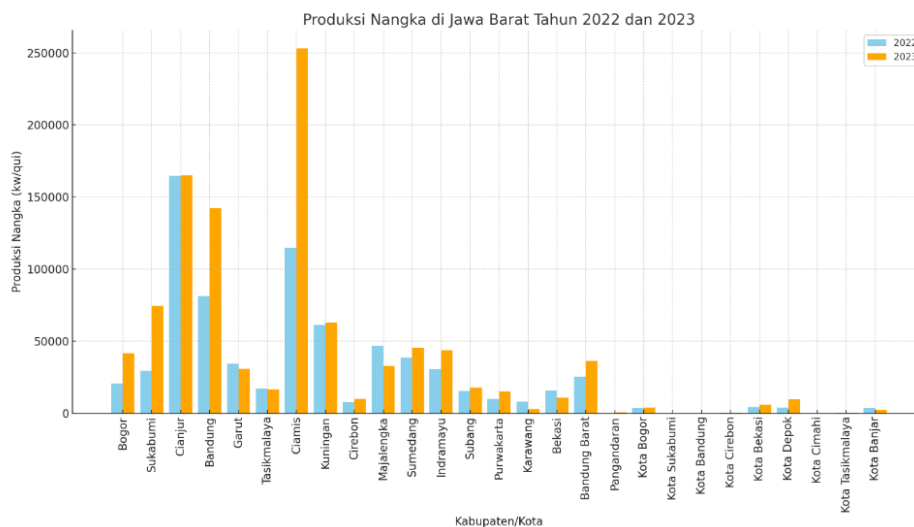


BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang memiliki keanekaragaman budaya dan alam (Lintang Sari & Ulfatun Najicha, n.d.). Berbagai macam buah-buahan tumbuh di berbagai daerah terutama buah tropis. Salah satunya adalah nangka. Nangka dikenal dengan buah yang memiliki daging berwarna kuning serta kulit nya yang berwarna hijau kekuningan dan bertekstur sedikit berduri. Nangka merupakan salah satu buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia (Ulfa Utami et al., 2023). Buah nangka bukan hanya dapat dikonsumsi secara langsung tetapi dapat diolah menjadi produk olahan yang bernilai jual tinggi seperti keripik, dodol, sirup dan buah nangka muda biasanya diolah menjadi sayur (Rahman, 2018).



Gambar 1. 1 Data Produksi Nangka

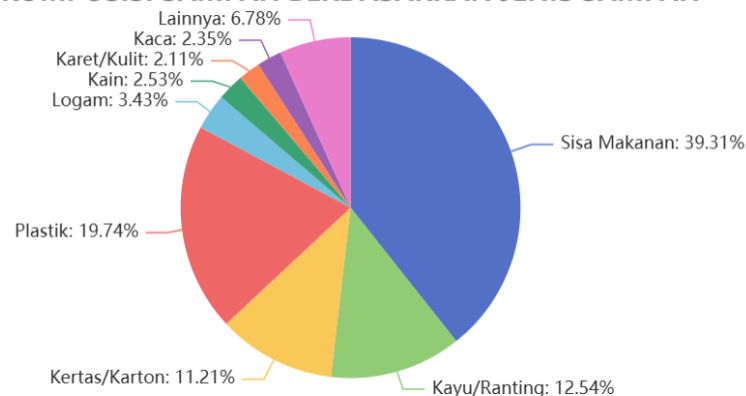
Sumber: Jawa Barat Dalam Angka 2024

Tanaman nangka banyak di jumpai di pekarangan rumah maupun di lahan pertanian. Berdasarkan data dari (*Provinsi-Jawa-Barat-Dalam-Angka-2024*, n.d.) pada tahun 2023, produksi buah nangka di daerah Bandung berada di angka 142.228 kwintal. Sedangkan di daerah Garut 30.824 kwintal dan produksi nangka tertinggi pada tahun 2023 terdapat di daerah Cianjur dengan angka produksi 253.078 kwintal. Dengan iklim yang mendukung, tanah yang subur membuat petani memproduksi nangka dalam

jumlah besar, sehingga menjadikannya sebagai salah satu buah yang mudah di dapat oleh masyarakat.

