

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi kehidupan manusia yang bersumber dari sumber hayati dan air, baik yang diolah maupun yang tidak diolah. Pangan merupakan kebutuhan pokok dan tersedia dalam jumlah yang cukup, mutu yang layak, aman dikonsumsi dengan harga yang terjangkau oleh masyarakat.

Negara Indonesia memiliki beraneka ragam komoditas yang dapat digunakan sebagai sumber pangan. Namun ketergantungan pada beberapa produk membuat Indonesia mengimpor produk tersebut untuk memenuhi kebutuhan pangan penduduk karena pengetahuan mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal masih sangat terbatas (Dyna et al., 2018).

Berdasarkan dari hasil yang didapatkan pangan lokal memiliki kandungan gizi dan manfaat kesehatan yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan alternatif dan bahan baku utama pada produk olahan pangan (Wati et al., 2022). Kacang-kacangan merupakan salah satu sumber protein nabati yang baik untuk dikonsumsi. Salah satu dari jenis kacang-kacangan tersebut adalah kacang hijau (Yanti et al., 2019). Kacang hijau (*Vigna radiata*) yaitu sejenis palawija yang dikenal luas di daerah tropika (Dasar et al., 2018). Kacang hijau merupakan salah satu bahan pangan lokal yang ada di Indonesia dan banyak negara Asia lainnya. Kacang hijau memiliki kandungan serat tinggi sebesar 7,50 gram per 100 gram dibanding jenis kacang lainnya dan kandungan protein 22,90 gram per 100 gram (TKPI, 2017).

Umbi bit dapat digolongkan sebagai sayuran maupun buah yang memiliki peran penting bagi tubuh. Umbi bit merupakan bahan pangan yang dapat dijumpai di beberapa daerah di Indonesia (Manikam et al., 2017). Umbi bit kaya akan karbohidrat yang mudah menjadi energi serta

zat besi yang mengangkat oksigen ke otak. Pigmen yang terdapat di dalam umbi bit merah adalah betasianin. Betasianin merupakan kelompok flavanoid bersifat polar karena mengikat gula, pigmen bernitrogen dan merupakan pengganti antosianin. Umbi Bit memiliki kandungan nutrisi yang tinggi namun daya konsumsi umbi bit sebagai produk pangan masih kurang optimal karena bit memiliki aroma yang spesifik, yaitu bau tanah (*earthy taste*) yang cukup mempengaruhi nilai sensori produk dan menurunkan penerimaan konsumen terhadap produk yang diolah dengan bahan baku umbi bit . Pengolahan umbi bit masih belum populer dimana umbi bit biasanya dikonsumsi dalam bentuk segar dan sederhana seperti diolah menjadi jus, salad, pure untuk sup, dan sebagainya (Guna et al., 2019).

Indonesia merupakan negara yang terkenal dengan masakan kulinernya yang terdiri dari berbagai bentuk dan rasa, salah satunya yaitu Martabak. Usaha martabak merupakan jenis kuliner yang dapat ditemukan di seluruh wilayah Indonesia. Ada dua jenis martabak yang dikenal di Indonesia, yaitu martabak telur dan martabak manis. Martabak manis yaitu salah satu jenis kudapan dadar manis berupa adonan yang terbuat dari tepung terigu yang dipanggang, ditaburi, dan dilipat. Jajanan ini banyak digemari masyarakat di semua kalangan usia karena cukup terkenal dan banyak dijual oleh pedagang kaki lima hampir di seluruh wilayah Indonesia. Bahan yang digunakan dalam pembuatan martabak ada dua, yaitu bahan utama dan bahan tambahan glasir martabak manis (Luki et al., 2022). Kuliner yang tersedia dipasar saat ini memang sudah majemuk, tapi umumnya kuliner tersebut bukanlah makanan tradisional yang khas dari Indonesia, dan harga yang ditawarkan juga terlalu mahal. Salah satu kuliner tradisional Indonesia yang sederhana dan spesial yaitu Martabak manis.

Komponen utama dalam pembuatan martabak manis adalah tepung terigu. Sedangkan konsumsi tepung terigu di Indonesia termasuk cenderung tinggi karena tepung ini merupakan bahan yang banyak

digunakan oleh masyarakat Indonesia. Penggunaan tepung terigu yang berlebihan dapat mengganggu kesehatan karena memiliki kandungan glikemik yang tinggi. Konsumsi makanan yang mengandung glikemik tinggi akan meningkatkan kadar gula darah (Yanti et al., 2019). Oleh karena itu, konsumsi dari tepung terigu harus dikurangi agar tidak berdampak buruk bagi kesehatan. Dalam mengingat adanya sumber daya pangan lokal yang dapat dijadikan alternatif diversifikasi pangan tinggi protein adalah jenis kacang-kacangan, salah satunya adalah kacang hijau (Megadianti et al., 2020). Ekspor kacang hijau berdasarkan data Badan Pengawasan Statistik (BPS) secara nasional di Indonesia tahun 2018 dari Januari hingga Juni sebesar 1.625 ton, mengalami kenaikan 53% pada tahun 2019 di periode yang sama sebesar 3.489 ton dalam bentuk segar (Santosa, 2020). Pemanfaatan Kacang hijau sebagai bahan campuran produk makanan masih sangat terbatas (Pangesti & Ratnaningsih, 2022).

