (Khairunnisa, 2020). Menurut sebuah studi, orang yang memakan roti *sourdough* memiliki gula darah dan insulin yang paling rendah dibanding yang memakan roti lain. Hal ini membuat beberapa ahli kesehatan percaya bahwa mengonsumsi roti *sourdough* sebagai pengganti roti lain dapat membantu mencegah penyakit diabetes, menyehatkan jantung, hingga menguatkan kekebalan tubuh (Rocha, 2021).

Nangka (*artocarpus heterophyllus*) merupakan buah tropis yang memiliki beragam kegunaan dan kandungan yang dapat berdampak baik untuk manusia, dari mengatasi pencernaan sampai membantu penyembuhan luka (K.W, 2008). Kulit buah nangka dapat dijadikan bahan alami pembuatan api, sedangkan dagingnya dapat dijadikan bahan utama dari berbagai makanan khas Indonesia. Tidak terlupakan yaitu buah dari nangka sendiri yang merupakan bagian yang sangat digemari oleh rakyat Indonesia.

Terdapat satu bagian penting lainnya, yaitu biji nangka. Selain dapat digunakan untuk menanam kembali pohon nangka, dapat juga diolah menjadi bahan makanan lainnya seperti keripik biji nangka, susu biji nangka, hingga tepung biji nangka dikarenakan kandungan kalsium yang tinggi (Putri A. D., 2013).

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah tepung biji nangka dapat dijadikan pengganti tepung protein tinggi dalam pembuatan *sourdough*?
2. Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat terhadap *sourdough* tepung biji nangka?
3. Adakah perbedaan rasa, aroma, warna, dan tekstur pada *sourdough* tepung biji nangka?

1.3 Tujuan Uji Coba

1. Mengetahui apakah tepung biji nangka dapat dijadikan pengganti tepung protein tinggi dalam pembuatan *sourdough*.
2. Mengetahui reaksi masyarakat terhadap *sourdough* tepung biji nangka.
3. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, warna, dan tekstur pada *sourdough* tepung biji nangka.

1.4 Manfaat Uji Coba

Dengan hasil uji coba ini diharapkan masyarakat dapat lebih memanfaatkan buah-buahan tropis yang terdapat di sekitarnya, terlebih buah nangka. Dengan adanya penelitian ini diharapkan juga dapat mengurangi limbah buah-buahan. Lalu, mengedukasi masyarakat bahwa limbah buah-buahan dapat dimanfaatkan menjadi sesuatu yang berguna.