BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pemenuhan kebutuhan nutrisi merupakan faktor esensial bagi setiap individu untuk menunjang aktivitas harian melalui konsumsi makanan bergizi (Suri, 2020). Salah satu bentuk asupan yang rutin dikonsumsi di antara waktu makan pokok khususnya oleh kalangan remaja pada jam 10 pagi dan 4 sore adalah makanan ringan atau camilan (Wahyudi, 2012). Sayangnya, sebagian besar produk camilan yang beredar di pasaran saat ini tinggi akan *monosodium glutamate* (MSG), kalori, serta lemak yang memicu kegemukan akibat minimnya pengetahuan remaja mengenai kriteria camilan sehat (Wahyudi, 2012). Kondisi ini menciptakan peluang untuk merancang inovasi camilan berbasis bahan lokal yang tidak hanya berkualitas dan berdaya terima tinggi, tetapi juga kaya akan nilai gizi.

Pisang kepok (*Musa paradisiaca L.*) merupakan salah satu komoditas lokal unggulan yang ketersediaannya melimpah di pasar (Markiah dkk., 2020), dengan angka produksi nasional mencapai 2.821.773 ton per tahun atau menyumbang 52,6% dari total produksi pisang nasional. Buah ini mengandung berbagai senyawa bioaktif seperti fenolat, flavonoid, terpenoid, alkaloid, tanin, steroid, saponin, dan gula pereduksi (Nisha & Mini, 2014). Secara spesifik, tiap 100 gram pisang kepok mengandung 71,9 gram air, 109 kalori energi, 0,8 gram protein, 26,3 gram karbohidrat, 5,7 gram (5,7%) serat, 1,0 gram abu, 9 mg vitamin C, serta 10 mg kalsium.

Bahan lokal lain yang kaya nutrisi adalah ubi jalar ungu, yaitu tanaman umbi semusim yang tumbuh merambat hingga mencapai panjang 3 meter (Supadmi, 2009). Bahan pangan ini memiliki profil nutrisi komprehensif yang mencakup karbohidrat, protein, serat, lemak, gula, vitamin, serta pigmen β-karoten dan antosianin yang berfungsi sebagai antioksidan alami penangkal radikal bebas sekaligus pewarna alami makanan. Kandungan gizi ubi jalar ungu per 100 gram meliputi energi 86 kkal, protein 1,57 gram, lemak 0,05 gram, karbohidrat 20,12 gram, serat 3 gram, kalsium 30 mg, fosfor 47 mg, zat besi 0,61

mg, natrium 55 mg, kalium 26,9 mg, magnesium 25 mg, seng 0,3 mg, β-karoten 8.509 mcg, thiamin 0,078 mg, dan riboflavin 0,061 mg.

Pengaplikasian kedua komoditas ini ke dalam bentuk tepung komposit menghadirkan keunggulan gizi yang saling melengkapi per 100 gram bahan. Tepung pisang kepok mengandung energi 350 kkal, karbohidrat 85 gram, protein 3,5 gram, lemak 0,5 gram, dan serat 2,5 gram, sehingga sangat unggul sebagai sumber energi dan karbohidrat. Di sisi lain, tepung ubi jalar ungu mengandung energi 350 kkal, karbohidrat 83 gram, protein 3 gram, lemak 0,6 gram, serta kandungan serat yang lebih tinggi yaitu 4 gram, menjadikannya unggul sebagai sumber serat dan antioksidan untuk pilihan pangan sehat.

Formulasi tepung komposit tersebut sangat potensial diaplikasikan pada produk brownies, yaitu jenis kue bertekstur lembut dan padat, berwarna cokelat gelap, serta bertekstur empuk dengan cita rasa cokelat yang dominan (Suhardjito, 2006). Berdasarkan teknik pengolahannya, brownies terbagi menjadi jenis kukus yang memiliki kadar air lebih tinggi sehingga memiliki daya simpan relatif pendek, serta jenis panggang. Produk olahan ini sangat populer dan disukai oleh semua kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, hingga orang tua (Sholin et al., 2022).

Berdasarkan rangkaian uji pendahuluan yang telah dilakukan, kombinasi formulasi tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu pada pembuatan brownies yang paling disukai oleh panelis adalah:

1. Perlakuan A: 50gr tepung terigu + 40gr tepung pisang kepok + 10gr tepung ubi jalar ungu
2. Perlakuan B: 50gr tepung terigu + 35gr tepung pisang kepok + 15gr tepung ubi jalar ungu
3. Perlakuan C: 50gr tepung terigu + 30gr tepung pisang kepok + 20gr tepung ubi jalar ungu

Dari hasil ini, penulis ingin meneliti lebih lanjut dengan judul "Tingkat Kesukaan Orang Terhadap Brownies yang Menggunakan Tepung Pisang Kepok dan Tepung Ubi Jalar Ungu Sebagai Camilan Sehat".

B. Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat kesukaan orang terhadap brownies yang dibuat dengan berbagai takaran pengganti tepung pisang kepok dan tepung ubi ungu sebagai camilan sehat?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui seberapa suka orang terhadap brownies yang dibuat dengan berbagai tambahan tepung pisang kepok dan tepung ubi ungu sebagai camilan sehat untuk anak.

2. Tujuan Khusus

1. Untuk menilai tingkat kesukaan terhadap warna brownies yang menggunakan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu sebagai pilihan camilan sehat.
2. Untuk menilai tingkat kesukaan terhadap aroma brownies yang menggunakan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu sebagai pilihan camilan sehat
3. ntuk menilai tingkat kesukaan terhadap tekstur brownies yang menggunakan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu sebagai pilihan camilan sehat.
4. Untuk menilai tingkat kesukaan terhadap rasa brownies yang menggunakan tepung pisang kepok dan tepung ubi jalar ungu sebagai pilihan camilan sehat.
5. Untuk menganalisis takaran mana yang paling disukai peserta uji dari brownies tepung pisang kepok dan tepung ubi ungu sebagai camilan sehat.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis

Bisa tambah wawasan soal makanan, gizi, dan kesehatan. Khususnya soal bikin Brownies. Caranya dengan menambahkan tepung pisang dan tepung ubi ungu. Ini diuji ke orang banyak lewat indra perasa mereka. Tujuannya agar bisa bikin makanan yang bagus.

2. Bagi Masyarakat

Sebagai camilan praktis yang bernutrisi. Juga untuk menaikkan nilai jual tepung pisang kepok dan tepung ubi ungu.

3. Bagi Institusi

Penelitian ini diharapkan bisa jadi materi belajar dan acuan. Buat siapa saja yang mau meneliti lebih jauh. Topiknya seputar judul penelitian ini.