

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan alam yang melimpah. Berbagai jenis buah-buahan banyak terdapat di negeri ini, salah satunya adalah buah salak. Daerah-daerah yang memproduksi salak diantaranya adalah Jawa Barat (Manonjaya dan Tasikmalaya), Jawa Tengah (Banjarnegara, Jekulo, Kedungporak, Ajibarang dan Magelang), Daerah Istimewa Yogyakarta (Turi, Tempel dan Pakem), Jawa Timur (Sacah, Walingi, dan Karangasari), Sumatera Utara (Padangsidempuan), Sulawesi Utara (Sangir Talud), Sulawesi Selatan (Enrekang), Bali (Karangasem) dan Nusa Tenggara Barat (Lombok Barat). Daerah Istimewa Yogyakarta merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang mengembangkan tanaman salak. Salak merupakan buah yang paling banyak diproduksi dibandingkan dengan buah lainnya di dusun Pakem, Turi, dan Tempel provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta bahkan produksinya tertinggi dari komoditi yang lain yaitu mencapai 77.805 ton berdasarkan data dari Pusat Badan Statistik Daerah Istimewa Yogyakarta 2016

Daerah penghasil salak terbesar di provinsi Daerah Istimewa Yogyakarta adalah di Kabupaten Sleman. Varietas salak yang dikembangkan diantaranya salak pondoh, salak gading, salak madu, salak manggala dan salak gula pasir. Menurut BPS Kabupaten Sleman (2016), salak pondoh merupakan produk unggulan di Kabupaten Sleman dengan rata-rata produksi 12,92 kwt/Ha. Salak pondoh merupakan flora identitas Kabupaten Sleman dan merupakan

tanaman khas Kabupaten Sleman. Peran komoditas salak cukup dominan sebagai sumber pendapatan dan lapangan kerja terutama untuk wilayah sentra produksi salak pondoh tersebut.

Tingginya produksi dari buah salak tersebut, maka limbah yang dihasilkan dari konsumsi buah tersebut akan banyak pula. Bagian buah salak yang bisa dimakan sekitar 56-65%, sedangkan limbahnya 35-44% (Supriyadi dkk., 2002). Biji salak merupakan salah satu limbah dari buah salak yang memiliki porsi yang lebih besar daripada kulit salak. Biji salak porsinya sebesar 25-30% dari buah salak utuh, sedangkan kulit salak 10-14% (Supriyadi dkk., 2002). Limbah tersebut selama pengolahan hanya dibuang begitu saja dan tidak dimanfaatkan. Berdasarkan perbandingan tersebut, biji salak memiliki potensi yang lebih besar untuk dimanfaatkan agar menjadi barang yang memiliki nilai tambah.

Biji salak memiliki kandungan gizi yang cukup baik yaitu air 54,84%, lemak 0,48%, protein 4,22%, dan karbohidrat 38,9% (Ariel, 2012) Selain itu juga biji salak diketahui memiliki kandungan aktivitas antioksidan yang tinggi menurut penelitian Werdyani et al, 2017. Melalui proses fraksinasi dalam uji antioksidan, kandungan senyawa pada ekstrak biji salak adalah senyawa fenol, flavonoid, dan tannin. Antioksidan diketahui sebagai zat yang dapat melindungi sel – sel terhadap radikal bebas.

Produktivitas dan kandungan gizi pada biji salak tersebut berpotensi sebagai alternative pencampuran bahan dasar tepung terigu pada suatu produk olahan seperti *cookies*. *Cookies* merupakan salah satu jenis produk pangan

kering yang praktis, mudah disimpan dan dibawa, serta mudah dalam penyajiannya sehingga cocok untuk dijadikan alternative cemilan yang digemari oleh anak-anak maupun orang dewasa.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang variasi pencampuran tepung biji salak terhadap sifat fisik, daya terima, kandungan gizi, dan aktivitas antioksidan *cookies* sehingga dihasilkan *cookies* yang enak dan memiliki kandungan antioksidan tinggi.

B. Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana sifat fisik *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak?
2. Bagaimana daya terima *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak?
3. Bagaimana kadar proksimat *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak?
4. Bagaimana aktivitas antioksidan *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui variasi pencampuran tepung biji salak pada pembuatan *cookies* biji salak (*Zallas Cookies*) ditinjau dari sifat fisik, daya terima, kadar proksimat, dan aktivitas antioksidan.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui sifat fisik *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak.
- b. Diketahui daya terima *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak.
- c. Diketahui kadar proksimat *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak.
- d. Diketahui aktivitas antioksidan *cookies* dengan pencampuran tepung biji salak.

D. Ruang Lingkup Penelitian

Ditinjau dari segi keilmuan gizi, penelitian ini termasuk dalam bidang ilmu Teknologi Pangan, yaitu pemanfaatan pangan lokal tepung biji salak menjadi produk olahan *cookies*.

E. Manfaat Penelitian

1. Untuk Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan di bidang gizi mengenai pencampuran tepung biji salak pada pembuatan *cookies* biji salak.

