

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Udon merupakan hidangan khas Jepang berupa mie bercorak putih cerah teksturnya lebih kenyal dan tebal daripada mie umumnya Udon biasanya di sajikan dengan kuah bening dari berbagai kaldu khas Jepang berbentuk kaldu dashi, miso maupun shoyu. Untuk Bersumber pada sejarah, udon berasal dari Tiongkok pada masa dinasti Tang. Dini mulanya udon bukan berbentuk semacam mie, namun berupa adonan yang diberi isi dan dilipat sehingga mirip dengan 'wonton',. nama 'udon'. berasal dari pangkal kata yang sama dengan 'wonton'. Di jepang, udon yakni hidangan utama penganut agama Budha. Tidak cuma disajikan berkuah, udon pula bisa disajikan dengan tata cara digoreng. Udon pula dipadukan dengan aneka topping, daging ayam/sapi, sayur-mayur daun bawang, nori, biji wijen, daun kucai pula cabai rawit.

Terigu adalah hasil dari dari biji gandum yang diolah dengan metode dihaluskan jadi tepung setelah itu digunakan pada pembuatan kue, mie, roti serta lain- lain. Di Indonesia sendiri mengkonsumsi gandum dikala ini hadapi kenaikan pada masing-masing tahunnya. Perihal ini bisa diakibatkan oleh bertambahnya banyak penduduk dan pola makan warga yang telah berganti ke hidangan yang berbahan bawah tepung terigu contohnya, aneka roti serta aneka mi praktis.

Tepung terigu menduduki peringkat paling atas penggunaannya oleh warga

Indonesia dibanding tepung - tepung lain. Perihal ini disebabkan pada pembuatan hidangan tepung terigu lebih banyak digunakan sebab mutu yang dihasilkan dari tepung terigu dikira lebih baik.

Bukan cuma itu, bahan hidangan yang berasal dari gandum ini pula memiliki lumayan besar zat gizi, khususnya protein serta karbohidrat, sehingga tepung terigu ini jadi salah satu hidangan pokok di beberapa negeri (Hafiz Anshari dkk, 2010).

Tumbuhan sukun ialah tercantum dalam tumbuhan family Moraceae, genus *Artocarpus*, serta spesies *Artocarpus altilis* (Parkinson) Fosberg. Tekstur dari tumbuhan sukun sendiri ini nyaris menyamai semacam roti (berdaging tebal serta lunak). Orang Eropa sering juga menyebut buah sukun ini sendiri pula dengan "bread fruit". Tumbuhan sukun ini cuma bisa dekat 45 spesies dari tumbuhan berkayu yang berkembang pada wilayah yang panas (tropical climate) serta lembab disekitaran kawasan di Asia Tenggara serta sebagian dipulau Pasifik. Mempunyai tipe spesies tumbuhan lokal ini memiliki nilai yang komersil besar terdiri dari tipe kayu yang dihasilkan. Sebaliknya buah sukun, ditanam cuma diambil buahnya saja (Apriyanto, 2000).

Gambar 1. 1 Pohon sukun



Sumber : Google *image*, 2023

Tepung sukun ialah salah satu buah yang mempunyai isi kalori, karbohidrat serta lemak yang rendah. Tepung sukun diolah buat menggunakan nilai guna pada sukun, buah sukun bisa dijadikan selaku kudapan. Tepung sukun sendiri bisa dibeli ditoko organik, ataupun offline store maupun online shop.

Pemakaian tepung sukun bisa digunakan jadi bahan dalam membuat sesuatu produk selaku pemanfaatan buah sukun yang bisa dipanen pada kala musimnya. Tepung sukun dapat digunakan selaku pengganti bahan pangan dari tepung terigu sebab mempunyai isi gizi besar serta gampang ditemui paling utama di daerah Indonesia. Perihal ini sebagian dari upaya buat pemanfaatan pada buah sukun supaya buah yang dihasilkan tidak terbuang sia – sia. Dengan terdapatnya isi mineral, serta vitamin tepung sukun besar Tiap 100 gram buah sukun memiliki karbohidrat dengan kandungan 27,12 gram kalsium dengan kaar 17 miligram vit C dengan kandungan 29 miligram kalium dengan kandungan 490 miligram protein dengan kandungan 1,65 persen serta nilai tenaga dengan kandungan 108 kalori. Bagi Berdasarkan (Syarbini 2013 : 15). Isi gizi pada buah sukun per 100g buah bisa dilihat pada **Tabel 1.1**. Kandungan Gizi Buah Sukun Per 100g.

