

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan adalah segala sesuatu yang berasal dari hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, peternakan, perairan, dan air yang diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan pengolahan, dan pembuatan makanan dan minuman (UU Nomor 18 tahun 2012 tentang Pangan).

Penganekaragaman pangan merupakan salah satu cara yang tepat untuk meningkatkan status gizi masyarakat. Upaya diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan mencari bahan pangan baru atau mengembangkan bahan pangan yang sudah ada menjadi bahan pangan yang terdiversifikasi yaitu pangan lokal yang memiliki harga terjangkau dengan kualitas gizi yang cukup baik mikronutrien maupun makronutrien yang dibutuhkan oleh tubuh (Galih Yoggi, 2020).

Tempe merupakan makanan tradisional yang telah dikenal di Indonesia, dibuat dengan cara fermentasi atau peragian. Pembuatannya merupakan hasil industri rumah tangga. Tempe diminati oleh masyarakat, selain harganya murah, juga memiliki kandungan protein nabati yang tinggi. Setiap 100 g tempe mengandung protein 20,8 g; lemak 8,8 g; serat 1,4 g; kalsium 155 mg; fosfor 326 mg; zat besi 4 mg; vitamin B1 0,19 mg; dan karoten 34 µg (Rowa et al., 2019). Selain kandungan protein yang cukup tinggi, tempe juga mengandung mineral yang penting untuk tubuh. Hasil penelitian Schakel, Heel, & Harnack menunjukkan bahwa 100 g tempe mengandung 2,71 mg besi, 1,14 mg seng, 117,65 mg kalsium dan 81,18 mg magnesium (Kristanti et al., 2020). Kandungan *zink* pada tempe dapat membantu proses pembentukan hemoglobin dalam sumsum tulang belakang (Astuti et al., 2018). Kekurangan *zink* dapat menyebabkan stunting pada anak karena *zink* mempunyai peranan utama dalam sintesis

protein, replikasi gen dan pembelahan sel yang sangat penting selama periode percepatan pertumbuhan baik sebelum dan sesudah kelahiran (Putri et al., 2018).

Tanaman pegagan sudah cukup lama dikenal oleh masyarakat Indonesia. Pegagan ini mudah untuk dibudidayakan dan dipasarkan di pasar-pasar tradisional. Tanaman pegagan banyak terdapat di daerah persawahan atau ladang dengan kondisi tanah agak basah (Dewi, dkk, 2018). Salah satu manfaat pegagan adalah dapat digunakan sebagai sayuran dan untuk pengobatan, hal ini karena pada pegagan ditemukan adanya kandungan zat yang bermanfaat bagi kesehatan.

Beberapa komponen bioaktif dalam tanaman pegagan adalah asiatikosida, tankunisida, isotankunisida, madekasosida, brahmosida, brahminosida, asam brahmik, asam madasiatik, meso-inositol, sentelosida, karotenoid, hidrokotilin, vellarin, tanin serta garam mineral seperti kalium, natrium, magnesium, kalsium, dan, fosfor, minyak atsiri, dan pektin(Sari, 2020). Berdasarkan Penelitian (Siahaan et al., 2021) perbandingan tepung kacang merah dan tepung pegagan yang digunakan dalam pembuatan Cookies yaitu P1 = 97% : 3%, P2= 94% : 6%, P3 = 91% : 9%, P4 = 88% : 12%, P5 = 85% : 15%.

Muffin merupakan salah satu pengembangan cake yang berbahan dasar utama dari tepung terigu, gula halus, margarine, telur ayam, susu dan baking powder. *Muffin* banyak disukai masyarakat mulai dari anak-anak sampai orang dewasa (Monika, 2018). Biasanya *muffin* dibuat dari bahan baku tepung terigu, sehingga harganya relatif mahal dibandingkan makanan ringan lainnya. Hal ini disebabkan bahan baku utama *muffin* adalah tepung terigu yang harganya relatif mahal dan masih import. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dikembangkan pembuatan *muffin* dengan cara mengganti sebagian bahan baku *muffin* dengan bahan lain yang lebih murah dan memiliki nilai gizi, tanpa menyebabkan penyimpangan kualitas *muffin* yang dihasilkan sehingga tetap disukai konsumen.

Dalam uji pendahuluan pembuatan *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung daun pegagan, peneliti melakukan lima perlakuan yaitu :

- A. Perlakuan A yaitu 48 gr tepung tempe + 2 gr tepung daun pegagan
- B. Perlakuan B yaitu 46 gr tepung tempe + 4 gr tepung daun pegagan
- C. Perlakuan C yaitu 44 gr tepung tempe + 6 gr tepung daun pegagan
- D. Perlakuan D yaitu 42 gr tepung tempe + 8 gr tepung daun pegagan
- E. Perlakuan E yaitu 40 gr tepung tempe + 10 gr tepung daun pegagan

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah “Bagaimanakah Daya Terima dan Uji Kandungan Gizi *Zink* Pada *Muffin* dengan Variasi Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Daun Pegagan ?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Daya Terima dan Uji Kandungan Gizi *Zink* Pada *Muffin* dengan Variasi Penambahan Tepung Tempe dan Tepung Daun Pegagan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima pada *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung daun pegagan meliputi warna.
- b. Menilai daya terima terima pada *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung daun pegagan meliputi tekstur.
- c. Menilai daya terima terima pada *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung daun pegagan meliputi aroma.
- d. Menilai daya terima terima pada *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung daun pegagan meliputi rasa.
- e. Menilai daya terima terima pada *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan penambahan tepung daun pegagan meliputi warna, tekstur, aroma, rasa yang paling disukai

- f. Menganalisis kandungan *zink* pada *muffin* dengan variasi penambahan tepung tempe dan tepung daun pegagan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan, keterampilan dan pengalaman peneliti tentang pengolahan tepung tempe dan tepung daun pegagan dan sebagai bahan pembuatan *muffin*.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang inovasi baru didalam pengolahan pangan khususnya tepung tempe dan tepung daun pegagan sebagai bahan dasar pengolahan *muffin* dengan kandungan gizi yang baik.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan yang akan melakukan penelitian lebih lanjut dengan topik yang berhubungan dengan judul penelitian diatas.