Meskipun buah nangka sering di olah menjadi suatu produk yang bernilai ekonomi, perhatian terhadap pemanfaatan biji nangka masih sangat terbatas. Biji nangka seringkali dianggap sebagai limbah dapur karena biji nangka umumnya di buang atau menjadi pupuk untuk hewan. Dilansir pada (Rohmah, 2025) limbah makanan menjadi masalah serius di Indonesia dengan banyak nya limbah yang tidak terkelola dengan baik.

KOMPOSISI SAMPAH BERDASARKAN JENIS SAMPAH



Gambar 1. 2 Jenis Sampah

Sumber: <https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/public/data/komposisi.2025>

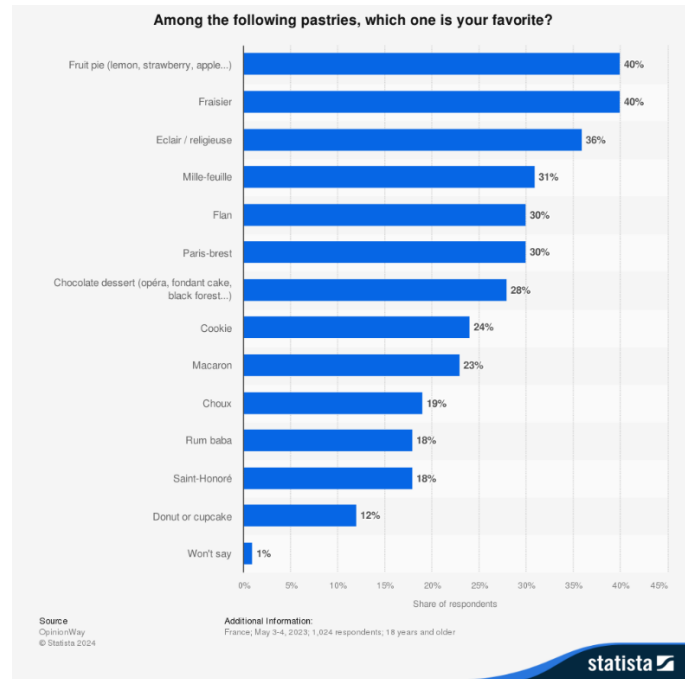
Menurut data sistem informasi pengelolaan sampah nasional (SIPSN) (<https://sipsn.menlhk.go.id/sipsn/public/data/komposisi>) pada Selasa, 20 Mei 2025 pada pukul 15.00 timbulan sampah dari 314 kota/kabupaten dari Indonesia pada tahun 2024 total nya mencapai hingga 33,8 ton/tahun. Dari data tersebut sekitar 39,31% merupakan sampah sisa makanan.

Menurut siberic (2020) yang berada di dalam (Handoyo & Asri, 2023) Terdapat berbagai macam jenis limbah makanan yang terbuang meskipun masih bisa dimakan. Hal ini menunjukkan adanya pemborosan sumber daya alam yang mengakibatkan pelepasan CO2 yang tidak perlu. Dimana hal tersebut akan mendorong pemanasan global dan mencemarkan lingkungan. Sehingga pengelolaan limbah makanan harus dilakukan dengan sempurna termasuk pada pengolahan biji nangka. Dengan memanfaatkan biji

angka, dapat mengurangi limbah dan meningkatkan nilai tambah dari produk yang dihasilkan.

