

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Data yang dikumpulkan oleh BPS (2010) menunjukkan bahwa impor gandum Indonesia pada tahun 2008 mencapai 554 ribu ton, menjadikannya negara pengimpor terbesar keempat di dunia. Jika situasi ini dibiarkan berlanjut, Keluaran devisa akan meningkat karena ketergantungan pangan negara. Selain itu, hal ini mengakibatkan ketergantungan terhadap tepung terigu untuk beberapa industri makanan yang mengandung terigu. Karena itu, perlu ada usaha untuk meminimalkan penggunaan pada tepung terigu dengan menggantinya dengan produk yang tidak mengandung terigu (Fatkurahman, 2012). Membuat makanan berbasis terigu dengan mengonsumsi makanan lokal seperti kacang merah dapat menyelesaikan masalah ini. Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, mengembangkan berbagai jenis tepung dengan bahan pangan lainnya akan membantu mengubah kebiasaan orang Indonesia menggunakan tepung terigu.

Dengan iklim tropis dan curah hujan yang seimbang di Indonesia, tanahnya subur, sehingga berbagai tanaman, termasuk kacang merah dan pegagan, dapat tumbuh dengan baik. Kacang merah biasanya ditanam di dataran tinggi, tetapi juga dapat ditanam di dataran rendah, baik di lahan kering maupun sawah (Hosang, dkk, 2006 dan Leki, dkk, 2007 dalam (Lewar et al., 2017)). Kacang merah banyak dijual di pasar karena harganya terjangkau dan mudah didapat.. Kacang merah dapat diolah dengan cara direbus atau dikukus (Fachruddin, 2000 dalam Sari, Rowa, & Suaib, 2019). Selain protein nabati, kacang merah kering juga mengandung zat besi, kalsium, fosfor, tiamin, folasin, dan karbohidrat kompleks. Pada kacang merah terdapat kandungan kalsium yang tinggi yaitu 502 mg/100 g (Astawan, 2009), dan zat besi sebesar 10,3 gr.

Di perkebunan, ladang, tepi jalan, pematang sawah, pegagan dapat dengan mudah ditemui jika yang memiliki tekstur tanah yang cenderung lembab (Besung, 2009 dalam Sutardi, 2016). Selain mengandung banyak nutrisi, pegagan juga memiliki rasa getir (pahit agak pedas) dan bau yang unik (Yanti & Verawati, 2022). Menurut Anggraini *et al.*, (2014) daun pegagan mengandung berbagai garam mineral, termasuk zat besi, kalsium, kalium, natrium, dan magnesium. Menurut (Martono *et al.*, 2010) bahwa pegagan memiliki nilai gizi 170 mg kalsium dan 3,1 mg zat besi dalam 100 gram (Tamimi, Nurwantoro, & Bintoro, 2018). Untuk sebagian orang tanaman pegagan ini sering menjadikan sebagai lalapan, atau juga di keringkan lalu di buat menjadi bubuk teh. Namun pada penelitian ini penulis mencoba untuk mengolah pegagan sebagai tepung untuk di jadikan sebagai biskuit dengan menggabungkannya dengan tepung kacang merah. Pegagan memiliki rasa yang pahit sehingga banyak orang kurang menyukainya, oleh karena itu penulis tertarik untuk megolah pegagan sebagai campuran pada biskuit agar orang-orang bisa lebih tertarik untuk mengonsumsi pegagan.

Bahasa Latin untuk biskuit adalah "bis cotti", yang berarti "dipanggang dua kali". Namun, saat ini memanggang biskuit cenderung menggunakan suhu yang lebih tinggi, yaitu antara 180 dan 200 derajat Celcius, agar matang sempurna. Ketika dikunyah, biskuit lebih renyah dan keras daripada yang lembut karena mengandung lebih banyak butter. Kue yang sama dengan kue pabrikan atau industri disebut biskut. Biskuit umumnya terbuat dari tepung terigu, butter, dan gula. Untuk biskuit, butter yang cukup dingin sudah cukup. Biskuit lebih sering memiliki topping seperti icing sugar atau fondan daripada isian. Mereka juga lebih tipis, memiliki rasa manis atau asin, dan biasanya berbentuk persegi, persegi panjang, lingkaran, atau segitiga.

Biskuit tanpa pengawet dapat bertahan selama dua hingga tiga hari. Sebaliknya, Kue atau jajanan tradisional biasanya hanya dapat bertahan sehari sebelum basi. Tepung terigu untuk biskuit mengandung 22 mg kalsium dan 6,3 mg zat besi, sedangkan pada kacang merah 502 mg dan

fe 10,3 mg, dan pada pegagan 170 mg dan fe 3,1 mg. Dalam biskuit yang dibuat dari tepung terigu, ada jumlah kalsium yang relatif rendah. Oleh karena itu, menambahkan tepung kacang merah dan daun pegagan ke dalam biskuit adalah salah satu cara untuk memberi makanan tambahan atau jajanan lebih banyak zat gizi.

