

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Berbagai masalah yang berkaitan dengan pangan di alami banyak negara termasuk Indonesia. Kekurangan vitamin A merupakan salah satu masalah gizi utama di Indonesia disamping kekurangan energi protein (KEP), gangguan akibat kekurangan yodium (GAKY), anemia gizi besi (AGB) dan gizi lebih (obesitas).

Kekurangan vitamin A pada balita yang disebabkan asupan makanan sehari-hari setiap tahun sekitar 1 juta anak balita di seluruh dunia menderita penyakit mata tingkat berat (xerophthalmia) dan kurang dari setengah 1 juta anak balita tersebut menjadi buta dan 60% dari yang buta akan meninggal dalam beberapa bulan. Di Indonesia, hasil survei pemantauan status gizi dan kesehatan menunjukkan angka 10 juta atau separuh dari total anak balita Indonesia beresiko kekurangan vitamin A dari asupan makanan sehari-hari¹.

Kekurangan vitamin A dapat disebabkan karena kekurangan konsumsi pangan sumber vitamin A, gangguan penyerapan dan proses metabolisme dalam tubuh, kebutuhan vitamin A meningkat atau terganggunya metabolisme yang mengubah karoten menjadi vitamin A². Pada anak balita akibat kekurangan vitamin A (KVA) akan meningkatkan kesakitan dan kematian, mudah terserang penyakit infeksi seperti diare, radang paru-paru dan pneumonia. Akibat lain yang berdampak sangat serius dari KVA adalah

buta senja dan manifestasi lain dari *xerophthalmia* termasuk kerusakan kornea dan kebutaan³.

Upaya untuk mengatasi kekurangan vitamin A dapat dilakukan dengan membuat suatu produk yang menggunakan bahan baku yang mengandung sumber vitamin A dari sumber hewani atau pro vitamin A dari sumber nabati. Sumber pro vitamin A sendiri dapat ditemukan pada sayuran berwarna kuning-jingga salah satunya adalah wortel⁴.

Wortel (*Daucus carota L.*) merupakan jenis sayuran yang terkenal sebagai sumber provitamin A. Kandungan pro vitamin A pada wortel dapat mencegah penyakit rabun senja (buta ayam) dan masalah kurang gizi. Setiap 100 gram wortel mengandung beta karoten sebanyak 3784 μg ⁵. Beta karoten di dalam tubuh akan diubah menjadi vitamin A, zat yang sangat penting untuk fungsi retina⁶.

Wortel merupakan sayuran yang mudah didapat dan harganya murah. Berdasarkan hasil survey pertanian produksi tanaman sayuran di Indonesia luas area panen wortel nasional mencapai 30.654 hektar dan produktivitas 17,53 ton/hektar⁷. Namun selama ini sebagian besar masyarakat Indonesia belum memanfaatkan wortel secara optimal, wortel hanya dimanfaatkan dalam pengolahan sayur seperti sup, urap, trancam dan lain-lain. Rasa wortel yang tidak disukai anak-anak juga mengakibatkan jenis sayuran ini jarang dikonsumsi oleh anak-anak. Sehingga menyebabkan tidak terpenuhinya kebutuhan akan provitamin A karena tidak disukainya bahan makanan sumber provitamin A tersebut⁸. Oleh karena itu perlu dilakukan pemanfaatan

wortel untuk menghasilkan produk makanan yang disukai secara umum oleh masyarakat dengan harga yang terjangkau. Salah satu produk makanan tersebut adalah kue talam.

Kue talam adalah jenis kue tradisional Indonesia yang sudah dikenal dan digemari secara luas di Indonesia. Kue ini biasa dijajakan di pasar tradisional atau toko-toko kue. Kue talam umumnya dibuat dari tepung beras, tepung singkong, tepung terigu atau tepung sagu. Ciri khas kue talam yaitu mempunyai rasa yang manis dan proses pembuatannya dengan teknik mengukus⁹. Cara pembuatan kue talam sangat praktis dan menghemat waktu. Jenis dan bahan yang digunakan juga sederhana, mudah diperoleh, dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan baik anak-anak hingga dewasa.