Salah satu bentuk pengolahan guna mengurangi limbah biji nangka adalah dengan mengolahnya menjadi tepung biji nangka (Nabilah & Kisnawaty, 2023). Dilansir dari data (*Distribusi-Perdagangan-Komoditas-Tepung-Terigu-Indonesia-2023*, n.d.) menunjukkan bahwa, Indonesia masih melakukan pembelian tepung terigu ke negara lain salah satunya adalah Australia. Sedangkan dilansir dari (Jenderal -Kementerian Pertanian, 2023) Portal Satu Data Pertanian menunjukkan bahwa konsumsi tepung terigu di Indonesia pada tahun 2023 mencapai angka 2,935 kg. Hal ini menunjukkan kebiasaan dalam menggunakan tepung impor, sedangkan penggunaan tepung lokal seperti tepung biji nangka masih belum umum digunakan di industri makanan dan rumah tangga yang mengakibatkan menumpuknya limbah dan perkembangan potensi lokal. Sehingga tepung biji nangka dapat menjadi alternatif yang berkelanjutan (Rahman, 2018).

Pemanfaatan tepung biji nangka dapat digunakan menjadi bahan alternatif dalam berbagai produk makanan, khususnya produk yang sangat digemari di kalangan masyarakat yaitu produk *patisserie* (Nabilah & Kisnawaty, 2023). Produk *patisserie* memiliki bentuk dan rasa yang beragam serta menarik. Dengan penggunaan tepung biji nangka dapat menjadi inovasi produk pangan dan membuka peluang baru dalam industri makanan. Terdapat berbagai macam produk yang dapat dibuat dengan menggunakan tepung biji nangka seperti roti, kue dan salah satunya adalah produk turunan *choux* yaitu *paris-brest*.



Gambar 1. 3 Peminat *Pastry* di Prancis

Sumber: <https://www.statista.com/statistics/1080018/pastry-preferences-france/>, 2023

Dalam survey yang dilakukan oleh OpinionWay pada tanggal 3-4 Mei 2023 terhadap 1.024 responden di Prancis, *Paris-brest* dipilih oleh 30% responden sebagai *pastry favorite*. Presentase ini menempatkan *paris-brest* diposisi keenam, bersaing dengan *flan* di 30% dan *mille-feuille* di 31% serta mengungguli *dessert* seperti *macaron* di 23%, *choux* di 19% dan *cupcake* 12%. *Paris-brest* merupakan salah satu produk *pastry* klasik asal Prancis yang memiliki bentuk seperti roda (Aulia et al., 2021). Produk ini berbahan dasar adonan *choux* yang pada umumnya berbahan dasar tepung terigu, susu, metega, telur, garam, gula dengan isian *mousseline cream* dan *praline cream*. Namun, bahan baku pembuatan *paris-brest* masih bergantung pada tepung terigu impor. Oleh karena itu, penting untuk mengeksplorasi untuk substitusi bahan dengan bahan lokal, dengan inovasi *paris-brest* dapat dilakukan dengan menggunakan tepung biji nangka sebagai bahan dasar *choux pastry* guna memanfaatkan limbah makanan menjadi produk yang berkelanjutan.

Industri kuliner berkembang setiap tahunnya, tren inovasi menggunakan bahan lokal mulai banyak di ditemui dan diteliti. Beberapa penelitian telah melakukan pemanfaatan tepung biji nangka dalam produk *pâtisserie* seperti *brownies* biji nangka (Setiawan & Susilowati, 2024), *cookies* biji nangka (Nordin et al., 2024), bolu kukus biji nangka

(Fitiani & Firdaus, 2024) dan bolu *caramel* biji nangka(Wangi et al., 2024) . Penelitian *cookies* biji nangka yang dilakukan oleh (Nordin et al., 2024) menyebutkan bahwa penambahan tepung biji nangka tidak ada perubahan signifikan dalam penerimaan organoleptik kepada masyarakat. Sedangkan pada produk bolu *caramel* yang dilakukan oleh (Wangi et al., 2024) menghasilkan data yang menunjukkan bahwa tidak ada perubahan dalam tekstur, produk tersebut tetap berongga dan kenyal. Pada inovasi *brownies* biji nangka yang dilakukan oleh (Setiawan & Susilowati, 2024) menunjukkan bahwa tidak ada perubahan dari tekstur hingga rasa. Hasil produk pada penelitian tersebut menunjukkan bahwa tepung biji nangka dapat diolah menjadi makanan yang tetap disukai oleh konsumen.