2. Untuk masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai bahan informasi bagi masyarakat untuk memanfaatkan limbah biji salak sebagai produk pangan yang bergizi tinggi, murah, dan dapat dikonsumsi sehari-hari

3. 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 murah, dan mudah diperoleh.

F. Keaslian Penelitian

Menurut pengetahuan peneliti, penelitian yang dilakukan ini belum pernah diteliti oleh peneliti lain, namun terdapat beberapa penelitian serupa, seperti berikut :

1. Apriyanto, Adam Anasti., dkk. 2016. Pemanfaatan Kopi Biji Salak (*Salacca Zalacca*) Dalam Produksi Kue Kuning Gajah Dengan Variasi Penambahan Ekstrak Jahe (*Zingiber officinale Rosch*) Dan Berat Tepung Terigu. ‘

Hasil :

Hasil penelitian menunjukkan bahwa kombinasi perlakuan substitusi kopi biji salak dan penambahan ekstrak jahe yang memiliki sifat kimia yang baik, dan secara keseluruhan lebih disukai panelis adalah 10% kopi biji salak dan penambahan ekstrak jahe 10 g/15 ml air. Hasil penelitian

kue kuping gajah mengandung aktivitas antioksidan 66,96% RSA DPPH; kadar lemak 26,17%; kadar abu 1,05%; kadar protein 8,78%; kadar air 3,54%; dan kadar gula total 59,76%. Semakin besar substitusi kopi biji salak dan penambahan ekstrak jahe yang ditambahkan maka aktivitas antioksidan semakin tinggi. Semakin besar substitusi kopi biji salak maka kadar air dan kadar abu semakin rendah

Persamaan :

Persamaan pada penelitian ini adalah penggunaan tepung biji salak sebagai bahan utama dalam membuat produk. Persamaan lainnya yaitu pada variabel penelitian yaitu menguji kadar proksimat dan aktivitas antioksidan.

Perbedaan :

Perbedaan penelitian ini adalah produk yang dihasilkan yaitu Kue Kuping Gajah, sedangkan penelitian yang dilakukan membuat produk cookies. Selain itu juga pada penelitian menggunakan tambahan ekstrak jahe pada produk sedangkan penelitian yang dibuat tidak menggunakan tambahan ekstrak jahe.

2. Pranata, S., 2020. KUALITAS ES KRIM DENGAN PENAMBAHAN TEPUNG BIJI SALAK PONDOKH (*Salacca edulis Reinw.*) SEBAGAI STABILIZER. *FaST-Jurnal Sains dan Teknologi (Journal of Science and Technology)*, 4(1), pp.19-32.

Hasil :

Hasil penelitian menunjukkan bahwa penambahan tepung biji salak pondokh (*Salacca edulis Reinw.*) tidak memberikan pengaruh terhadap kadar protein dan total padatan, nilai *overrun* dan warna serta angka lempeng total

dan *Salmonella* dari es krim yang dihasilkan, namun memberikan pengaruh terhadap kadar lemak dan *melting quality* dari es krim yang dihasilkan sehingga kualitas terbaik dari segi kimia, fisik dan mikrobiologi adalah es krim dengan penambahan tepung biji salak konsentrasi 0,45 % dan dapat disimpulkan bahwa tepung biji salak pondoh dapat digunakan sebagai pengganti CMC.

Persamaan :

Persamaan pada penelitian ini adalah penggunaan tepung biji salak pondoh sebagai bahan utama pembuatan produk. Persamaan lainnya yaitu pada variabel penelitian yaitu menguji kadar proksimat.

Perbedaan :

Perbedaan penelitian ini adalah produk yang dihasilkan yaitu CMC pada es krim, sedangkan penelitian yang dilakukan membuat produk cookies. Selain itu variabel penelitian pada penelitian ditinjau dari segi kimia, fisik, dan mikrobiologi, sedangkan penelitian yang dilakukan ditinjau dari sifat fisik, daya terima, kadar proksimat, dan aktivitas antioksidan.

3. Timur, C J. 2018. Skripsi : Variasi Pencampuran Tepung Daun Sirsak (*Annona muricata Linn*) Pada Pembuatan Cookies Ditinjau Dari Sifat Fisik, Sifat Organoleptik Dan Kadar Serat

Hasil :

Sifat fisik cookies semakin banyak campuran tepung daun sirsak semakin berwarna hijau, aroma semakin tercium daun sirsak, rasa manis

semakin berkurang dan tekstur semakin lunak. Sampel cookies dengan pencampuran 15% tepung daun sirsak adalah cookies yang paling disukai oleh panelis. Kadar serat paling tinggi terdapat pada cookies dengan perbandingan campuran tepung daun sirsak 45%. Food cost cookies yang paling baik yaitu pada cookies dengan pencampuran 15%

Persamaan :

Persamaan pada penelitian ini adalah pada kadar variabel bebas yaitu persen penambahan tepung biji salak untuk ditambahkan pada pembuatan *cookies*.

Perbedaan :

Perbedaan pada penelitian ini terletak pada variabel yang diteliti dan bahan utama untuk pembuatan cookies. Pada penelitian yang akan dilakukan menggunakan tepung biji salak.