

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Penganekaragaman pangan adalah upaya menyediakan dan mengkonsumsi pangan dengan berbagai menu yang beraneka-ragam dan bervariasi. Dimana beraneka ragam merupakan menu yang terdiri dari berbagai macam bahan pangan sehingga tidak didominasi dari satu maupun sedikit jenis bahan pangan saja. Sedangkan bervariasi merupakan berbagai macam bahan pangan yang disajikan dari waktu ke waktu tetapi tidak sama dan berganti-ganti namun tetap beragam sehingga menghindari kebosanan.

Makanan selingan atau makanan ringan merupakan makanan yang dikonsumsi diluar jadwal makan utama, makanan selingan atau makanan ringan dikonsumsi untuk menunda lapar dan mengisi waktu jeda antara jadwal makan utama.

Kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati oleh semua kalangan umur. Kue ini sudah dikenal secara luas baik diperkotaan maupun diperdesaan (Ayuningsih & Rinawati, 2022). Kue dengan kandungan kadar air yang sedikit, dapat bertahan lama pada saat penyimpanan, mudah dibawa, memiliki bentuk yang sangat bervariasi, dan pembuatannya tidak memakan waktu yang lama (Erniyati, 2019). Biasanya kue kering berbahan dasar tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, maupun tepung sagu (Ayuningsih & Rinawati, 2022). Kue kering memiliki rasa yang enak, gurih serta memiliki tekstur yang renyah karena dibuat dengan cara dipanggang menggunakan oven.

Untuk meningkatkan nilai gizi dan mengurangi ketergantungan pada tepung terigu perlu adanya penambahan bahan lain dalam pembuatan kue kering ini, salah satunya dengan penambahan bit yang dijadikan menjadi tepung bit. Tingginya tingkat konsumsi makanan ringan di Indonesia

menjadikan produk ini sebagai pilihan makanan yang sehat untuk memenuhi asupan gizi.

Berdasarkan uji mutu kimia tepung bit mengandung energi total 349.97 kkal, energi dari lemak 15.21 kkal, kadar abu 9.74%, kadar air 4.88%, karbohidrat 70.65%, kadar lemak total 1.69%, kadar protein 13.04%, dan besi (Fe) 2.62 mg (PT. Saraswanti Indo Genetech 2023)..

Bit merupakan salah satu bahan pangan dengan warna khas merah pekat yang disebabkan oleh pigmen betalain. Dimana pigmen betalain dalam bit merah tersusun oleh dua senyawa yaitu betasianin berwarna ungu kemerahan dan betaxanthin berwarna kekuningan (Maimunah, 2021).

Selain sebagai bahan pangan yang mengandung nutrisi dan bermanfaat tinggi bagi kesehatan, bit merah mengandung serat, vitamin C, magnesium, zat besi, kalsium fosfor (berfungsi untuk memperkuat tulang), tembaga (membantu pembentukan sel darah merah), betasianin sebagai antioksidan (mencegah kanker) dan caumarin (mencegah tumor) (Saula, 2020:14).

Olahan dari bit yang umum dikonsumsi kurang begitu bervariasi. Masyarakat masih banyak belum mengetahui bahwa bit dapat dijadikan sebagai alternatif penambahan dalam pengolahan produk pangan untuk penambahan kandungan gizi. Bit merah biasanya hanya dikonsumsi secara langsung, sebagai campuran salad, dikukus, dipanggang dan dibuat jus (Maimunah, 2021).

Bahan pewarna makanan mengakibatkan minimnya penggunaan bahan pewarna alami, maraknya penggunaan bahan pewarna sintetis tanpa menyadari kandungan maupun bahayanya bagi kesehatan, serta kurangnya kesadaran terhadap penggunaan bahan pewarna yang dilarang untuk makanan. (Wahyuningrum & Emilda, 2023)

Tujuan dari penambahan tepung bit terhadap kue kering diharapkan dapat mengembangkan keanekaragaman produk olahan pangan dan dapat

memberikan produk pangan yang kaya akan energi dan zat besi yang dapat dikonsumsi oleh semua kelompok umur.

Dari hasil pendahuluan dengan 27 orang panelis yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan kategori suka yang diberikan oleh panelis terdapat pada perlakuan C dengan menggunakan tepung terigu 125 gr + tepung bit 30 gr, perlakuan D dengan menggunakan tepung terigu 125 gr + tepung bit 35 gr, dan perlakuan E dengan menggunakan tepung terigu 125 gr + tepung bit 40 gr.

Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta vulgaris L*) Sebagai Pewarna”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Konsumen Terhadap Kue Kering Dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta vulgaris L*) Sebagai Pewarna?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Daya terima konsumen terhadap kue kering dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) sebagai pewarna alami.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Daya terima konsumen terhadap kue kering dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) sebagai pewarna alami meliputi warna.
- b. Menilai Daya terima konsumen terhadap kue kering dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) sebagai pewarna alami meliputi tekstur.
- c. Menilai Daya terima konsumen terhadap kue kering dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) sebagai pewarna alami meliputi rasa.

- d. Menilai Daya terima konsumen terhadap kue kering dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) sebagai pewarna alami meliputi aroma.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam Menyusun Karya Tulis Ilmiah.

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai salah satu bentuk makanan selingan yang praktis, dan termasuk makanan yang awet untuk disimpan.
- b. Sebagai informasi kepada masyarakat tentang manfaat bit yang kaya akan zat gizi.