

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Asupan gizi sangat memengaruhi status gizi seseorang. Kurangnya asupan gizi dapat berdampak buruk bagi kesehatan. Salah satu gizi yang sangat berpengaruh bagi kesehatan manusia adalah protein. Badan Pusat Statistik (2020) menyatakan bahwa terdapat 20 provinsi dari 34 provinsi di Indonesia memiliki konsumsi protein di bawah rata-rata konsumsi protein nasional¹. Padahal, protein memiliki andil yang cukup besar pada masa pertumbuhan dan perkembangan, salah satunya pada remaja. Remaja merupakan individu yang berusia 10-19 tahun, baik lelaki atau perempuan. Asupan gizi sangat dibutuhkan pada masa ini sebab pada masa ini, sebab mereka mengalami proses pertumbuhan yang pesat. Apabila asupan gizinya tidak terpenuhi, mungkin saja terjadi masalah pada remaja tersebut. Sedangkan pada asupan gizi yang baik dan cukup, akan membantu tubuh dalam berkembang². Masalah gizi yang kerap terjadi pada remaja, pada umumnya disebabkan oleh ketidakseimbangan konsumsi gizi, salah satunya protein³.

Proyeksi dan realisasi konsumsi penduduk di Indonesia tahun 2022 pada kelompok pangan kacang-kacangan, terutama kedelai telah direalisasi dengan skor 22,4. Padahal, pada tahun 2022, pemerintah telah memproyeksikan konsumsi kedelai sebesar 26,1. Hal ini menandakan bahwa konsumsi kedelai penduduk Indonesia masih kurang dari yang telah menjadi target⁴. Kedelai (*Glycine max (L.) Merril*) merupakan salah satu pangan yang termasuk dalam jenis polong-polongan dengan kandungan protein serta minyak nabati utama di

dunia. Kandungan protein pada kedelai mencapai 404 gram per kilogram. Jika dibandingkan dengan komoditas kacang-kacangan lain, diantaranya kacang tanah 253 gram/kg dan kacang lainnya 175,62 gram/kg, kedelai memiliki kandungan protein yang cukup tinggi⁵.

Kue kering yang sedang trend di masyarakat tiga tahun belakang ini adalah *cookies almond crispy*. Kebanyakan orang menyukai *cookies* ini karena tekstur yang renyah dan rasa manis. Yang membuat istimewa kue ini adalah taburan keju dan almondnya. Selain itu bentuknya yang tipis, lembut dan renyah di mulut⁶. Dalam membuat kue kering, tidak harus menggunakan tepung terigu. Masyarakat bisa mengubahnya menjadi tepung lainnya, seperti tepung ganyong, ubi jalar, dan kedelai.

Dari uraian di atas, dapat disimpulkan bahwa konsumsi protein masih kurang di beberapa provinsi di Indonesia, padahal protein memiliki andil yang cukup besar bagi pertumbuhan dan perkembangan terutama pada remaja. Di sisi lain, konsumsi kacang-kacangan di Indonesia masih kurang dari target yang telah ditetapkan oleh pemerintah. Komoditas kacang-kacangan dengan kandungan protein tertinggi adalah kedelai. Oleh karena itu, peneliti ingin meneliti terkait “Variasi Campuran Tepung Kedelai dan Tepung Terigu Terhadap Pembuatan *Green Tea Soybean Crispy Cookies* Sebagai Makanan Selingan Tinggi Protein Pada Remaja Ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Protein”.

B. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap sifat fisik *green tea soy bean crispy cookies*?
2. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik *green tea soy bean crispy cookies*?
3. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap kadar protein *green tea soy bean crispy cookies*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap pembuatan *green tea soybean crispy cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar protein.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap sifat fisik *green tea soy bean crispy cookies*.
- b. Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap sifat organoleptik *green tea soy bean crispy cookies*.
- c. Diketuinya pengaruh variasi campuran tepung kedelai dan tepung terigu terhadap kadar protein *green tea soy bean crispy cookies*.

