

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia telah terdapat berbagai makanan yang banyak diolah oleh masyarakat, dengan olahan tepung-tepungan, diantaranya yaitu cake, roti, cupcake, muffin. Muffin merupakan salah satu olahan tepung dengan versi Mini roti yang banyak digemari oleh masyarakat. Jika dilihat sekilas muffin yang berasal dari Amerika Serikat ini mirip dengan cupcake namun dengan rasa yang tidak semanis cupcake pada umumnya, dengan tekstur yang agak menggumpal di bagian isinya dan padat serta tidak sering diberikan hiasan seperti cake. Di Indonesia muffin merupakan makanan yang sering dijadikan untuk bekal, sarapan, ataupun dihidangkan pada acara-acara tertentu karena praktis dari segi pembuatan maupun penyajiannya (Prakoso, 2011).

Fungsi makanan serta minuman adalah untuk dapat bertahan hidup sedangkan fungsi bahan pangan adalah untuk dapat mencukupi kebutuhan zat gizi di dalam tubuh yang mendasari tingkat kecukupan gizi berdasarkan AKG (Angka Kecukupan Gizi). Selain itu terdapat fungsi lain bahan pangan diantaranya untuk memenuhi kepuasan konsumen dengan berdasarkan tingkat kesukaan dan rasa enak atau tidak enak. Meskipun sudah banyak dari individu yang paham tentang pentingnya hidup sehat namun sebagian besar dari mereka lebih memperhatikan organoleptik suatu makanan dibandingkan zat gizi yang terkandung di dalamnya. Oleh karena itu mutu bahan pangan perlu dikondisikan oleh produsen sehingga dapat memenuhi kebutuhan tubuh dan tidak menyebabkan adanya gangguan kesehatan (Widyaningsih et al., 2017).

Seluruh bahan yang bisa diolah untuk dijadikan makanan serta tidak menyebabkan adanya gangguan kesehatan dan aman untuk dikonsumsi merupakan definisi dari bahan pangan. Sedangkan makanan merupakan seluruh bahan yang dapat dikonsumsi serta mengandung zat kimia dan zat gizi sehingga dapat berguna oleh tubuh. Dalam bahan pangan ataupun makanan memiliki kandungan zat gizi. Zat gizi

merupakan bahan berupa senyawa ataupun zat kimia yang dibutuhkan oleh tubuh untuk dapat memenuhi kebutuhan sel maupun jaringan dan dapat menghasilkan energi di dalam tubuh (Aristina et al., 2021).

Setiap individu membutuhkan asupan bahan pangan yang terdiri dari zat kimia dan zat gizi untuk dapat memenuhi kebutuhan di dalam tubuh. Adanya kebutuhan serta aneka ragam makanan yang telah tersedia maka diperlukan adanya pemilihan makanan yang sesuai agar kebutuhan tubuh terpenuhi dan tidak menyebabkan gangguan kesehatan. Setiap individu memiliki kebutuhan zat gizi yang berbeda-beda yang disesuaikan dengan jenis kelamin aktivitas fisik usia ukuran tubuh dan faktor lainnya (Hartriyanti et al., 2020).

Mutu bahan pangan merupakan suatu keadaan yang penting dalam bagian dari ilmu pangan karena hal tersebut dapat mempengaruhi kandungan yang terdapat di dalam bahan pangan yang akan diolah menjadi makanan dan dikonsumsi oleh tubuh. Oleh karena itu Analisis terhadap mutu bahan pangan baik secara kimia maupun fisik merupakan hal yang penting. Keadaan mutu kimia maupun fisik dalam bahan pangan dapat mempengaruhi kualitas makanan yang akan diolah serta menjadi dasar untuk dapat memprediksi kestabilan masa penyimpanannya (Muchlisriyah et al., 2017).

Tepung adalah bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan muffin. Pada umumnya tepung yang digunakan dalam pembuatan muffin adalah tepung terigu. Namun tepung terigu dapat di substitusi dengan menggunakan tepung lainnya seperti tepung ubi jalar ungu dan tepung tepung forte. Penggunaan tepung ubi jalar ungu dan tepung tepung forte dapat menambah nilai gizi yang bermanfaat untuk tubuh.

Muffin dapat dijadikan camilan sehari-hari dan banyak digemari dari berbagai jenis kalangan. Apabila kandungan gizi didalam muffin serta mutu kimia dan fisik yang baik maka manfaat konsumsi muffin juga akan bertambah untuk tubuh. Penggunaan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan muffin dapat menambah nilai bagi kesehatan karena kandungan gizi berupa vitamin mineral serat dan karbohidrat yang

terkandung di dalam ubi jalar ungu. Selain kandungan gizi yang kompleks di dalam ubi jalar ungu terdapat kandungan antosianin dalam jumlah yang besar sebagai pewarna alami pada muffin dan menjadi sumber antioksidan bagi tubuh (Nurdjanah et al., 2017)

Tepung forte telah banyak digunakan dalam olahan pangan seperti pembuatan cookies, biscuit dan aneka makanan lainnya (Ginting et al., 2020). Tepung forte adalah salah satu tepung yang dapat di substitusikan dalam pembuatan muffin Bersama bahan lainnya.

Hasil yang diperoleh dari 5 perlakuan dengan 25 panelis bahwa nilai yang diperoleh perlakuan A=(3,2), B=(3,6), C=(4,0), D=(4,1), dan E=(4,3). Dari hasil yang paling disukai oleh panelis adalah perlakuan E=(4,3) perlakuan D=(4,1) dan perlakuan C=(4,0).

- a. 70 gram tepung ubi jalar ungu + 30 gram tepung formula tempe
- b. 80 gram tepung ubi jalar ungu + 20 gram tepung formula tempe
- c. 90 gram tepung ubi jalar ungu + 10 gram tepung formula tempe

Berdasarkan hal diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Mutu Fisik dan Mutu Kimia Muffin dari Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Formula Tempe Sebagai Pangan Fungsional.

B. Perumusan Masalah

Bagaimana Mutu Fisik Dan Mutu Kimia Muffin Dari Tepung Ubi Jalar Ungu Dan Formula Tempe Sebagai Pangan Fungsional

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu fisik dan mutu kimia muffin dari tepung ubi jalar ungu dan tepung formula tempe sebagai pangan fungsional.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik muffin dari tepung ubi jalar ungu dan tepung formula tempe sebagai pangan fungsional secara organoleptik meliputi : warna, tekstur, rasa, dan aroma.

- b. Menilai mutu kimia muffin dari tepung ubi jalar ungu dan tepung forte sebagai pangan fungsional yang paling disukai oleh panelis meliputi : meliputi kadar abu, kadar air, karbohidrat, lemak, serat, protein

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Sebagai salah satu saran untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun usulan penelitian.

2. Bagi Masyarakat

1. Sebagai informasi kepada masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk yang berasal dari tepung ubi jalar ungu dan tepung formula tempe.
2. Sebagai alternatif pengurangan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan muffin.
3. Sebagai sumber informasi untuk masyarakat mengenai nilai gizi dan proses pembuatan muffin dengan tepung ubi jalar ungu dan tepung formula tempe.

3. Bagi Institusi

Penelitian ini dilakukan dengan harapan dapat menjadikan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian selanjutnya dan menjadi inovasi pengembangan resep makanan.