

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Penyakit Tidak Menular (PTM) merupakan penyebab utama kematian di seluruh dunia. Menurut World Health Organization (WHO), 71% dari 56,9 juta kematian global pada tahun 2016 disebabkan oleh penyakit tidak menular. Penyebab utama kematian adalah penyakit kardiovaskular (44%), kanker (22%) dan penyakit pernafasan termasuk asma dan penyakit paru obstruktif kronik (9%) (Kristanti & Riyadina, 2020).

Penyakit kardiovaskular (PKV) merupakan penyakit yang disebabkan oleh gangguan fungsi jantung dan pembuluh darah, seperti penyakit jantung koroner, hipertensi, dan stroke. Lebih dari 36 juta orang meninggal setiap tahun karena penyakit tidak menular (63% dari seluruh kematian). Di seluruh dunia, PTM merupakan penyebab kematian nomor satu setiap tahunnya. Kematian dini akibat penyakit jantung berkisar antara 4% di negara-negara berpendapatan tinggi hingga 42% di negara-negara berpendapatan rendah (Martiningsih & Haris, 2019). Perkembangan penyakit kardiovaskular dipengaruhi oleh faktor risiko yang tidak dapat diubah seperti usia, jenis kelamin, riwayat keluarga, dan faktor risiko yang dapat diubah seperti tekanan darah tinggi, merokok, pola makan, obesitas, kurang aktif gerak/olahraga, dan konsumsi alkohol (Pane et al, 2022).

Provinsi Riau tidak luput dari masalah penyakit jantung. Prevalensi beberapa penyakit jantung di Provinsi Riau tergolong tinggi. Menurut data Riskesda 2018, prevalensi penyakit jantung di Provinsi Riau sebesar 1,1%, angka ini dinilai cukup tinggi dari rata-rata persen dari seluruh Indonesia sebesar 1,5%. Setiap tahunnya terdapat 18 ribu warga Riau terkena penyakit jantung dan setengahnya meninggal (Aulia et al, 2023)

Pola makan dan gaya hidup yang sehat merupakan cara terbaik untuk mencapai kinerja jantung yang optimal. Hubungan ini secara langsung

terwujud karena sebagian besar penyakit kardiovaskular bersumber dari plak aterosklerotik, hipertensi, dan obesitas. Ketiga faktor risiko kardiovaskular ini berhubungan langsung dengan kebiasaan makan. Konsumsi junk food, daging sapi dan telur dikaitkan dengan risiko tinggi penyakit jantung. Sebaliknya, mengonsumsi ikan, buah, sayur segar dan yogurt rendah lemak memiliki efek perlindungan terhadap penyakit jantung (Haris Ramadhan, 2022).

Kukis merupakan kue kering yang bentuknya kecil, rasanya manis, kurang padat dan renyah. Kukis biasanya dibuat dari tepung terigu, gula pasir dan telur. Keistimewaan dari Kukis ini adalah kandungan gula dan lemaknya yang tinggi serta kadar air yang rendah (kurang dari 5%), sehingga dikemas dalam keadaan renyah (Rosida et al., 2020). Kukis merupakan salah satu produk pangan yang populer dan diminati masyarakat. Produk kukis yang beredar di pasaran saat ini umumnya terbuat dari terigu, memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi dengan kandungan serat pangan yang rendah. Kukis dipilih karena salah satu produk pangan yang populer, banyak disukai mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Teksturnya yang renyah, tidak mudah hancur dan mudah untuk dihidangkan menjadi pilihan untuk diwaktu santai.

Tepung sagu merupakan pati yang diperoleh dengan mengolah inti pohon sagu (*metroxylon sp*). Sagu merupakan sumber kaya karbohidrat seperti nasi yang menjadi makanan pokok sehari-hari. Selain itu tepung sagu juga mengandung beberapa komponen lain seperti mineral dan fosfor. Kukis yang menggunakan 100% tepung sagu sebagai bahan utamanya menghasilkan produk bertekstur rapuh yang tinggi karbohidrat namun rendah nutrisi lainnya (Hemeto et al., 2019). Selain itu kandungan pati pada sagu sangat bermanfaat untuk kesehatan pencernaan, karena mengandung serat yang berguna untuk menurunkan kolesterol darah dan memperlancar pencernaan di usus (Amir et al., 2022).

