

BAB I

PENDAHULUAN

a. Latar Belakang

Sayuran-sayuran dan buah-buahan merupakan salah satu kelompok pangan dalam penggolongan FAO, yang dikenal dengan *Desirable Dietary Pattern* (Pola Pangan Harapan/PPH). Terdapat 10 besar faktor yang diidentifikasi sebagai penyebab kematian global di dunia, salah satunya adalah rendahnya asupan buah dan sayur. World Health Organization (WHO) 2017 menyebutkan bahwa 28% dari kematian di seluruh dunia disebabkan karena rendahnya konsumsi buah dan sayur, diperkirakan menyebabkan sekitar 14% dari kematian akibat kanker pencernaan, sekitar 11% dari jantung dan sekitar 9% kematian stroke.

Perubahan pola konsumsi pangan di Indonesia menyebabkan berkurangnya konsumsi sayur dan buah hampir disemua provinsi di Indonesia. Menurut survey konsumsi sayur dan buah di Indonesia tahun 2018 baru mencapai 180 gram per kapita per hari. Dimana masih jauh dari angka kecukupan gizi Badan Kesehatan Dunia (WHO) yaitu 400 gram per kapita per hari. Kurangnya asupan sayur dan buah berpengaruh pada asupan serat. Tingkat konsumsi serat pangan masyarakat Indonesia secara umum yaitu 10,5 g/orang/hari dan baru mencapai separuh dari kecukupan serat yang dianjurkan. Kebutuhan serat bagi masyarakat Indonesia yang dianjurkan yaitu 25-30 g/hari. Tidak mungkin untuk mendapatkan jumlah serat pangan yang adekuat hanya dengan makan buah-buahan dan sayur-

sayuran dalam jumlah besar. Fungsi serat untuk kesehatan yaitu mengurangi resiko diabetes, kolestrol tinggi, stroke, penyakit jantung coroner, kegemukan, serta gangguan pencernaan seperti susah buang air besar, wasir, dan kanker kolon.

Melihat pentingnya kebutuhan serat pangan bagi tubuh dan rendahnya asupan serat pangan di Indonesia sehingga dibutuhkan suatu upaya untuk meningkatkan jumlah asupan serat pangan pada masyarakat. Sehingga perlu dilakukan peningkatan asupan serat melalui pemanfaatan bahan pangan lokal yang tinggi kandungan serat. Contoh bahan pangan yang memiliki serat pangan yang tinggi adalah bekatul dan kacang merah.

Bekatul merupakan hasil samping proses penggilingan beras. Bekatul memiliki karakteristik tekstur halus dan berwarna putih (Isna, P, 2019). Bekatul memiliki kandungan serat pangan yang sangat tinggi, dalam 100 g bekatul mengandung 24,15 g serat pangan. Bekatul juga memiliki kandungan protein sebanyak 16,61 g, lemak sebanyak 17,87 g, dan karbohidrat kompleks sebanyak 33,24 g.

Kacang merah merupakan pangan sumber protein yang dikonsumsi luas di seluruh dunia (Shellie & Blies 1991). Kacang merah memiliki kandungan serat yang tinggi. Menurut tabel komposisi pangan Indonesia, kacang merah memiliki serat sebesar 4 g tiap 100 g nya. Serat, khususnya serat larut air memiliki manfaat bagi kesehatan diantaranya, menurunkan serum kolesterol dan glukosa darah serta menurunkan risiko penyakit kanker (Messina, 2014).

Muffin merupakan sejenis cake yang dibuat dalam ukuran personal, teksturnya padat, agak menggumpal di bagian isinya, dan bentuknya mirip dengan cupcake. Biasanya *muffin* dibuat dari bahan baku tepung terigu, sehingga harganya relatif mahal dibandingkan makanan ringan lainnya. Hal ini disebabkan bahan baku utama *muffin* adalah tepung terigu yang harganya relatif mahal dan masih import. Untuk mengatasi hal tersebut perlu dikembangkan pembuatan *muffin* dengan cara mengganti sebagian bahan baku *muffin* dengan bahan lain yang lebih murah dan memiliki nilai gizi, tanpa menyebabkan penyimpangan kualitas *muffin* yang dihasilkan sehingga tetap disukai konsumen.

