

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Perubahan gaya hidup karena adanya modernisasi, dan globalisasi mendorong peningkatan Penyakit Tidak Menular (PTM) (Kemenkes RI, 2019). Data Riskesdas menunjukkan prevalensi obesitas di Indonesia mengalami peningkatan dari tahun 2007 hingga 2018, dengan angka prevalensi dari 10,5% menjadi 21,8% (Kemenkes RI, 2018). Pada tahun 2035, prevalensi obesitas global diperkirakan meningkat menjadi 24% dari populasi (Lobstein dkk., 2023). Kejadian tersebut erat kaitannya dengan rendahnya konsumsi serat pada masyarakat. Berdasarkan data Riskesdas, sebanyak 95,5% penduduk Indonesia memiliki asupan serat yang kurang. Rata-rata konsumsi serat hanya sebesar 10,5 g per hari, atau baru mencapai setengah dari kebutuhan 20-35 g per hari (Winarti, 2010).

Pencegahan obesitas dapat dilakukan salah satunya dengan mengatur pola makan tinggi serat. Sarapan memiliki peran penting karena melewatkan sarapan dapat meningkatkan frekuensi *snacking* dan konsumsi energi harian yang lebih besar (Sidiartha dan Pratiwi, 2020). Sarapan idealnya memenuhi 15- 30% kebutuhan gizi harian atau sebesar 300-500 kkal. Dalam sarapan, dianjurkan mengonsumsi makanan tinggi serat, protein cukup, lemak rendah serta mengandung karbohidrat (Patmawati, 2017). Kombinasi tersebut memberikan rasa kenyang lebih lama tanpa membebani sistem pencernaan (Rima, 2020).

Ditengah padatnya aktivitas sekolah atau bekerja, seringkali kelompok usia produktif kurang waktu untuk sarapan sehingga memilih untuk melewatkan sarapan (Noviantika, dkk, 2020). Melihat masalah tersebut, maka diperlukan suatu inovasi produk sarapan praktis tinggi serat untuk meningkatkan asupan serat pada masyarakat.

Sorgum merupakan tanaman sereal yang memiliki potensi sebagai pangan fungsional tetapi pemanfaatannya belum banyak dieksplorasi. Meskipun begitu sorgum kaya akan gizi bahkan lebih tinggi daripada makanan pokok masyarakat saat ini yaitu beras. Dalam 100 g sorgum mengandung serat sebesar 6,7 g, lebih tinggi dari beras yang mengandung 1,4 g serat (Suarni & H. Subagio, 2013).

Kacang kedelai adalah salah satu tanaman jenis polong-polongan yang merupakan sumber protein nabati dengan harga murah. Sebagian besar kebutuhan protein nabati dapat dipenuhi dari konsumsi kacang kedelai. Kedelai utuh mengandung 35 sampai 38% protein lebih tinggi dari kacang-kacangan lainnya (Fuka, 2021).

Minuman fungsional merupakan minuman yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang mempunyai fungsi fisiologis tubuh (Hariadi, 2022). Berbagai macam minuman fungsional kini telah banyak dikembangkan, salah satu yang banyak tersebar di pasaran adalah minuman fungsional dalam bentuk *ready to drink* (RTD). Kepraktisan yang didapat membuat minuman fungsional dalam bentuk RTD semakin digemari masyarakat ditengah aktivitas yang padat (Shofitrie, 2023).

Peneliti telah melakukan uji pendahuluan pembuatan RTD dengan 20% sorgum dan 80% kacang kedelai. Uji pendahuluan ini dilakukan dengan memodifikasi resep dari *platform* Cookpad dan hasil penelitian Fadly dkk., (2021) dengan judul “*Soy–Sorghum Milk as a Functional Drink Source of Antioxidants*”. Hasil yang diperoleh antara lain minuman berwarna putih keabuan, aroma khas kedelai, rasanya manis, dan kekentalannya cair agak kental.

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, penelitian mengenai Variasi Pencampuran Sorgum Pada Pembuatan RTD Yummilk (*Soy-Sorghum Milk*) Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Serat, dan Masa Simpan menjadi penting untuk dilakukan.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana sifat organoleptik, kadar serat, dan masa simpan *ready to drink* (RTD) Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Diketuainya sifat organoleptik, kadar serat, dan masa simpan *ready to drink* (RTD) Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya sifat organoleptik pada RTD Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum.
- b. Diketuainya kadar serat pada RTD Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum.
- c. Diketuainya masa simpan pada RTD Yummilk dengan variasi pencampuran sorgum.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah teknologi terapan di bidang pangan dan gizi yang meliputi pada Tabel 1.

Tabel 1. Ruang Lingkup Penelitian

Materi atau kompetensi	Modifikasi dan pengembangan resep, produk gizi dan formula makanan.
Sasaran	Kelompok usia produktif (15-64 tahun)
Bahan Produk	Produk : RTD Yummilk Bahan : Kacang kedelai, sorgum, wijen hitam, beras merah, gula pasir, garam, krimer nabati, <i>stabilizer</i> , vanili, dan air
Tempat	Poltekkes Kemenkes Yogyakarta
Waktu	Februari – Maret 2024

E. Manfaat Penelitian

1. Untuk Institusi Pendidikan

Dapat memberikan sumbangan terhadap penelitian bidang teknologi pangan mengenai variasi pencampuran sorgum pada pembuatan *ready to drink* (RTD) ditinjau dari sifat organoleptik, kadar serat, dan masa simpan.

2. Untuk Peneliti

Sebagai media belajar mengenai variasi pencampuran sorgum pada pembuatan *ready to drink* (RTD) ditinjau dari sifat organoleptik, kadar serat, dan masa simpan.

3. Untuk Peneliti Lain

Dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya.

4. Untuk Masyarakat

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan kontribusi positif bagi masyarakat dan industri pangan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai alternatif sarapan praktis tinggi serat.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian tentang “Variasi Pencampuran Sorgum Pada Pembuatan *Ready to Drink* (RTD) Yummilk Ditinjau dari Sifat Organoleptik, Kadar Serat, dan Masa Simpan” belum pernah dilakukan. Beberapa penelitian sebelumnya yang memiliki kemiripan diantaranya terdapat pada Tabel 2.

Tabel 2. Keaslian Penelitian

No	Peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1	Fadly dkk., (2021).	<i>Soy-Sorghum Milk as a Functional Drink Source of Antioxidants.</i>	Menghasilkan produk berupa minuman berbahan kedelai dan sorgum.	Penelitian ini mengkaji aktivitas antioksidan produk, sedangkan penelitian yang akan dilakukan mengkaji kadar serat.
2	Hariono dkk., (2023)	Kajian umur simpan susu kedelai yang diberi perlakuan variasi metode pasteurisasi dengan uji organoleptik	Mengkaji umur simpan minuman berbahan kedelai dengan uji organoleptik.	Penelitian ini memberikan perlakuan variasi metode pasteurisasi, sedangkan penelitian yang akan dilakukan memberikan perlakuan variasi bahan yaitu sorgum.
3	Latifah, (2021).	Analisis Pembuatan Susu Kedelai dengan Pemanis Gula Kulit Singkong Terhadap Kadar Nutrisi dan Uji Aktivitas Anti Bakteri Coliform	Menentukan kadar serat minuman berbahan kedelai.	Penelitian ini menguji kadar nutrisi (protein, karbohidrat, lemak, pH, dan kadar serat) dan aktivitas antibakteri <i>coliform</i> . Sementara penelitian yang akan dilakukan menguji sifat organoleptik, kadar serat, dan masa simpan.