

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Penyakit degeneratif merupakan penyakit kronis yang merupakan penyakit tidak menular. Penyakit ini mempunyai durasi yang panjang dan umumnya berkembang secara lambat. Ada empat jenis penyakit degeneratif yaitu penyakit kardiovaskular (penyakit jantung koroner dan stroke), kanker, penyakit pernapasan kronis (asma dan penyakit paru obstruksi kronis), dan diabetes (Purbayanti et al., 2023).

Penyakit kronis yang menyebabkan kematian terbesar atau pembiayaan kesehatan terbesar di Indonesia yaitu asma, kanker, DM, dan penyakit jantung. Penyakit kardiovaskular adalah penyakit yang disebabkan oleh gangguan jantung dan pembuluh darah, tetapi penyakit kardiovaskuler yang paling terkenal adalah penyakit jantung koroner dan Penyakit Kardiovaskuler atau *cardiovascular disease* (CVD) menempati urutan pertama di dunia yang merenggut jiwa melebihi penyakit yang lain dan mengalami peningkatan tiap tahunnya. (Kemenkes RI, 2014).

Menurut data Riskesdes 2018, prevalensi penyakit jantung di Indonesia sebesar 1,5%, dan mengalami penurunan sebesar 0,53%. Menempati urutan 8 antar provinsi di Indonesia (SKI, 2023). Penyakit jantung memiliki beberapa faktor yang menyebabkan terjadinya PJK adalah faktor genetik, usia, penyakit penyerta yang lain, pola hidup dan kebiasaan makan (Aisya et al., 2021).

Makanan yang harus dikurangi oleh penderita penyakit jantung koroner adalah sebagai berikut: daging berlemak, telur, susu penuh, jeroan, makanan tinggi kolesterol dan lemak jenuh. Banyak mengonsumsi lemak hewani (lemak jenuh) akan meningkatkan kolesterol dalam darah, dalam proses jangka panjang akan mengakibatkan penimbunan (flak) di pembuluh darah sehingga aliran darah ke seluruh tubuh dapat terganggu (Wulandari et al., 2020).

Cemilan pada penderita penyakit jantung harus lebih diperhatikan, dengan berbagai kalangan cemilan modern dengan salah satunya adalah cookies. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur kurang padat. *Cookies* dapat bersifat fungsional bila didalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya *cookies* yang diperkaya dengan serat, kalsium dan provitamin A. Cookies merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dan dengan pengemasan yang baik, cookies memiliki daya simpan yang relatif panjang. Cookies dapat dipandang sebagai media yang baik sebagai salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan khusus manusia. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan cookies yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan. *Cookies* seringkali dikonsumsi sebagai makanan selingan diantara dua waktu makan, antara pagi dan siang atau antara siang dan malam (Ghozali et al., 2018).

Cookies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu. Oleh karena itu perlu adanya upaya mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu dengan cara mengalihkan penggunaan tepung terigu ke bahan non tepung terigu. Salah satu sumber daya pangan lokal yang dapat dijadikan sebagai alternatif kebutuhan pangan adalah tempe dan tepung talas. Penggunaan tempe dan tepung talas pada pembuatan *cookies* diharapkan dapat mengurangi jumlah gula dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang ditambahkan dalam adonan dan diduga akan mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan sensori *cookies* yang dihasilkan dan bisa menambahkan dan pemenuhan zat gizi serta bisa memanfaatkan bahan pangan sekitar (Rosida et al., 2020).

Tempe merupakan makanan tradisional yang sering disepelekan terutama pada masyarakat kota bukan Tempe menurut beberapa hasil penelitian dapat mencegah jantung koroner, karena tempe mengandung asam

!cmak lak jenuh dan seral yang tinggi. Tempe selain sebagai serat pencegah penyakit jantung koroner juga bisa sebagai sumber gizi yang baik terutama protein hidrolisa yang tinggi, vitamin B, kalsium. phospor, dan lain-lain (Mulyatningsih, 2015).

Tepung talas juga mengandung vitamin C sumber zat antioksidan yang baik untuk memperkuat daya tahan tubuh melalui mekanisme percepatan gerak sel darah putih. Kandungan vitamin E dan vitamin B6 yang cukup tinggi pada talas sangat baik untuk tubuh sebab bersama dengan vitamin C, vitamin B6 membantu menjaga imunitas tubuh, sedangkan vitamin E menurunkan risiko terkena serangan jantung. Tepung talas berpotensi untuk dikembangkan menjadi berbagai produk makanan, salah satunya cookies. (Sitohang S, 2017). Talas mengandung karbohidrat kompleks sehingga baik untuk menjaga kadar gula agar tetap normal. Selain itu, talas juga mengandung serat, kalium, dan antioksidan yang cukup tinggi sehingga baik untuk menjaga kesehatan jantung dan pencernaan (Saputri et al., 2018).

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk membuat suatu makanan yang bergizi yaitu cookies tempe tepung talas cemilan bergizi dan mudah di buat. Dengan dilakukan uji daya terima panelis terhadap cookies tempe tepung talas. Oleh karena itu, penulis tertarik mengambil judul yaitu “Daya Terima *Cookies* Dengan Variasi Penambahan Formula Tempe dan Tepung Talas Untuk Penderita Penyakit Jantung.”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas bisa disimpulkan bahwa dalam penelitian ini bagaimana daya terima *cookies* dengan variasi penambahan tempe dan tepung talas untuk penderita penyakit jantung.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui daya terima *cookies* dengan variasi penambahan tempe dan tepung talas untuk penderita penyakit jantung.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengetahui daya terima warna pada cookies tempe tepung talas
2. Mengetahui daya terima aroma pada cookies tempe tepung talas
3. Mengetahui daya terima rasa pada cookies tempe tepung talas
4. Mengetahui daya terima tekstur cookies tempe tepung talas

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Bagi Penulis**

Menambah pengetahuan penulis dalam menambah wawasan, pengetahuan terhadap penelitian variasi penambahan tempe dan tepung talas untuk penderita penyakit jantung.

#### **1.4.2 Bagi Masyarakat**

Memberi informasi, alternative dan pemanfaatan pengelolaan pangan masyarakat terkait pangan tempe dan tepung talas bisa di produksi menjadi cookies.

#### **1.4.3 Bagi Jurusan Gizi**

Menambah informasi tentang cookies ini banyak manfaat dari segi nilai gizi dan alternative. Produk ini bisa dijadikan bahan bacaan di perpustakaan.