

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keanekaragaman hayati di Indonesia masih banyak yang belum dimanfaatkan secara maksimal salah satunya adalah gayam. Gayam (*Inocarpus Fagifer* L.Forst) tanaman ini hidup dari daerah pantai hingga pada ketinggian 500m diatas permukaan laut (Wawo dkk., 2011). Pohon gayam merupakan salah satu jenis tanaman penghasil buah yang selama ini belum dimanfaatkan secara maksimal. Pemanfaatan gayam belum banyak dilakukan, hanya diolah secara sederhana yaitu menjadi gayam rebus dan keripik saja. Buah gayam yang telah masak ini dikonsumsi sebagai makanan ringan, sehingga perlu adanya modifikasi cara pemanfaatan buah gayam (Jariyah dkk., 2013).

Gayam merupakan tanaman asli Indonesia yang banyak ditanam di berbagai daerah. Gayam memiliki sejumlah nama lokal seperti gatep (Bali), gayam (Yogyakarta, Jawa Tengah), gatet (Jawa Barat) dll. Produksi tahunan biji gayam adalah 50-150 kg. Biji Gayam kaya akan karbohidrat (76,74-85,22%) dan protein (9,67-11,66%) hal ini menunjukkan potensi biji gayam sebagai sumber karbohidrat dan protein makanan yang baik. Selain itu, biji gayam kaya kandungan serat pangan sebesar (15,69%-21.00%) dan merupakan sumber serat makanan yang baik pada saat diolah menjadi tepung. Oleh karena itu, pengolahan biji gayam dimodifikasi menjadi

produk tepung guna meningkatkan nilai tambah, dan meningkatkan diversifikasi produk (Wijanarka dkk., 2017).

Saat ini masih banyak masyarakat yang memiliki ketergantungan menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Gayam merupakan salah satu bahan pangan lokal yang sangat potensial. Dalam memanfaatkan biji gayam menjadi tepung, sifat dari biji gayam harus diperhatikan yakni proses *browning* yang terjadi. Untuk mencegah terjadinya proses *browning* maka dapat dilakukan proses *blanching* (merebus dengan waktu singkat) pada biji gayam sebelum masuk ke tahapan penepungan. Dalam membuat tepung dari biji gayam diperlukan buah gayam yang sudah tua atau matang, selain itu buah gayam tidak dalam keadaan busuk, tidak terserang hama dan penyakit (Angkih dkk., 2019).

Didukung oleh penelitian Kurniawati (1998), tentang pemanfaatan tepung gayam untuk pembuatan biskuit dalam rangka penganeekaragaman pangan didapat hasil bahwa secara umum biskuit yang dihasilkan disukai panelis dan yang terbaik merupakan biskuit dengan perbandingan 60% : 40% (tepung terigu : tepung gayam). Untuk mendapatkan produk biskuit yang baik perlu dipelajari terlebih dahulu sifat fisik dan kimia tepung gayam. Tepung gayam dapat digunakan sebagai variasi pencampuran tepung terigu dalam berbagai produk yang dipanggang seperti kue atau roti (Wijanarka dkk., 2017).

Cookies merupakan makanan yang populer, karena dapat dimakan kapan saja dan disukai oleh semua kalangan dan memiliki daya simpan yang

relatif panjang (Rahmawati dkk., 2020). Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur padat. *Cookies* merupakan makanan ringan atau sering disebut dengan camilan. Pembuatan *cookies* dengan menambahkan tepung gayam mengandung serat pangan ini diharapkan memberikan efek fisiologis yang menguntungkan, yaitu sebagai pangan fungsional dalam upaya pencegahan penyakit degeneratif, seperti diabetes mellitus, jantung, obesitas dll. *Cookies* tepung gayam juga dapat digunakan sebagai produk baru dalam memanfaatkan bahan pangan lokal.

Penelitian ini diharapkan bermanfaat dalam hal pengembangan gayam dalam bentuk tepung guna memperpanjang masa simpannya dan lebih memperkaya ragam olahannya. Hal ini sejalan dengan program pemerintah dalam kaitannya dengan meningkatkan ketahanan pangan nasional (Ningsih, 2013). Berdasarkan latar belakang diatas maka penelitian ini berjudul “Variasi Pencampuran Tepung Gayam (*Inocarpus Fagifer* L.Forst) dalam Pembuatan *Cookies* ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan”.

B. Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah yang dapat diambil yaitu :

1. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung gayam terhadap sifat fisik pada *cookies*?

2. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung gayam terhadap sifat organoleptik pada *cookies*?
3. Apakah ada pengaruh variasi pencampuran tepung gayam terhadap kadar serat pangan pada *cookies*?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan produk *cookies* berbahan tepung gayam ditinjau dari sifat fisik, organoleptik, dan kadar serat pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung gayam terhadap sifat fisik *cookies*.
- b. Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung gayam terhadap sifat organoleptik *cookies*.
- c. Mengetahui pengaruh variasi pencampuran tepung gayam terhadap kadar serat pangan *cookies*.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian dengan judul “Variasi Pencampuran Tepung Gayam (*Inocarpus Fagifer* L.Forst) dalam Pembuatan *Cookies* ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat Pangan” merupakan penelitian dalam bidang Ilmu Teknologi Pangan Terapan di Bidang Gizi.

E. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Gayam belum dimanfaatkan secara maksimal di Indonesia. Maka dari itu pemanfaatan gayam dibuat menjadi tepung, sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan *cookies* tinggi serat pangan sebagai upaya pencegahan penyakit degeneratif dan menambah inovasi dalam bidang teknologi pangan dan gizi.

2. Manfaat Praktis

Secara praktis penelitian ini dapat bermanfaat :

a. Bagi Mahasiswa

Manfaat bagi mahasiswa adalah sebagai media belajar dan dapat menambah wawasan, pengetahuan, serta informasi mengenai “Variasi pencampuran tepung gayam (*Inocarpus Fagifer* L. Forst) dalam pembuatan *cookies* ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik dan kadar serat pangan”.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai alternatif pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai bahan baku yang dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*.

c. Bagi Peneliti Lain

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

F. Keaslian Penelitian

No	Judul penelitian lain (sejenis)	Sumber (tuliskan nama penelitian, identitas Jurnal / Laporan / dll)	Persamaan dengan penelitian ini	Perbedaan dengan penelitian ini
1.	Pemanfaatan Tepung Gayam (<i>Inocarpus edulis</i> Forst) untuk Pembuatan Biskuit dalam Rangka Penganekaragaman Pangan	Skripsi Eni Kurniawati (1998)	Bahan yang digunakan adalah tepung gayam	Variasi pencampuran tepung terigu dan tepung gayam yang digunakan dan produk yang dihasilkan yaitu biskuit sedangkan pada penelitian ini adalah <i>cookies</i>
2.	Kajian Nutrisi Crackers Tepung Gayam	Jurnal Jariyah, Mulyani T dan Setya PP (2013)	Bahan yang digunakan adalah tepung gayam, rancangan yang digunakan yaitu RAL, dan sifat yang diamati adalah sifat organoleptik serta analisa kima	Variasi pencampuran tepung terigu dan tepung gayam yang digunakan dan produk yang dihasilkan yaitu <i>crackers</i> sedangkan pada penelitian ini adalah <i>cookies</i>
3.	Pengaruh Proporsi Tepung Terigu Dan Tepung Gayam (<i>Incorpus Endulis</i>) Terhadap Tingkat Kesukaan Chiffon Cake	Jurnal Retno Wahyu N dan Lucia Tri P (2013)	Bahan yang digunakan adalah tepung gayam dan uji yang diamati yaitu uji kesukaan atau organoleptik	Variasi pencampuran tepung terigu dan tepung gayam yang digunakan dan produk yang dihasilkan yaitu <i>Chiffon</i> sedangkan pada penelitian ini adalah <i>cookies</i> dan panelis yang digunakan 15 orang sedangkan pada penelitian saya 30 orang

4.	Effect of Pre-gelatinization on Physicochemical and Functional Properties of Gayam (<i>Inocarpus fagifer</i> Forst)	Jurnal Agus Wijanarka, Toto Sudargo, Eni Harmayani, Yustinus Marsono (2017)	Bahan yang digunakan yaitu buah gayam	Penelitian ini dilakukan untuk melihat efek pra gelatinisasi pada sifat fisikokimia dan fungsional dari gayam, sedangkan pada penelitian saya yaitu dilakukan untuk mengetahui variasi pencampuran tepung gayam dalam pembuatan <i>cookies</i> ditinjau dari sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan
5.	Pengolahan Pie Susu Berbahan Dasar Tepung Gayam (<i>Inocarpus Fagiferus</i>)	Jurnal Juliandanu Hadimashari Angkih, Damianti, Made Suriani (2018)	Bahan yang digunakan yaitu tepung terigu dan tepung gayam dan sifat fisik yang diuji yaitu rasa, aroma, dan tekstur	Produk yang dihasilkan yaitu <i>Pie</i> Susu, sedangkan pada penelitian ini adalah <i>cookies</i>

G. Rancangan Produk yang Dihasilkan

Nama Produk	<i>Cookies</i> tepung gayam
Karakteristik	Warna cokelat muda, rasa yang manis, aroma tidak langu dan tekstur renyah
Fungsi	Sebagai makanan fungsional dalam upaya pencegahan penyakit degeneratif
Keunggulan	Mengandung tinggi serat pangan