

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perubahan pola konsumsi masyarakat kini menuntut adanya selingan yang praktis dan mudah dimakan. Selingan tidak sekadar menenangkan rasa lapar antara waktu makan utama, melainkan juga diharapkan dapat mendukung pencukupan zat gizi harian. Namun, kebanyakan selingan yang beredar di pasar umumnya mengandung energi, gula, dan lemak tinggi, sementara protein, serat, vitamin, dan mineralnya cenderung rendah. Akibatnya, selingan tersebut belum mampu sepenuhnya menutupi kebutuhan gizi orang banyak.

Di Indonesia, selingan sangat digemari dan sering dikonsumsi, namun biasanya penekanannya lebih pada rasa dari pada nilai gizinya. Sebagai hasilnya, kontribusi selingan terhadap kebutuhan gizi harian tetap rendah. Zat gizi yang diperoleh dari selingan biasanya digunakan untuk menambah nutrisi yang didapat dari makanan utama. Oleh karena itu, penting bagi selingan tersebut untuk tidak hanya enak, tetapi juga sehat dan bergizi (Afiska, 2021).

Anak sekolah biasanya memiliki pola makan yang aktif dan memerlukan asupan energi tinggi. Meskipun mereka sering mengonsumsi selingan, banyak yang memilih opsi rendah gizi. Seorang anak usia sekolah masih dalam fase pertumbuhan, sehingga memerlukan vitamin A dan protein cukup. Dengan demikian, dibutuhkan alternatif selingan sehat yang dapat diterima oleh anak-anak (Suriyati, 2021).

Cookies dikenal sebagai selingan siap santap yang sangat populer di kalangan berbagai kelompok usia terutama anak-anak di seluruh dunia. Saat ini, banyak *cookies* dikembangkan dengan berbagai bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizinya. *Cookies* dapat menjadi pilihan selingan praktis dan sehat, oleh karena itu, penting untuk mengembangkan *cookies* yang tidak hanya kaya akan energi dan gula, tetapi juga kaya akan zat gizi lainnya. Salah satu inovasi tersebut adalah *cookies* yang terbuat dari labu kuning dan kacang hijau (Novitaroh, 2022).

Labu kuning kaya akan beta-karoten. Beta-karoten adalah pigmen berwarna kuning-oranye yang diubah menjadi vitamin A di dalam tubuh manusia selama

proses pencernaan. Vitamin A penting untuk kesehatan mata, daya tahan tubuh, dan pertumbuhan, khususnya bagi anak-anak. Walaupun labu kuning memiliki nilai jual rendah karena biasanya hanya dijual pascapanen, potensi pengolahan menjadi produk olahan dapat meningkatkan nilai jual dan kandungan gizinya (Dicky, 2024).

Kacang hijau (*Vigna radiata*) merupakan jenis legum yang terkenal karena kandungan protein dan seratnya yang tinggi, serta melimpah dengan berbagai vitamin dan mineral seperti vitamin B, besi, dan magnesium. Kacang ini pun memiliki indeks glikemik yang rendah, sehingga tepat untuk dimakan oleh penderita diabetes maupun siapa saja yang ingin menjaga stabilitas kadar gula darah. Walaupun kacang hijau biasanya dikenal dan dimakan sebagai bubur atau bahan kuliner tradisional, penggunaan dalam industri makanan modern masih sedikit. Banyak konsumen masih belum menyadari kemampuan kacang hijau sebagai bahan dasar untuk berbagai produk kreatif, seperti tepung, pasta, dan snack. Tepung kacang hijau adalah tepung yang sangat bernutrisi dan kaya akan protein, vitamin, serta mineral. Tepung ini memiliki ketahanan yang lama dan tekstur yang baik, sehingga bisa dipakai dalam berbagai produk makanan, termasuk *cookies* (Andriati, 2024).

Pengembangan cookies berbahan dasar labu kuning dengan tambahan tepung kacang hijau berpotensi menciptakan camilan dengan nilai gizi lebih baik dan memanfaatkan bahan pangan lokal. Kombinasi kedua bahan diharapkan menghasilkan produk yang kaya serat, vitamin, dan protein, dibandingkan dengan cookies biasa. Namun, penambahan bahan baru dapat memengaruhi karakteristik sensorinya, seperti warna, aroma, rasa, dan tekstur. Berdasarkan uraian di atas, cookies berbahan labu kuning dengan tepung kacang hijau menunjukkan potensi sebagai selingan sehat berbasis pangan lokal.

Berdasarkan uraian tersebut, pengembangan kukis berbahan dasar labu kuning dengan penambahan tepung kacang hijau berpotensi menjadi selingan sehat yang berbasis bahan pangan lokal. Oleh karena itu, penulis tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Daya Terima Cookies Labu Kuning

(*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata* L.) sebagai Makanan Selingan sehat.”

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima terhadap *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) sebagai makanan selingan sehat?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui seberapa baik *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) dapat diterima sebagai makanan selingan yang sehat.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) berdasarkan warna.
- b. Menilai daya terima *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) berdasarkan tekstur.
- c. Menilai daya terima *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) berdasarkan rasa.
- d. Menilai daya terima *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) berdasarkan aroma.
- e. Menganalisis daya terima *cookies* labu kuning (*Cucurbita Moschata* Durch) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata*, L.) berdasarkan kriteria penilaian.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai camilan sehat dan bergizi berupa cookies labu kuning yang diberi tambahan tepung kacang hijau
- b. Mendorong pemanfaatan makanan lokal seperti kacang hijau dan labu kuning yang kaya gizi.
- c. Menambah pengetahuan masyarakat dalam mengolah makanan selingan yang lebih bervariasi dan bergizi.

2. Manfaat Bagi Peneliti

Menambah ilmu serta memperluas perspektif dan pemahaman peneliti dalam pengembangan karya ilmiah.

3. Manfaat Bagi Institusi

Temuan ini diharapkan dapat berperan sebagai materi pembelajaran sekaligus rujukan bagi pihak-pihak yang berencana melakukan penelitian lanjutan mengenai topik yang sama.