Zat Gizi per 100g	Buah sukun muda	Buah sukun tua
Energi (kalori)	46	108
Air (g)	87,1	99,3
Protein (g)	2,0	1,3
Lemak (g)	0,7	0,3
Karbohidrat (g)	9,2	28,2
Serat (g)	2,2	-
Abu (g)	1,0	0,9
Kalsium (mg)	59	21
Fosfor (mg)	46	59
Besi (mg)	-	0,4
Vitamin B1 (mg)	0,12	0,1
Vitamin B2 (mg)	0,06	0,06
Vitamin C (mg)	21	17

Tabel 1.1

Sumber: Triyono dalam shabella, 2002

Buah sukun memiliki harapann yang lumayan baik buat selaku bahan pangan pengganti dari terigu. Buah sukun banyak pula ada isi mineral serta vit yang sangat besar dibanding terigu yang mempunyai nilai kalorn rendah, sehingga bisa digunakan selaku hidangan buat diet dengan rendah kalori. Tepung sukun ini pula bisa dijadikan selaku bahan pangan yang memiliki indeks glikemik (IG) yang rendah dekat 59. Dengan angka tersebut lebih rendah dibandingkan dengan beras yang lebih besar dekat sebesar 96, sehingga tepung sukun ini dapat menolong buat mengatur dalam kandungan gula darah ditingkat nyaman Perihal ini dengan terdapatnya kegiatan hipoglikemik diantara lain nya ialah alkaloid, glikosida, polisakarida, terpenoid, peptidoglikan, asam-asam amino serta ion anorganik (Shabella, 2012).

Tujuan utama penulis dalam pemilihan tepung sukun selaku baku pengganti dari tepung terigu merupakan:

- 1.Memanfaatkan tepung sukun selaku tepung gluten
- 2.Meningkatkan mengkonsumsi buah sukun.
- 3.Menambah varian olahan dari bahan buah sukun.
- 4.Meningkatkan menggunakan produk pangan buatan dalam negara

Pra-eksperimen hendak penulis jalani sebanyak 4 kali dalam uji coba pembuatan Udon memakai tepung sukun. Ada pula dalam uji coba yang penulis jalani penulis mengubah tepung terigu dengan tepung sukun dengan persentase 25%, 50%, 75% serta 100%. Dari ketiga eksperimen yang hendak penulis jalani.

Bersumber pada penjelasan diatas, dalam eksperimen ini penulis memutuskan buat memakai resep tepung sukun sebanyak 100%, 75%, 50% serta 25% buat diteliti lebih lanjut. Dari pemaparan diatas, penulis menetapkan kalau judul Tugas Akhir yang di tempuh oleh penulis merupakan “*Subtitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Sukun dalam Pembuatan Udon*”

1.2 Rumusan Penelitian

Berdasarkan latar belakang maka penulis memiliki beberapa rumusan masalah yang harus di jawab dalam penelitian ini yaitu :

1. Bagaimana proses pembuatan Udon dengan menggunakan tepung sukun?
2. Bagaimana uji Sensori dari Udon yang telah di buat dengan

- tepung sukun?
3. Bagaimana uji hedonik dari Udon yang telah di buat dengan tepung sukun?
 4. Apa yang membuat Udon tepung Sukun ini lebih unggul dari pada Udon dari tepung terigu ?

1.3 Tujuan Operasional

1.3.1 Tujuan Formal

Tujuan formal pada penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat kelulusan ujian akhir menempuh Diploma III Seni Kuliner, Politeknik Pariwisata NHI Bandung

1.3.2 Tujuan Informal

Berdasarkan pertanyaan penelitian yang telah dikemukakan diatas, Adapun tujuan operasional yang bersifat informal yang timbul diantaranya adalah sebagai berikut

Untuk menambah pengetahuan dan wawasan khususnya bagi penulis dan masyarakat umum bagaimana tepung sukun dapat menjadi substitusi tepung terigu dalam pengolahan Udon.

1. Mengetahui perbandingan Udon yang menggunakan tepung Sukun yang di bandingkan dengan menggunakan tepung terigu

2. Mengetahui dan mendapatkan analisa uji sensorik dengan panelis dari Udon yang menggunakan tepung sukun.
3. Mengetahui apa yang membuat mie ramen tepung sukun ini lebih unggul dari pada mie Udon yang dijual di pasaran?

1.4 Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data

1.4.1 Pendekatan Penelitian

Penulis menetapkan metode eksperimen dalam melakukan penyusunan tugas akhir "*Subtitusi Tepung Terigu Menggunakan Tepung Sukun dalam Pembuatan Udon*". Eksperimen adalah suatu percobaan yang telah dirancang terencana dan bersistem untuk dapat membuktikan kebenaran dari sebuah teori. Eksperimen ialah salah satu dari sekian banyak tata cara pengajaran di mana siswa bereksperimen dengan suatu, mengamati proses serta menjabarkan hasil percobaan, kemudian dipresentasikan di dalam suatu ruangan yang hendak diberi penilaian oleh para pendidik dan Panelis.

