

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

Tepung adalah suatu bahan pangan setengah jadi yang dapat disimpan dalam jangka waktu lama dan dapat diolah menjadi beraneka macam olahan pangan lanjut (Lubis, 2008). Biasanya komoditas yang dimanfaatkan untuk dijadikan produk tepung adalah jenis umbi-umbian dan sereal. Namun, tepung dari komoditas tersebut mempunyai kandungan kalori tinggi yang kurang baik bagi penderita diabetes dan orang yang sedang menjalani diet karbohidrat. Untuk itu, diperlukan komoditas lain yang memiliki kandungan serat, mirip umbi-umbian dan sereal serta berkalori rendah. Hal ini dapat diperoleh dari sayuran.

Terung adalah salah satu hasil hortikultura jenis sayuran yang memiliki kandungan air dan serat pangan yang cukup tinggi serta kalori yang cukup rendah. Terung merupakan tanaman sayuran asli Indonesia yang mudah ditemukan di daerah mana saja dengan harga yang relatif murah (Mashudi, 2007). Terung juga dikenal sebagai tumbuhan sayuran sumber senyawa fungsional dan komponen kimia yang baik terutama kandungan serat pangan dan mineralnya (Holmes and Kemble, 2009). Berdasarkan data Dinas Pertanian Tanaman Pangan dan Hortikultura Provinsi Jawa Tengah mengenai luas panen dan produksi sayur buah semusim menurut Kabupaten/Kota di Jawa Tengah tahun 2013, total produksi terung mencapai 354.106 ton dengan luas panen 3.333 hektar. Akhir-akhir ini, bisnis terung masih memiliki peluang pasar yang cukup baik terutama dalam pemenuhan permintaan pasar dalam negeri. Namun, dibalik itu terdapat

permasalahan belum terbentuknya standarisasi mutu sesuai dinamika jaman serta masuknya terung hibrida, impor dari Jepang dan Thailand ke pasaran dalam negeri yang menyebabkan harga rata-rata terung varietas lokal berada di bawah potensi tanaman itu sendiri.

Penelitian-penelitian mengenai terung ungu telah banyak dilakukan. Penelitian Padalino *et al.*, (2013) menggunakan terung ungu sebagai salah satu bahan pembuatan tepung sayuran yang kemudian dimanfaatkan dalam pembuatan spageti bebas gluten. Tepung sayur dibuat dengan dua macam komposisi bahan baku, yang pertama tepung terdiri dari berbagai jenis sayuran termasuk terung. Kedua, pengujian pembuatan spageti dengan penambahan tepung paprika kuning. Hasil penelitian menunjukkan bahwa tepung paprika kuning memberikan hasil terbaik di antara tepung sayuran yang diuji dari segi sensorik. Terung ungu juga telah dimanfaatkan Uthumporn *et al.*, (2015) menjadi tepung dalam pembuatan kukis dengan perbedaan tingkat substitusi tepung terigu dan tepung terung. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung terung di dalam formulasi kukis dapat meningkatkan nilai gizi kukis.

Pada kenyataannya, meskipun terung ungu sudah lama dikenal, tetapi pemanfaatannya masih bersifat tradisional dan hanya dimanfaatkan sebagai olahan masakan di meja makan. Penggunaannya pun masih terbatas karena terung memiliki sifat yang tidak tahan lama disimpan dan tidak mampu meningkatkan perekonomian para petani.

Salah satu solusi untuk menyelesaikan permasalahan tersebut adalah dengan mengubah terung ungu ke dalam bentuk yang mempunyai nilai ekonomis

lebih tinggi, masa simpan lebih lama, mempunyai nilai jual yang tinggi, dan disukai oleh konsumen, sehingga lebih mudah dalam pemasaran. Salah satu bentuk olahan yang sesuai adalah dengan mengubah dalam bentuk tepung. Selain dapat mengatasi masuknya terung hibrida impor, pembuatan tepung terung ini juga dapat mengatasi ketersediaan terung ungu yang melimpah di pasaran.

Selama ini, belum dilakukan penelitian mengenai perbedaan suhu dan lama pengeringan untuk menghasilkan tepung terung dengan mutu terbaik. Oleh karena itu, penelitian ini menjadi sangat bermanfaat terutama untuk mengatasi permasalahan-permasalahan terung yang tidak dapat bertahan lama disimpan.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh lama dan suhu pengeringan terhadap sifat fisik dan kimiawi tepung, menentukan kombinasi lama dan suhu pengeringan paling optimal dalam pembuatan tepung terung ungu, dan memanfaatkan sayur terung menjadi bentuk olahan berupa tepung sebagai penggunaan lebih lanjut.

Manfaat dari penelitian ini yaitu menciptakan produk olahan lain dari terung ungu berupa tepung yang berkalori rendah, yang nantinya dapat diaplikasikan menjadi aneka produk pangan, dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat dan industri pangan tentang pembuatan tepung terung ungu dengan metode dan peralatan yang sederhana dan murah.