Untuk pertumbuhan tulang dan gigi, mineral kalsium sangat penting. Kalsium membantu membuat tulang lebih kuat, meningkatkan tinggi badan, kecerdasan yang lebih baik, dan membuat sistem kekebalan tubuh lebih baik, yang sangat penting untuk anak-anak. Tubuh membutuhkan mikroelemen besi. Sintesis hemoglobin, atau Hb, adalah proses pembentukan darah di mana zat ini sangat penting. Tubuh mendapatkan oksigen dari hb, yang terdiri dari zat besi, protoporfirin, serta globin., yang masing-masing membentuk 1/3 berat Hb. Besi melakukan banyak tugas penting yang dilakukan tubuh, seperti mengangkut oksigen ke jaringan tubuh dari paru-paru, membawa elektron ke dalam sel, dan menggabungkan berbagai reaksi yang dilakukan oleh berbagai enzim dalam sel (Susiloningtyas, 2012).

Anak-anak usia dua hingga enam tahun sangat membutuhkan dukungan dalam pertumbuhan fisik mereka karena mereka sangat rentan terhadap kekurangan kalsium dan besi. Menurut penelitian Riyadi dan Sukandar (2009), balita kekurangan zat gizi. Studi tersebut menunjukkan bahwa persentase rata-rata tingkat kecukupan zat gizi anak-anak berusia dua hingga enam tahun adalah menurut jenis kelamin dan kelompok usia kurang dari 65% untuk vitamin A, vitamin B9, dan vitamin C, dan lebih dari 65% untuk seng, besi, fosfor, vitamin B12, dan vitamin B6, menunjukkan kekurangan zat gizi mikro pada anak usia 2 hingga 6 tahun (Prasetyo et al., 2014).

Seseorang dapat mengalami pertumbuhan yang tidak normal, terutama gangguan pertumbuhan fisik yang ditunjukkan oleh ukuran tubuh anak, jika mereka kekurangan zat gizi. Salah satu efek gangguan pertumbuhan adalah tubuh yang tidak kuat, yang membuat anak sakit dan

mudah kelelahan. Akibatnya, ini akan mengperlama perkembangan SDA yang baik di masa mendatang (Syarief, 2010).

Dengan mempertimbangkan jenis dan karakteristiknya, untuk membuat biskuit, dapat menggunakan tepung kacang merah dan tepung daun pegagan. Biskuit ini dibuat dengan tiga percobaan.:

- a. Perlakuan P1 : tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 47 gr + tepung daun pegagan 3 gr.
- b. Perlakuan P2 : tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 44 gr + tepung daun pegagan 6 gr.
- c. Perlakuan P3 : tepung terigu 50 gr + tepung kacang merah 41 gr + tepung daun pegagan 9 gr.

Sebagaimana disebutkan di atas, maka peneliti memilih judul penelitian. "Daya Terima Konsumen, Uji Mutu Kimia Kalsium dan Besi pada Biskuit dengan Penambahan Tepung Daun Pegagan".

B. Rumusan Masalah

Apakah biskuit yang dibuat dengan tepung kacang merah dan tepung daun pegagan memiliki daya terima dan mutu kimia Kalsium dan Besi yang bisa meningkatkan kebutuhan gizi konsumen ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima konsumen dan mutu kimia kalsium dan Besi, pada biskuit dengan penambahan tepung kacang merah dan tepung daun pegagan

2. Tujuan Khusus

1. Menilai daya terima konsumen pada biskuit tepung kacang merah dan tepung daun pegagan yang memiliki skor kesukaan konsumen tertinggi.
2. Menganalisis mutu kimia Kalsium pada biskuit tepung kacang merah dan tepung daun pegagan yang memiliki skor kesukaan konsumen tertinggi.

3. Menganalisis mutu kimia Besi pada biskuit tepung kacang merah dan tepung daun pegagan yang memiliki skor kesukaan konsumen tertinggi.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

- a. Meningkatkan pengetahuan penulis dalam meningkatkan nilai gizi melalui penganekaragaman pangan.
- b. Menambah pengetahuan dan dapat mengembangkan wawasan dalam penyusunan skripsi.
- c. menjadi salah satu opsi makanan selingan baru yang kaya nutrisi.

2. Bagi Masyarakat

- a. Meningkatkan pengetahuan penelitian mengenai uji organoleptik pada biskuit dengan penambahan tepung kacang dan tepung daun pegagan.
- b. Memberikan informasi mengenai penganekaragaman bahan pangan yang bersumber dari tepung kacang merah dan tepung daun pegagan.

3. Bagi Institusi

Diharapkan dapat sebagai sumber referensi untuk orang-orang yang ingin melakukan penelitian tambahan mengenai subjek pada penelitian penulis.