

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terdiri atas ribuan pulau dengan tanah yang subur dan kaya akan sumber daya alam, serta memiliki beragam pangan lokal yang berpotensi sebagai sumber pangan alternatif dan perlu dikembangkan untuk mendukung ketahanan pangan antara lain seperti jagung, kacang-kacangan, dan umbi-umbian yang dijadikan sebagai bahan pangan alternatif di beberapa daerah (Wuryanto & Arifin, 2017).

Ketahanan pangan adalah suatu kondisi terpenuhinya bahan pangan rumah tangga yang tercermin dari ketersediaan pangan yang cukup dalam jumlah maupun mutu (Nurhadi, 2014). Ketahanan pangan akan lebih baik apabila konsumsi masyarakat berasal dari berbagai sumber, terutama komoditas spesifik sebagai sumber pangan lokal (Anwari, 2011). Adapun komoditas spesifik seperti padi, jagung, jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan, serta komoditas alternatif/unggulan daerah (lokal) (Winarso, 2013).

Kacang-kacangan telah lama dikenal sebagai sumber protein yang saling melengkapi dengan biji-bijian, seperti beras dan gandum. Komoditi ini juga ternyata potensial sebagai sumber zat gizi lain, yaitu mineral, vitamin B, karbohidrat kompleks dan serat makanan. Karena kandungan seratnya yang tinggi, maka kacang-kacangan juga dapat dijadikan sumber serat. Kacang-kacangan memberikan sekitar 135 kkal per 100 gram bagian yang dapat dimakan. Jika kita mengkonsumsi kacang-kacangan sebanyak 100 gram, maka jumlah itu akan mencukupi sekitar 20% kebutuhan protein dan 20 % kebutuhan serat per hari. (Konswara, 2012).

Umbi-umbian adalah bahan nabati yang diperoleh dari dalam tanah, misalnya ubi kayu, ubi jalar, kentang, garut, kunyit, gadung, bawang, kencur, jahe, kimpul, talas, gembili, ganyong, bengkuang dan sebagainya. Pada umumnya umbi-umbian tersebut merupakan bahan sumber karbohidrat terutama pati (Estiasih dkk, 2017).

Upaya yang harus ditempuh untuk meningkatkan ketahanan pangan mencakup aspek kuantitatif maupun kualitatif. Pola konsumsi pangan penduduk sangat terdominasi beras, padahal ketergantungan yang berlebihan terhadap satu jenis komoditas sangatlah rawan, maka dari itu salah satu kebijakan dalam ketahanan pangan adalah penganekaragaman konsumsi pangan (Trustinah dan Kasnoh, 2013). Usaha penganekaragaman pangan sangat penting artinya sebagai usaha untuk mengatasi masalah ketergantungan pada satu bahan pangan pokok saja, misalnya dengan mengolah umbi-umbian atau kacang-kacangan menjadi berbagai bentuk awetan yang mempunyai rasa khas dan tahan lama disimpan. Bentuk olahan tersebut berupa dapat tepung, keripik atau *cookies*, hal ini sesuai dengan program pemerintah khususnya dalam mengatasi masalah kebutuhan bahan pangan, terutama non-beras (Paramita & Mulwinda, 2012).

Kemajuan zaman sekarang ini membawa dampak begitu besar terhadap pola hidup masyarakat Indonesia, mulai dari pola makan sampai dengan aktivitas fisik. Masyarakat cenderung lebih memilih makanan yang serba cepat dan praktis seperti makanan ringan atau camilan. Salah satu contoh camilan adalah *cookies* (Pade & Akuba, 2018). *Cookies* merupakan makanan ringan yang dikenal masyarakat dan disenangi oleh semua golongan usia. Konsumsi rata-rata *cookies* di kota besar dan pedesaan di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/tahun sehingga berpeluang untuk dikembangkan (Suarni, 2010).

