

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Remaja merupakan masa transisi dari masa anak-anak menuju masa dewasa. Fase remaja yang ditandai dengan kematangan fisiologis seperti pembesaran jaringan sampai organ tubuh, membuat remaja membutuhkan asupan zat gizi yang optimal untuk pertumbuhan dan perkembangannya. Ketidakseimbangan antara asupan kebutuhan dan kecukupan akan menimbulkan masalah gizi, baik berupa gizi lebih maupun gizi kurang. Masalah gizi yang utama dialami para remaja antara lain, anemia defisiensi zat besi, obesitas dan kekurangan zat gizi (Rullyni et al. 2022). Pemberian nutrient atau makanan bergizi tinggi berupa cookies dari olahan tempe yang kaya serat dan zat besi, diharapkan dapat mengatasi masalah anemia.

Makanan jajanan adalah makanan dan minuman yang dipersiapkan dan atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Istilah makanan jajanan tidak jauh dari istilah junk food, fast food, dan street food karena istilah tersebut merupakan bagian dari istilah makanan jajanan (Nurdiyanti and Wahyuningtyas 2019)

Makanan jajanan merupakan faktor yang penting bagi pertumbuhan anak, karena jajanan menyumbangkan energi dan zat gizi yang diperlukan untuk pertumbuhan. sehingga jajanan yang berkualitas baik akan mempengaruhi kualitas makanan anak. WHO (1996) mengartikan pangan jajanan sebagai makanan dan minuman yang dipersiapkan dan/atau dijual oleh pedagang kaki lima di jalanan dan tempat-tempat keramaian umum lain yang langsung dimakan atau dikonsumsi kemudian tanpa pengolahan atau persiapan lebih lanjut. Anak sekolah biasanya membeli pangan jajanan pada penjaja pangan jajanan di sekitar sekolah atau di kantin sekolah. Oleh karena itu, penjaja berperan penting dalam penyediaan

pangan jajanan yang sehat dan bergizi serta terjamin keamanannya. (Yasmin and Madanijah 2010)

Produk pangan yang banyak diminati anak-anak hingga orang dewasa, salah satunya adalah cookies. Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang menggunakan proses pemanggangan dari berbagai adonan yang padat dan cair, dimana biasanya memiliki ukuran yang kecil.

Cookies merupakan jenis kue kering yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat dari semua kalangan. Rata-rata konsumsi kue kering di Indonesia adalah ≥ 1 kali per hari mencapai 13.4% (Kemenkes RI 2013). Cookies jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur padat (SNI 1992).

Pembuatan cookies membutuhkan bahan dasar berupa tepung, namun penggunaan tepung terigu yang terlalu banyak dalam aneka makanan membuat diperlukannya substitusi tepung lain sebagai pengganti tepung terigu. Tepung jagung merupakan tepung yang terbuat dengan berbahan dasar jagung, tepung ini sudah banyak digunakan di kalangan masyarakat karena proses pembuatan, pengolahan bahan, dan manfaat yang baik untuk tubuh. Selain sebagai sumber karbohidrat, jagung juga merupakan sumber protein yang penting dalam menu masyarakat di Indonesia. Jagung kaya akan komponen pangan fungsional, termasuk serat pangan yang dibutuhkan tubuh, asam lemak esensial, isoflavon, mineral (Ca, Mg, K, Na, P, Ca dan Fe), antosianin, betakaroten (provitamin A), komposisi asam amino esensial, dan lainnya.

Pangan fungsional saat ini mulai berkembang, seiring dengan semakin tingginya permintaan akan pangan fungsional dan kesadaran masyarakat tentang kesehatan, meningkatnya penderita penyakit degeneratif dan populasi lansia, adanya bukti ilmiah atas manfaat komponen pangan fungsional, dan berkembangnya teknologi pangan.