Sagu dilihat dari potensi produksi merupakan salah satu komoditi

perkebunan yang memiliki prospek pengembangan yang cukup bagus di Indonesia. Berdasarkan data Kementerian Pertanian, produksi sagu di Indonesia mencapai 367.132 ton pada tahun 2021. Provinsi Riau memiliki potensi sagu yang cukup besar, hal ini ditunjukkan oleh luas area seluas 84.780 Ha dan produksi sebesar 260.658 ton/tahun (Syartiwidya, 2023).

Di Indonesia, pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan pangan sudah banyak dikenal pada berbagai produk, antara lain papeda, sagu lempeng, sagu tutupala, sagu uha, sinoli, bagea, dan lainnya. Dalam industri makanan, tepung sagu juga telah digunakan sebagai bahan campuran produk mie. Tepung sagu mengandung energi sebesar 209 kilokalori, protein 0,3 gram, karbohidrat 51,6 gram, lemak 0,2 gram (Syartiwidya, 2023). Oleh karena itu, nilai gizi produk kukis yang dihasilkan melalui proses ini ditingkatkan atau diperkaya dengan penambahan tepung kacang hijau.

Tanaman kacang hijau memiliki banyak manfaat, namun tanaman ini masih kurang mendapatkan perhatian petani untuk dibudidayakan. Di Riau mengalami penurunan produksi tiap tahunnya. Permasalahan dalam pengelolaan tanaman kacang hijau di tingkat petani antara lain adalah masih rendahnya produktivitas hasil. Luas tanaman kacang hijau Riau 50 ha, dengan produksi kacang hijau Riau 54 ton BK dengan luas panen 53 ha dan produktivitas mencapai 1,03 ton/ha (Suwandi, 2023). Kacang hijau merupakan tanaman kacang-kacangan yang mampu tumbuh pada iklim subtropis, tahan terhadap kekeringan, tahan terhadap hama dan penyakit. Pentingnya kacang hijau sebagai penyangga pangan di Indonesia terlihat dari peningkatan produksi yang sangat pesat selama dua dekade terakhir. Di Indonesia pemanfaatan kacang hijau masih sangat terbatas yaitu sebagai bahan makanan bayi. Di rumah tangga, pengolahannya terhambat oleh waktu pemasakan yang relatif lama sehingga tidak efisien untuk pengolahan dengan jumlah terbatas (Nurhidajah et al., 2013).

Tepung kacang hijau merupakan produk setengah jadi yang dapat dibuat berbagai olahan. Kacang hijau banyak mengandung protein, kandungan gizi kacang hijau per 100 gram untuk kandungan protein kacang hijau berkisar 21,04 g, lemak 1,64 g, karbohidrat 63,55 g, air 11,42 g, abu 2,36 g dan serat 2,46% (Lestari et al., 2017).

Kukis dipilih karena salah satu produk pangan yang populer, banyak disukai mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang dewasa. Teksturnya yang renyah, tidak mudah hancur dan mudah untuk dihidangkan menjadi pilihan untuk dikala santai. Pembuatan kukis pada penelitian ini tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau. Penambahan tepung sagu dan tepung kacang hijau dengan formulasi 100% : 0%, 100% : 10%, 100% : 20% dan 100% : 30%.

Pada penelitian ini dilakukan penambahan tepung sagu dan tepung kacang hijau untuk meningkatkan protein dan melengkapi kekurangan pada setiap bahannya.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima kukis tinggi protein berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau.

1.3 Tujuan Masalah

1.3.1 Tujuan Umum

Mengetahui daya terima kukis tinggi protein berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui daya terima warna kukis tinggi protein berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau.
2. Mengetahui daya terima aroma kukis tinggi protein berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau.
3. Mengetahui daya terima tekstur kukis tinggi protein berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau.
4. Mengetahui daya terima rasa kukis tinggi protein berbahan dasar tepung sagu dengan penambahan tepung kacang hijau.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan tepung sagu sebagai bahan alternatif dalam pembuatan kukis tinggi protein untuk dikonsumsi oleh masyarakat sehingga dapat memberikan ide baru tentang diversifikasi bahan pangan lokal.
2. Menambah pengetahuan, wawasan dan memberikan informasi kepada para mahasiswa tentang alternatif kukis tinggi protein.
3. Membantu terkait dalam pemanfaatan sumber pangan lokal yang tersedia.