Menurut SNI 01-2973-2011, *Cookies* merupakan makanan ringan yang dibuat dari adonan lunak yang mengandung bahan dasar terigu, pengembang, kadar lemak tinggi, renyah dan apabila dipatahkan penampang teksturnya kurang padat. Bahan baku pembuatan *cookies* dibagi menjadi dua menurut fungsinya yaitu bahan pembentuk struktur meliputi tepung terigu, susu skim dan putih telur sedangkan bahan pendukung kerenyahan meliputi gula, *shortening*, bahan pengembang dan kuning telur (Badan Standarisasi Nasional, 2011).

Seiring dengan bertambahnya keanekaragaman dalam pengolahan makanan, saat ini *cookies* tidak hanya berbahan dasar tepung terigu saja. Penggantian bahan dasar dalam pembuatan *cookies* dapat meningkatkan nilai gizi yang tidak terdapat pada tepung terigu atau memberikan ciri khas tertentu. Bahan dasar *cookies* dapat disubstitusi dengan jenis tepung – tepungan lain seperti

tepung jagung, tepung dari pati umbi – umbian bahkan tepung dari berbagai jenis kacang (Nurchayani, 2016). Salah satu alternatif untuk menggantikan tepung terigu menjadi non terigu adalah memanfaatkan tepung lokal dalam produksi makanan sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan impor. *Cookies* dapat diproduksi dengan menggunakan berbagai macam tepung termasuk tepung yang tidak mengandung gluten seperti tepung dari pati umbi-umbian karena *cookies* tidak membutuhkan pengembangan (Gayati, 2014).

Penelitian pemanfaatan pangan lokal kacang-kacangan dan umbi-umbian sebagai bahan dasar pembuatan *Cookies* telah banyak dilakukan dan masih terus berjalan sampai saat ini, salah satunya adalah menggali dan memanfaatkan komponen bioaktif atau nilai fungsionalnya (Seveline dkk, 2019). Bahan pangan bernilai fungsional jika memiliki tiga fungsi, yaitu sebagai bahan pangan yang memenuhi gizi, dapat diterima secara sensoris oleh konsumen, dan memiliki fungsi tertentu dalam menjaga kesehatan (Hatmi, 2014). Produk *cookies* sekarang ini sudah banyak mengalami variasi campuran bahan baku atau menggantinya dengan bahan baku baru dengan berbagai macam tujuan salah satunya adalah untuk meningkatkan nilai gizi. Berdasarkan uraian diatas peneliti ingin melakukan studi literatur untuk menganalisis kandungan zat gizi *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang menjadi dasar penelitian ini adalah belum pernah dilakukan studi literatur analisis kandungan zat gizi pada *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui kandungan zat gizi pada setiap jenis *Cookies* yang dimodifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan serta mengetahui nilai mutunya sesuai dengan syarat mutu *Cookies* menurut SNI 01-2973-1992.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui kadar air pada *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.
2. Untuk mengetahui kadar abu pada *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.
3. Untuk mengetahui kadar protein pada *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.
4. Untuk mengetahui kadar lemak pada *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.
5. Untuk mengetahui kadar karbohidrat pada *Cookies* modifikasi dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan kontribusi langsung dengan mengembangkan akademik dan sebagai bahan informasi guna memperluas wawasan dan ilmu dibidang gizi dan pangan.

1.4.2 Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi salah satu referensi bagi mahasiswa gizi dalam melakukan teknologi pengembangan produk pangan berbahan dasar pangan lokal yaitu umbi-umbian dan kacang-kacangan sebagai sumber pangan alternatif.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan mampu memberikan informasi tentang pemanfaatan pangan lokal yaitu umbi-umbian dan kacang-kacangan sebagai bahan pangan alternatif untuk mengurangi ketergantungan pemakaian tepung terigu khususnya dalam pembuatan *cookies*, serta dapat memberikan informasi ilmiah tentang kandungan air, abu, protein, lemak dan karbohidrat dalam umbi-umbian dan kacang-kacangan yang dapat meningkatkan kualitas nilai gizi produk *Cookies*.