Martabak mini biasanya dipenuhi dengan topping yang bervariasi. Keju dan meses merupakan topping yang paling sering digunakan untuk martabak mini. Mengingat produk pangan lokal umbi bit yang tinggi antioksidan dan pengolahannya masih terjangkau maka umbi bit dapat diolah menjadi selai untuk dijadikan sebagai topping pada martabak mini (Pujamukti, 2019).

Berdasarkan aspek rasa dan warna anak lebih menyukai martabak mini topping buah (98,1%) dibandingkan martabak mini topping sayur 84,6%. Martabak mini substitusi tepung kacang hijau akan menjadi kudapan jajanan yang kaya kandungan zat besi dari tepung Kacang hijau dan umbi bit. Kandungan zat besi pada kacang hijau dan umbi Bit diperlukan untuk perkembangan tubuh dan otak, serta kekebalan dan pertumbuhan otot terutama pada masa usia anak sekolah (Yunianto, 2021).

Pada usia anak sekolah, kudapan jajanan merupakan salah satu bentuk makanan yang dikonsumsi dalam jumlah banyak dan memberikan kontribusi yang cukup tinggi terhadap kecukupan energi dan zat gizi.

Konsumsi makanan jajanan pada anak dapat memberikan kontribusi 30.0% atau 22.3% terhadap kecukupan Gizi (Dasar et al., 2012). Anemia gizi besi dapat disebabkan oleh kurangnya asupan makanan yang mengandung zat besi dan kurangnya konsumsi makanan pembantu penyerapan zat besi salahsatunya yaitu protein. Dampak anemia bagi siswa sekolah dasar adalah dapat menyebabkan gangguan tumbuh kembang fisik, rendahnya daya tahan terhadap penyakit, tingkat kecerdasan yang kurang dari seharusnya (Sirajuddin & Masni, 2018). Hal ini dikarenakan fungsi organ otak pada masa kanak-kanak mulai terbentuk mantap sehingga dapat dengan cepat mengalami perkembangan. Supaya tidak terjadinya penyimpangan pada masa tumbuh kembang anak khususnya anak usia sekolah 5 -12 tahun, maka sangat dibutuhkan gizi yang cukup. Gizi yang kurang pada anak juga dapat membuat sistem imunnya menjadi lemah (Rahmiwati et al., 2019). Ciri-ciri rasa, warna, bentuk yang lucu dan menarik menjadi faktor penentu pilihan makanan anak. Nilai gizi seringkali tidak diperhatikan, yang tentunya berdampak pada kecukupan dan kebutuhan gizi anak yang sedang dalam masa pertumbuhan (Dasar et al., 2018).

Penelitian ini dilakukan dengan 3 perlakuan substitusi tepung kacang hijau sebagai berikut :

- a. 40 gram tepung terigu + 60 gram tepung kacang hijau
- b. 30 gram tepung terigu + 70 gram tepung kacang hijau
- c. 20 gram tepung terigu + 80 gram tepung kacang hijau

B. Perumusan Masalah

Bagaimana Daya Terima Dan Analisis Mutu Kimia (Fe) Martabak mini Substitusi Tepung Kacang hijau (*Vigna Radiata*) Dengan Variasi Berbeda?

C. Tujuan Penelitian

1) Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana Daya Terima dan analisis Mutu kimia zat Besi Martabak mini substitusi Tepung Kacang hijau (*Vigna Radiata*) dengan Variasi Berbeda

2) Tujuan Khusus

- a. Menilai warna Martabak mini substitusi Tepung Kacang hijau (*Vigna Radiata*) dengan Variasi Berbeda
- b. Menilai tekstur Martabak mini substitusi Tepung Kacang hijau (*Vigna Radiata*) dengan Variasi Berbeda
- c. Menilai rasa Martabak mini substitusi Tepung Kacang hijau (*Vigna Radiata*) dengan Variasi Berbeda
- d. Menilai aroma Martabak mini substitusi Tepung Kacang hijau (*Vigna Radiata*) dengan Variasi Berbeda
- e. Menganalisis Mutu Kimia Zat Besi (Fe) Martabak mini substitusi Tepung Kacang Hijau Dengan penambahan Selai Bit (*Beta Vulgaris*)

D. Manfaat Penelitian

a) Bagi Penulis

Sebagai salah satu saran untuk mengembangkan kemampuan dan wawasan penulis dalam menyusun Karya Tulis Ilmiah.

b) Bagi Masyarakat

- 1) Sebagai salah satu cara pengembangan olahan produk bahan pangan lokal yakni Kacang Hijau (*Vigna Radiata*) dan umbi Bit (*Beta Vulgaris*).
- 2) Sebagai alternatif pengurangan penggunaan tepung terigu untuk bahan dasar pembuatan Martabak Manis.
- 3) Sebagai sumber informasi pada masyarakat mengenai nilai gizi dari martabak manis mini substitusi Tepung Kacang hijau Dengan variasi berbeda