Jagung sebagai bahan pangan akan semakin diminati konsumen, terutama bagi yang mementingkan pangan sehat, dengan harga terjangkau bagi semua kalangan. Tanggapan masyarakat sudah mulai

berubah terhadap jagung yang tidak lagi dianggap kurang bergengsi, karena ternyata memiliki gizi yang beragam dan tinggi. Sekarang telah terjadi pergeseran filosofi makan, seiring dengan meningkatnya pengetahuan dan kesadaran masyarakat akan pentingnya hidup sehat. Bahan dan produk pangan tidak lagi hanya dilihat dari aspek pemenuhan gizi dan sifat sensorinya. Bahkan sifat pangan fungsional spesifik yang berperan dalam kesehatan telah menjadi pertimbangan penting. Hal ini memberi kesempatan bagi pengolahan jagung untuk dipromosikan sebagai bahan pangan sehat masa depan.

Tepung jagung mengandung karbohidrat, protein, dan lemak yang cukup tinggi. (Handito et al. 2022) menyatakan kandungan gizi tepung jagung adalah air 10,09%; abu 2,01%; protein 8,78%; lemak 4,92%; karbohidrat 74,20%; dan 3,12% serat kasar. Permasalahan pada tepung jagung adalah kualitas tepung jagung masih rendah dibandingkan terigu yang berdampak pada aplikasi pada produk pangan terbatas.

Produk tempe perlu dikembangkan dan divariasikan dengan mengolah menjadi tepung tempe yang tujuannya untuk panganekaragaman pangan dan meningkatkan kualitas mutu makanan khususnya meningkatkan zat gizi suatu produk makanan misalnya formula untuk anak balita biskuit dan nama umumnya adalah Cookies.

Tempe merupakan salah satu makanan tradisional khas Indonesia yang diketahui memiliki nilai nutrisi tinggi. Kandungan protein dalam tempe cukup tinggi dengan nilai PER (Protein Efficiency Ratio) yang hampir setara dengan kasein susu sapi dan rendah lemak (Seveline, Diana, and Taufik 2019). Tempe juga termasuk produk pangan yang mudah rusak, maka dari itu diperlukan penanganan untuk memperpanjang umur simpan dari produk tempe tersebut, salah satunya dengan mengolahnya menjadi tepung tempe.

Tepung tempe atau biasa disebut dengan forte (formulasi tempe) merupakan salah satu tepung dari bahan local yang dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam aneka olahan pangan dengan kandungan zat gizi protein, Fe, lemak, karbohidrat, serat, kadar abu, dan

kadar air. 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 cookies bersama bahan lainnya.

Berdasarkan hal diatas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul Uji Fisik Dan Kimia Dengan Variasi Penambahan Tepung Jagung Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Jajanan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana Uji Fisik Dan Kimia Dengan Variasi Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Jajanan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui Uji Fisik Dan Kimia Dengan Variasi Penambahan Tepung Jagung (Zea Mays) Dan Formula Tempe Dalam Pembuatan Cookies Sebagai Makanan Jajanan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai mutu fisik Cookies dengan variasi penambahan tepung jagung dan formula tempe sebagai makanan jajanan secara organoleptik meliputi : Warna, Tekstur, Rasa, dan Aroma.
- b. Menilai mutu kimia Cookies dengan variasi penambahan tepung jagung dan formula tempe sebagai makanan jajanan yang paling disukai oleh panelis meliputi : Kadar Abu, Kadar Air, Karbohidrat, Lemak Total, Fe, Serat Kasar, Protein dan Energi.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi penulis

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

2. Bagi Masyarakat

- a. Sebagai informasi kepada masyarakat tentang penganeekaragaman suatu produk dari tepung jagung dan formula tempe

- b. Sebagai alternatif pengurangan penggunaan tepung terigu sebagai bahan dasar pembuatan Cookies.
- c. Sebagai sumber informasi untuk masyarakat mengenai nilai gizi dan proses pembuatan cookies dengan variasi penambahan tepung jagung dan formula tempe.

3. Manfaat bagi institusi

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan pembelajaran dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian selanjutnya dan menjadi inovasi pengembangan produk makanan dan resep.