Peneliti telah melakukan uji coba pendahuluan dengan menggunakan perbandingan 50% tepung terigu : 30% bekatul : 20% tepung kacang merah dan 50% tepung terigu : 10% bekatul : 40% tepung kacang merah. Pada perbandingan 50% tepung terigu : 30% bekatul : 20% tepung kacang merah menghasilkan *muffin* yang memiliki kuning, aroma sedikit apek, rasa sedikit pahit dan tekstur bantat, sedangkan hasil dari 50% tepung terigu : 10% bekatul : 40% tepung kacang merah menghasilkan *muffin* yang memiliki warna kuning, aroma harum, rasa manis, dan tekstur empuk, sehingga peneliti memilih perbandingan untuk penelitian ini sebesar 50% tepung terigu : 15% bekatul : 35% tepung kacang merah, 50% tepung terigu : 10% bekatul : 40% tepung kacang merah, dan 50% tepung terigu : 5% bekatul : 45% tepung kacang merah.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *muffin*.

b. Rumusan Masalah

1. Apakah ada pengaruh pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik *muffin*?
2. Apakah ada pengaruh pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap sifat organoleptik *muffin*?
3. Apakah ada pengaruh pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap kadar serat *muffin* ?

c. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum
Mengetahui sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah.
2. Tujuan Khusus
 - a. Diketuainya sifat fisik *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah?
 - b. Diketuainya sifat organoleptik *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah?
 - c. Diketuainya kadar serat pangan *muffin* dengan variasi pencampuran bekatul dan kacang merah?

d. Ruang Lingkup

Ruang lingkup penelitian ini adalah teknologi pangan di bidang pangan dan gizi. Penelitian dimaksudkan dapat menjadi masukan dalam pengembangan teknologi pangan di bidang pangan dan gizi, khususnya dalam pemanfaatan bekatul dan kacang merah di kalangan masyarakat.

e. Manfaat Penelitian

1. Untuk Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan di bidang gizi mengenai pengaruh pencampuran bekatul dan kacang merah pada pembuatan *muffin*.

2. Untuk Institusi Pendidikan

a. Sebagai bahan penelitian bagi pihak-pihak terkait dengan pengaruh pencampuran bekatul dan kacang merah.

b. Sebagai sumbangan penelitian khususnya di bidang teknologi pangan.

3. Untuk masyarakat

Sebagai bahan informasi bagi masyarakat untuk memanfaatkan bahan pangan lokal yaitu bekatul dan kacang merah sebagai produk pangan yang bergizi tinggi, terjangkau, dan dapat dikonsumsi sehari-hari.

4. Untuk pelaku usaha

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai gambaran untuk berwirausaha bagi pembaca dalam menghasilkan produk

makanan yang berkualitas dengan nilai gizi tinggi, aman dikonsumsi, berbahan baku terjangkau, dan mudah diperoleh.

f. Keaslian Penelitian

Sepanjang sepengetahuan penulis penelitian tentang pencampuran bekatul dan kacang merah terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, dan kadar serat pangan *muffin* belum pernah diteliti namun beberapa penelitian yang serupa antara lain :

1. Revina Syafira Pasha (2018) “Variasi Campuran Tepung Sorgum pada Pembuatan *Muffin* ditinjau dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik, dan Kadar Serat”. Perbedaan pada penelitian ini adalah bahan utama yang digunakan yaitu tepung sorgum, sedangkan pada penelitian yang dilakukan adalah bekatul dan kacang merah. Persamaan pada penelitiannya adalah produk yang dihasilkan adalah *muffin*.
2. Fitri Wulandari (2019) “Pemanfaatan Bekatul dan Tepung Kacang Merah pada Pembuatan *Snack Bar* Ditinjau dari Sifat Organoleptik dan Indeks Glikemik”. Perbedaan pada penelitian ini adalah produk yang dihasilkan yaitu *snack bar* dan variabel penelitian yang berbeda yaitu pada indeks glikemik, sedangkan pada penelitian yang dilakukan produk yang dihasilkan adalah *muffin* dan variabel yang digunakan sifat fisik dan kadar serat. Persamaan pada penelitiannya adalah bahan utama yang digunakan adalah bekatul dan kacang merah.
3. Permatahati Isna (2019) “Variasi Pencampuran Bekatul dan Kacang Merah dalam Pembuatan *Snack Bar* ditinjau dari Sifat Fisik, Kadar

Proksimat, dan Serat Pangan” Perbedaan pada penelitian ini adalah produk yang dihasilkan yaitu *snack bar* dan variabel penelitian yang berbeda yaitu pada kadar proksimat, sedangkan pada penelitian yang dilakukan produk yang dihasilkan adalah *muffin* dan variabel yang digunakan sifat organoleptik. Persamaan pada penelitiannya adalah bahan utama yang digunakan adalah bekatul dan kacang merah