Penelitian mengenai inovasi *paris-brest* sendiri telah dilakukan menggunakan bahan lokal lain, seperti tepung beras merah yang dilakukan oleh (Aulia et al., 2021) dalam penelitian tersebut, adonan *paris-brest* tetap dapat membentuk struktur yang diinginkan meskipun memiliki karakteristik yang berbeda. Hal ini menunjukkan bahwa keberhasilan inovasi produk dengan bahan lokal dapat dicapai dengan teknik pengolahan dan formulasi yang tepat. Namun, hingga saat ini belum ditemukan penelitian untuk mengembangkan *paris-brest* dengan menggunakan tepung biji nangka sebagai bahan dasar dari *paris-brest*.

Hal ini menunjukkan bahwa tepung biji nangka memiliki karakteristik fungsional yang cukup baik untuk diadaptasi ke dalam produk *choux pastry* termasuk produk *paris brest*. Karena belum ada penelitian *paris-brest* menggunakan tepung biji nangka, maka penelitian ini diharapkan mampu mengisi kekosongan tersebut sekaligus memperluas inovasi produk *pastry* lokal yang menggabungkan teknik barat dengan potensi bahan lokal. Inovasi ini bukan hanya untuk memperluas variasi produk kuliner modern tetapi memberikan inspirasi terhadap UMKM untuk memanfaatkan produk lokal guna pengembangan produk yang memanfaatkan limbah makanan yang sering terbuang seperti biji nangka. Pengembangan *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung bukan hanya befokus untuk menciptakan produk baru, tetapi juga melakukan pemanfaatan pada bahan lokal dengan menciptakan produk yang bernilai tinggi pada bahan yang sering dibuang seperti biji nangka.

Melalui penelitian ini, diharapkan dapat menjadi upaya guna mengurangi limbah dengan mengoptimalkan bahan yang dapat digunakan. Dengan demikian, penelitian ini menjadi sebuah langkah awal dalam mengeksplorasi inovasi baru dalam pengolahan pangan berbasis bahan lokal khususnya tepung biji nangka untuk menghasilkan produk kuliner yang menarik dan fungsional.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut dapat dikemukakan rumusan masalah sebagai berikut:

- 1 Bagaimana formulasi *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung terigu?
- 2 Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung terigu?

1.3 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bermaksud untuk mengetahui bagaimana inovasi dari produk *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung terigu

1. Untuk mengetahui formulasi terhadap inovasi *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung terigu
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi *paris-brest* berbasis biji nangka sebagai pengganti tepung terigu

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini :

1.4.1 Manfaat Teoritis

- 1 Memberikan informasi untuk potensi tepung biji nangka untuk menjadi bahan dasar dalam produk *paris-brest*. Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.
- 2 Memperluas pemikiran mahasiswa dan masyarakat terhadap inovasi pemanfaatan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu dalam pembuatan produk. Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai tambahan referensi bagi mahasiswa D3 Perhotelan Fakultas Ilmu Terapan.

1.4.2 Manfaat Praktis

Menjelaskan manfaat penelitian secara praktis (Berkaitan dengan manfaat penelitian bagi dunia industri).

1. Penelitian ini diharapkan dapat menjadi solusi dalam pemanfaatan tepung biji nangka sebagai bahan dasar produk *paris-brest*.
2. Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi industri kuliner, terutama produsen *paris-brest* dalam pemanfaatan tepung biji nangka sebagai substitusi tepung terigu dengan bahan lokal. Dapat bermanfaat bagi produsen limbah biji nangka.