

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Saat ini Indonesia berada dalam transisi epidemiologi, di satu sisi masih mengalami masalah kekurangan gizi, namun di sisi lain terjadi kegemukan.<sup>1</sup> Pada tahun 2013 prevalensi kekurangan gizi (IMT/U) pada anak usia 13-15 tahun dan 16-18 tahun yaitu sebesar 11,1% dan 9,4%.<sup>2</sup> Namun ditahun yang sama, yang mengalami kegemukan cenderung meningkat, yaitu sebesar 10,8% dan 7,8%, meningkat 4-5 kali lipat dibandingkan tahun 2010 yaitu sebesar 2,5% dan 1,4%.<sup>2,3</sup> Peningkatan pravelensi kegemukan kemungkinan berkaitan dengan perilaku makan.<sup>1</sup>

Perilaku makan kurang konsumsi sayur dan buah sebagai salah satu penyebabnya. Kelompok umur tertinggi yang kurang mengkonsumsi sayur dan buah adalah kelompok usia remaja (13-18 tahun) yaitu sebesar 98,4%. Rata-rata konsumsi sayur dan buah per orang per hari pada remaja usia 13-18 tahun sebesar 169,3 gram. Bila kelompok remaja, dewasa dan lansia mengkonsumsi sayur dan buah kurang dari 400 gram/orang/hari maka individu tersebut termasuk kategori “kurang” mengonsumsi sayur dan buah. Konsumsi sayur dan buah diperlukan tubuh sebagai sumber vitamin, mineral dan serat dalam mencapai pola makan sehat dengan gizi seimbang untuk kesehatan yang optimal.<sup>1</sup>

Kurangnya asupan sayur dan buah erat kaitannya dengan kurangnya asupan serat. Kecukupan serat pangan dianjurkan sebesar 19-30 gram/kapita/hari. Tidak mungkin untuk mendapatkan jumlah serat pangan yang adekuat hanya dengan makan buah-buahan dan sayur-sayuran dalam jumlah besar.<sup>4</sup> Suatu bahan makanan sudah dikatakan tinggi serat apabila mengandung serat pangan 3-6%.<sup>5</sup> Sehingga untuk mencegah peningkatan prevalensi kegemukan pada remaja usia 13-18 tahun dapat dilakukan dengan meningkatkan asupan serat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang tinggi kadungan serat yaitu tepung jowawut dan tepung labu kuning.

Jowawut (*Setaria italica L.*) dikenal sebagai foxtail millet dan merupakan tanaman yang mulai mendapat perhatian sebagai tanaman pangan alternatif karena kemampuan tumbuhnya yang sangat baik di daerah-daerah kering. Sampai saat ini jowawut di Indonesia banyak dikenal sebagai pakan burung, sedangkan pemanfaatannya untuk pangan belum banyak diketahui. Kandungan pati jowawut cukup tinggi, sehingga memiliki potensi untuk dijadikan bahan baku pangan.<sup>6</sup> Pengolahan jowawut dalam bentuk tepung lebih memudahkan dalam aplikasi serta memiliki daya simpan yang lebih lama. Hasil analisis menunjukkan tepung jowawut memiliki kadar serat pangan yang tinggi yaitu 8,21%.<sup>7</sup>

Labu kuning termasuk jenis tanaman yang produktif. Tiap batang atau sulur tanaman biasanya dapat menghasilkan 3-5 buah dengan berat rata-rata 2-4 kg/buah dan setiap 1 hektar lahan dapat menghasilkan 20-40 ton buah.<sup>8</sup> Tingginya produksi labu kuning di Indonesia tidak berimbang dengan

pemanfaatan dari labu kuning tersebut. Peningkatan nilai tambah labu kuning dapat digunakan dengan mengolah labu kuning menjadi tepung. Tepung labu kuning memiliki cita rasa manis dan mengandung serat pangan.<sup>9</sup> Hasil analisis kadungan serat pangan pada 100 gram tepung labu kuning adalah 6,07 %.<sup>10</sup>

Salah satu produk pangan praktis yang memiliki kandungan gizi lengkap yaitu *snack bar*.<sup>11</sup> *Snack bar* merupakan makanan ringan berbentuk batang yang biasanya dikonsumsi sebagai makanan selingan.<sup>12</sup> Salah satu produk *snack bar* yang beredar di pasaran Indonesia berbahan dasar tepung kedelai dan buah-buahan asli yang dikeringkan.<sup>13</sup> Formulasi produk *snack bar* seperti formulasi *cookies*, sehingga mudah dikembangkan dari berbagai variasi bahan.<sup>14</sup>

Dari uraian di atas, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pemanfaatan tepung jowawut dan tepung labu kuning sebagai bahan dasar *snack bar* tinggi serat pangan ditinjau dari sifat fisik dan daya terima.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung jowawut dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik *snack bar* tinggi serat pangan?
2. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung jowawut dan tepung labu kuning terhadap daya terima *snack bar* tinggi serat pangan?

3. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung jowarut dan tepung labu kuning terhadap kadar serat pangan *snack bar* tinggi serat pangan?

### **C. Tujuan Penelitian**

1. Tujuan Umum :

Diketuinya pengaruh variasi pencampuran tepung jowarut dan labu kuning sebagai bahan dasar *snack bar* tinggi serat pangan ditinjau dari sifat fisik dan daya terima.

2. Tujuan Khusus :

- a. Diketuinya pengaruh variasi pencampuran tepung jowarut dan tepung labu kuning terhadap sifat fisik *snack bar* tinggi serat pangan.
- b. Diketuinya pengaruh variasi pencampuran tepung jowarut dan tepung labu kuning terhadap daya terima *snack bar* tinggi serat pangan.
- c. Diketuinya pengaruh variasi pencampuran tepung jowarut dan tepung labu kuning terhadap kadar serat pangan *snack bar* tinggi serat pangan.

### **D. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup dalam penelitian ini adalah teknologi pangan. Penelitian dimaksudkan dapat menjadi masukan dalam pengembangan teknologi dibidang pangan, khususnya dalam pemanfaatan tepung jowarut dan tepung labu kuning di kalangan masyarakat.

## E. Manfaat Penelitian

### 1. Teoritis

Meningkatkan pengetahuan bagi peneliti tentang pengaruh variasi tepung jowawut dan tepung labu kuning sebagai bahan dasar *snack bar* tinggi serat pangan ditinjau dari sifat fisik dan daya terima.

### 2. Praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat :

#### a. Bagi Mahasiswa

Manfaat bagi mahasiswa adalah sebagai media untuk belajar, menambah pengetahuan dan pengalaman dalam penyusunan Skripsi serta menerapkan ilmu pengetahuan yang mahasiswa peroleh dan dapat mengolah produk yang ingin di jadikan penelitian.

#### b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternatif bahan dasar yang dapat digunakan untuk pembuatan *snack bar* dengan memanfaatkan bahan pangan lokal.

#### c. Bagi Peneliti Lain

Manfaat penelitian ini bagi peneliti lain yaitu dapat menjadi rujukan, sumber informasi dan bahan referensi penelitian selanjutnya agar bisa lebih dikembangkan.

## F. Keaslian Penelitian

Beberapa penelitian serupa yang diketahui peneliti mengenai pemanfaatan tepung jowawut dan tepung labu kuning sebagai bahan dasar *snack bar* tinggi serat pangan ditinjau dari sifat fisik dan daya terima adalah:

1. Erinna Nydia Wijaya (2010) tentang Pemanfaatan Tepung Jowawut (*Pennisetum glaucum*) dan Tepung Ampas Tahu dalam Formulasi *Snack Bar*. Persamaan dalam penelitian ini adalah penggunaan tepung jowawut dan pengujian daya terima serta uji kadar serat pangan. Perbedaan dalam penelitian ini adalah rancangan yang digunakan yaitu rancangan acak lengkap faktorial dengan dua faktor dan variabel terikat yaitu analisis kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, dan uji aktivitas antioksidan.
2. Dinar Maharani Dwijayanti (2016) tentang Karakteristik *Snack Bar* Campuran Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata*) dan Kacang Merah (*Phaseolus vulgaris L.*) Dengan Variasi Bahan Pengikat. Persamaan dalam penelitian ini adalah menggunakan bahan dasar tepung labu kuning. Perbedaan dalam penelitian ini adalah tujuan penelitian untuk mengetahui variasi bahan pengikat dan rancangan penelitian yaitu rancangan acak lengkap dua faktor.
3. Mutiara Gustina Rohmawati, Yannie Asrie Widanti, Akhmad Mustofa (2018) tentang Pemanfaatan Ampas Tahu pada Pembuatan *Snack Bars* dengan Penambahan Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* *durch*) dan Variasi Jenis Gula. Persamaan dalam penelitian ini adalah

penggunaan bahan dasar tepung labu kuning dan pengujian daya terima. Perbedaan dalam penelitian ini adalah rancangan yang digunakan yaitu acak lengkap dan tujuan penelitian yaitu untuk mengetahui kadungan protein dan  $\beta$ -karoten.

