

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Biskuit adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang terdiri dari bahan dasar tepung terigu, lemak dan bahan pengembang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan atau bahan tambahan makanan lain dan porsi takaran kadar protein tidak boleh kurang dari 9% serta kadar air tidak boleh melebihi dari 5% (BSN, 1992).

Biskuit sering dikonsumsi sebagai makanan selingan atau snack. Walau biskuit sering dikonsumsi sebagai makanan selingan, diharapkan biskuit dapat menyumbangkan energi dan sebagai pengganti energi yang telah dikeluarkan. Umumnya biskuit kaya akan energi yang berasal dari sumber karbohidrat dan lemak. Lemak pada biskuit biasanya berfungsi sebagai pelembut dan membuat renyah sehingga biskuit menjadi lebih lezat (Astawan, 2008).

Pengembangan produksi biskuit semakin bervariasi dengan penambahan bahan makanan lainnya untuk meningkatkan nilai gizinya. Salah satu bahan makanan tersebut adalah umbi bit. Umbi bit mudah didapat di Indonesia, biasanya buah bit dapat dibeli di pasar-pasar tradisional ataupun pasar-pasar modern dan juga supermarket.

Umbi bit merupakan bahan pangan yang kaya akan manfaat. Salah satu manfaatnya adalah terdapatnya pigmen betalain yang memberikan warna alami dalam pembuatan produk pangan. Betalain merupakan

golongan antioksidan (Wirakusumah, 2007). Umbi bit mengandung beberapa vitamin yaitu vitamin C, vitamin B, dan vitamin A dan beberapa mineral yaitu kalium, serat, magnesium, triptofan, zat besi, tembaga, fosfor dan lain-lain. Untuk mengetahui kandungan kimia tersebut maka perlu dilakukan uji proksimat.

Umbi bit mampu membangun, membersihkan dan memperlancar sistem peredaran darah dan sel darah merah dan mencegah kurangnya sel darah merah dalam tubuh. Di Eropa Timur umbi bit sudah cukup dikenal dan digunakan untuk pengobatan penyakit leukimia (Kusumaningrum, dkk, 2012). Umbi bit juga membantu untuk mengatur siklus haidh yang tidak teratur (Wirakusumah, 2007).

Berdasarkan pada permasalahan diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan topik Pengaruh Campuran Tepung Umbi Bit (*Beta Vulgaris L.*) Terhadap Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, Kadar Fe dan Masa Simpan Biskuit.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dalam latar belakang masalah diatas, dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu :

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap sifat fisik biskuit ?
2. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap sifat organoleptik biskuit ?

3. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap kadar Fe biskuit ?
4. Apakah ada pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap masa simpan biskuit ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan Umum :

Mengetahui pengaruh variasi biskuit dengan campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris L.*) dilihat dari sifat fisik, sifat organoleptik, kadar Fe dan masa simpan biskuit.

Tujuan Khusus :

1. Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap sifat fisik biskuit.
2. Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap sifat organoleptik biskuit.
3. Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap kadar Fe biskuit.
4. Diketuainya pengaruh variasi campuran tepung umbi bit (*Beta Vulgaris l.*) terhadap masa simpan biskuit.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup pada penelitian ini adalah teknologi pangan khususnya untuk mengetahui kadar Fe, sifat fisik dan organoleptik serta masa simpan biskuit dengan variasi campuran tepung umbi bit.

E. Manfaat Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menunjang informasi bagi peneliti dan institusi untuk melakukan penelitian lebih lanjut terkait sifat fisik, sifat organoleptik, kadar Fe dan masa simpan biskuit.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi Pendidikan Gizi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi ilmu bagi Institusi Pendidikan Gizi, khususnya bagi mahasiswa jurusan gizi serta menjadi bahan bacaan dan referensi bagi mahasiswa lainnya.

b. Manfaat Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan manfaat bagi masyarakat mengenai pemanfaatan umbi bit dalam pembuatan biskuit sebagai sumber makanan ringan dengan kandungan tinggi Fe.

c. Manfaat Bagi Peneliti

Bagi peneliti diharapkan penelitian ini dapat bermanfaat sebagai cara mengamalkan ilmu pada waktu kuliah dengan

melakukan penelitian dalam rangka menyelesaikan pendidikan serta memberikan pengetahuan kepada peneliti mengenai pemanfaatan sumber daya pangan lokal.

F. Keaslian Penelitian

Penelitian mengenai biskuit dengan variasi campuran tepung umbi bit ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, kadar Fe dan masa simpan sampai saat ini belum ada yang melakukan, namun ada beberapa penelitian yang sejenis. Berikut ini penelitian yang sejenis dengan penelitian yang akan dilakukan yang dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Keaslian Penelitian

No	Judul	Sumber	Persamaan	Perbedaan
1.	Sifat Kimia dan Organoleptik Biskuit pada Berbagai Penambahan Ekstrak Kulit Buah Naga Merah	Eka Rista, dkk 2018	Persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu pada pembuatan biskuit	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah pada variasi campuran bahan pangan untuk membuat biskuit. Pada penelitian sebelumnya, peneliti menggunakan ekstrak kulit buah naga. Sementara pada penelitian ini, peneliti menggunakan variasi campuran tepung umbi bit.
2.	Pengaruh Penambahan Sari Buah Bit (<i>Beta Vulgaris</i>) terhadap Daya Terima Donat	Connie Pranchis Panjaitan, 2019	Persamaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya adalah pada pemakaian bahan pangan campuran, yaitu umbi bit.	Perbedaan penelitian ini dengan penelitian sebelumnya yaitu pada pembuatan produk. Pada penelitian sebelumnya, peneliti membuat donat dengan penambahan sari umbi bit. Sementara pada penelitian ini peneliti membuat biskuit dengan variasi campuran tepung umbi bit.