Kue talam yang beredar dimasyarakat terbuat dari tepung beras dan santan yang banyak mengandung kandungan gizi karbohidrat dan lemak. Untuk beta karoten belum di temukan terkandung dalam produk kue talam. Dengan demikian, peneliti ingin memberikan campuran wortel dalam pembuatan kue talam, sehingga diharapkan dapat menambah kandungan beta karoten pada kue talam.

B. Rumusan Masalah

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

1. Apakah ada pengaruh variasi campuran puree wortel terhadap sifat fisik kue talam?

2. Apakah ada pengaruh variasi campuran puree wortel terhadap sifat organoleptik kue talam?
3. Apakah ada pengaruh variasi campuran puree wortel terhadap kadar beta karoten kue talam?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh variasi campuran puree wortel pada kue talam ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar beta karoten.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketuainya pengaruh variasi campuran puree wortel terhadap sifat fisik kue talam.
- b. Diketuainya pengaruh variasi campuran puree wortel terhadap sifat organoleptik kue talam.
- c. Diketuainya pengaruh variasi campuran puree wortel terhadap kadar beta karoten pada kue talam.

D. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian yang berjudul Variasi Campuran Puree Wortel Dalam Pembuatan Kue Talam Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Beta Karoten ini adalah bidang gizi dengan cakupan teknologi pangan.

E. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan wortel sebagai campuran pembuatan kue talam yang murah, aman, dan bergizi untuk dikonsumsi sehari-hari.

2. Bagi Peneliti

Menambah wawasan dan pengalaman di bidang penelitian ilmiah, khususnya bidang teknologi pangan tentang pengolahan wortel dalam pembuatan kue talam.

3. Bagi Institusi

Sebagai sumber informasi ilmiah dan pembelajaran dalam mata kuliah Ilmu Teknologi Pangan.

F. Keaslian Penelitian

Berdasarkan penelusuran literatur, sejauh ini belum ada penelitian tentang perbedaan variasi campuran puree wortel dalam pembuatan kue talam ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar beta karoten. Adapun penelitian yang hampir sama dengan penelitian ini adalah:

1. Utami (2015)¹⁰ “Pengaruh substitusi tepung wortel terhadap mutu organoleptik dan kadar beta karoten dodol”. Persamaan pada penelitian ini terletak pada variabel terikat yang diteliti yaitu mutu organoleptik dan kadar beta karoten serta pada bahan yang digunakan yaitu wortel. Sedangkan penelitian ini memiliki perbedaan tentang produk yang dihasilkan yaitu dodol dan metode penelitian yang digunakan

menggunakan Rancangan Acak Lengkap satu faktor.

2. Astarina (2010)¹¹ “Pengaruh substitusi tepung wortel pada pembuatan biskuit ditinjau dari kadar beta karoten, sifat organoleptik, dan daya terima”. Persamaan pada penelitian ini terletak pada variabel terikat yang diteliti yaitu sifat organoleptik dan kadar beta karoten serta pada bahan yang digunakan yaitu wortel. Sedangkan penelitian ini memiliki perbedaan yang terletak pada produk yang dihasilkan yaitu biskuit dan metode penelitian yang digunakan menggunakan Rancangan Acak Lengkap.
3. Nugrahani (2017)¹² “Pengaruh variasi campuran labu kuning dalam pembuatan serabi terhadap sifat fisik, organoleptik, kadar beta karoten dan daya terima balita usia 4-5 tahun”. Persamaan pada penelitian ini terletak pada variabel terikat yang diteliti yaitu sifat fisik, organoleptik dan kadar beta karoten. Persamaan lain yaitu metode penelitian yang digunakan menggunakan Rancangan Acak Sederhana. Sedangkan penelitian ini memiliki perbedaan pada bahan yang digunakan yaitu labu kuning dan produk yang dihasilkan yaitu serabi.