Bisa konklusikan bahwa eksperimen memerlukan percobaan serta menciptakan sesuatu temuan yang baru dari hasil yang telah terdapat, dapat berbentuk mengambil alih bahan bawah pembuatan ataupun membuat suatu perihal yang baru dengan produk buatan. Eksperimen yang akan dilakukan oleh penulis adalah mengolah *Tepung Sukun* dengan bahan pembanding yaitu *Tepung Terigu* dalam pembuatan udon.

1.4.2 Teknik pengumpulan data

Pengukuran Data dan Teknik Analisis Dari metode penelitian yang penulis gunakan yaitu, observasi dan kuesener memilih 30 panelis terlatih dan tidak terlatih untuk memberikan tanggapan mengenai uji hedonik produk pembanding dan produk eksperimen. Uji hedonik adalah pengujian kualitas beberapa produk sampel dengan memberi skala nilai dari sifat tertentu yang untuk mengetahui tingkat rasa suka pada produk tersebut dalam analisis organoleptik

1.4.3 Prosedur Pendekatan Penelitian

Dalam penataan tugas akhir ini, penulis menggunakan pendekatan teoretis serta praktis. Pendekatan teoretis melalui penelitian pustaka, sebaliknya pendekatan praktis dicoba lewat sesi eksperimen serta dokumentasi. Uraian rinci untuk pendekatan- pendekatan tersebut selaku berikut:

1. Studi Pustaka

Studi kepustakaan yakni adalah suatu proses pengumpulan informasi lewat tata cara memperdalam rujukan karya, literatur, novel serta riset yang sudah dikakukan lebih dahulu terpaut dengan permasalahan yang mau diteliti buat memperoleh informasi kenyataan serta landasan teori yang pas (Sarwono, 2006). Statment menimpa riset kepustakaan tersebut menarangkan kalau informasi didapatkan dari bermacam sumber yang terpaut dengan riset Penulis menekuni informasi yang diperlukan dalam penataan tugas

2. Eksperimen

Mengutip dari Sugiyono (2011), eksperimen adalah metode penelitian yang bertujuan mencari efek perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi terkendali. Tahap eksperimen dilakukan dengan menguji coba aplikasi buat memakai resep tepung sukun sebanyak 100%, 75%, 50% serta 25% dalam pembuatan udon buat diteliti lebih lanjut.

3. Observasi

Bagi Berdasarkan Arifin (2011) observasi ialah sesuatu proses pencatatan serta pengamatan secara sistematis, objektif, rasional serta logis menimpa realitas pada suasana keadaan yang sesungguhnya serta pada suasana keadaan buatan buat menggapai suatu tujuan. Pengukuran Data dan Teknik Analisis Dari metode penelitian yang penulis gunakan yaitu, observasi dan kuesener memilih 30 panelis terlatih dan tidak terlatih untuk memberikan tanggapan mengenai uji hedonik produk pembanding dan produk eksperimen. Uji hedonik adalah pengujian kualitas beberapa produk sampel dengan memberi skala nilai dari sifat tertentu yang untuk mengetahui tingkat rasa suka pada produk tersebut dalam analisis organoleptik

4. Uji Panelis

Tahap uji panelis dilakukan dengan meminta penilaian dari pihak luar terhadap produk yang diuji coba dengan menggunakan Kuesioner ataupun angket yakni yakni formulir yang berisi catatan gabung persoalan yang dibagikan serta diisi oleh sekelompok orang cocok dengan pengetahuan panelis supaya periset memperoleh data berupa asumsi ataupun jawaban terpaut dengan riset (Mardalis,

2008). Penulis hendak membagikan sample Udon menggunakan tepung sukun kepada panelis dari area dekat yang diseleksi. Tujuan dilakukannya uji panelis adalah untuk meminimalisir subjektivitas pribadi penulis dalam menyusun hasil penelitian. Dalam hal ini, panelis yang dilibatkan adalah panel ahli yang terdiri dari pengusaha ataupun orang-orang yang terlatih dan terpelajar dalam pengolahan daging, dan panel tidak terlatih yang terdiri dari orang-orang awam, seperti sesama mahasiswa dan masyarakat umum.

5. Dokumentasi

Dilakukan sesi dokumentasi sebagai rangkuman dari sesi eksperimen untuk memastikan validitas dari eksperimen yang dilakukan. Dokumentasi dilakukan dengan mengambil foto prosedur-prosedur yang dijalankan dalam sesi eksperimen dan mencatat reaksi panel dalam uji panelis .

1.5 Lokasi dan Waktu Penelitian

1.5.1 Pra Eksperimen

Tahap pra eksperimen dilaksanakan pada bulan Maret 2023 sampai bulan Juni 2023 yang akan di laksanakan di rumah penulis yang tepatnya di Setiabudi Regency no. G-71 110, Cihideung, Kec.Parongpong, Kabupaten Bandung Barat, Jawa Barat 40559 Indonesia.