D. Ruang Lingkup

1. Lingkup Kompetensi Dan Materi

Ruang lingkup penelitian ini adalah bidang penyelenggaraan makanan atau *food service* atau teknologi pangan. Maksud penelitian ini adalah agar menjadi pengembangan teknologi, khususnya di bidang pangan, dalam pemanfaatan tepung kedelai terutama untuk remaja.

2. Lingkup Bahan Dan Produk

Bahan utama pada penelitian ini adalah kacang kedelai putih lokal dengan produk berupa *cookies*, yaitu *green tea soybean crispy cookies*.

3. Lingkup Sasaran

Sasaran dalam penelitian ini adalah remaja.

4. Lingkup Tempat

Penelitian dilakukan di Laboratorium Teknologi Pangan Jurusan Gizi Poltekkes Kemenkes Yogyakarta. Pengecekan kadar protein dilakukan di Laboratorium Chem-Mix Pratama Yogyakarta.

5. Lingkup Waktu

Pelaksanaan penelitian yaitu bulan Juni 2022-Februari 2023 dan penyusunan skripsi Maret-Mei 2023.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Manfaat penelitian ini secara teoritis adalah meningkatkan pengetahuan peneliti tentang pengaruh variasi tepung kedelai dan tepung terigu sebagai bahan pembuatan *green tea soybean crispy* tinggi protein yang ditinjau dari sifat fisik dan sifat organoleptiknya.

2. Manfaat praktis

a. Untuk Masyarakat

Memberikan informasi dan pengetahuan masyarakat mengenai pemanfaatan tepung kedelai sebagai bahan variasi pembuatan *green tea soybean crispy cookies*, yang mana tepung kedelai merupakan bahan pangan local.

b. Untuk Peneliti Lain

Sebagai rujukan dan sumber referensi apabila akan ada penelitian lanjut (pengembangannya).

c. Untuk Sekolah Tinggi Vokasi Gizi

Sebagai penerapan ilmu gizi mengenai tingginya kadar protein yang dikandung kedelai, sehingga diciptakan *green tea soybean crispy cookies* sebagai camilan tinggi protein,

d. Untuk Peneliti

Sebagai media untuk menambah ilmu pengetahuan dan pengalaman dalam menyusun skripsi, serta untuk menerapkan ilmu pengetahuan yang telah diperoleh sebelumnya.

F. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul Penelitian Sejenis	Sumber	Persamaan Penelitian	Perbedaan Penelitian
1.	Tepung Kedelai dan Tepung Daun Kelor dalam	Lestiarini, N. (2021). <i>Tepung Kedelai dan Tepung</i>	Meneliti mengenai	Penelitian tersebut memanfaatkan tepung kedelai

	Pembuatan Crispy Cookies sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting	<i>Daun Kelor dalam Pembuatan Crispy Cookies sebagai Makanan Selingan Cegah Wasting</i> (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).	pemanfaatan tepung kedelai	untuk pencegahan wasting. Sedangkan penelitian pada skripsi ini berfokus pada peningkatan asupan protein.
2.	Pembuatan Crispy Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kedelai Untuk Mencegah Anemia	Laurentzy, F. N. (2021). <i>Pembuatan Crispy Cookies Substitusi Tepung Daun Kelor Dan Tepung Kedelai Untuk Mencegah Anemia</i> (Doctoral dissertation, Politeknik Negeri Jember).	Pemanfaatan tepung kedelai sebagai crispy cookies	Pada skripsi ini mengacu pada asupan protein, bukan pencegahan anemia.
3.	Pengaruh Penambahan Tepung Kedelai (<i>Glycine max L.</i>) Pada Pembuatan	Thomas, E. B., Nurali, E. J., & Tuju, T. D. (2017, August). <i>In Cocos</i> (Vol. 1, No. 7).	Pemanfaatan tepung kedelai sebagai biskuit	Skripsi ini fokus pada kandungan protein tepung kedelai, bukan gluten.

Biskuit Bebas Gluten Bebas Kasein Berbahan Baku Tepung Pisang Goroho (<i>Musa acuminata</i> <i>L.</i>).			
---	--	--	--