

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Gandum merupakan sereal yang umumnya diolah menjadi tepung terigu. Di Indonesia produk olahan gandum merupakan alternatif makanan atau makanan pendamping. Tanaman gandum tidak bisa tumbuh di Indonesia oleh karena itu, Indonesia mengimpor gandum dari beberapa negara (Yuwono dan Waziroh, 2019). Kebutuhan terhadap terigu setiap tahun mengalami peningkatan. Impor tepung terigu di Indonesia dari tahun ke tahun terus meningkat pada tahun 2016 impor tepung terigu sebesar 148 ribu ton (Badan Pusat Statistik, 2016).

Menurut Kemenkes (2014) Peningkatan ketersediaan pangan dapat diarahkan pada peningkatan produksi dalam negeri. Untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu maka perlu dicari bahan alternatif baru pengganti terigu yaitu tepung bekatul. Pemanfaatan bekatul dapat digunakan sebagai pengganti tepung yang bertujuan untuk membangun lingkungan hidup SDGs pada ketahanan pangan dan gizi yang baik.

Bekatul merupakan lapisan terluar dari beras yang terlepas saat proses penggilingan. Bekatul dipilih karena bekatul memiliki kandungan gizi yang baik dalam kesehatan. Secara umum bekatul mengandung protein, mineral, lemak, serat, antioksidan dan vitamin B kompleks. Bekatul juga mengandung tokoferol dan tokotrienol yang berfungsi sebagai antioksidan. Dedak padi banyak mengandung komponen tanaman bermanfaat yang biasa disebut sebagai fitokimia, berbagai vitamin sehingga berpotensi sebagai bahan pangan yang bisa mengurangi risiko terjangkitnya masalah gizi seperti obesitas, konstipasi, kanker kolon, hipertensi hiperkolesterol dan diabetes mellitus (Auliana, 2011).

Tepung bekatul dipilih karena mudah dicampur dengan bahan lain. Adapun produk yang dibuat untuk pemanfaatan bekatul yaitu berupa kue kering karena *cookies* merupakan makanan ringan yang terbuat dari adonan lunak dan hampir disukai oleh semua kalangan (BSN, 1992 dalam Saroyo, 2013). Namun, kebanyakan

cookies memiliki kandungan protein, serat rendah serta tinggi kalori, sehingga diperlukan bahan lokal yang tinggi protein dan serat yaitu tepung bekatul dan diharapkan produk ini memiliki nilai vitamin B1 yang tinggi karena vitamin B1 berfungsi sebagai metabolisme karbohidrat dan lemak untuk kesehatan otot dan syaraf. Dengan kandungan bekatul tersebut diharapkan dapat digunakan sebagai pangan fungsional untuk ibu hamil, ibu menyusui, balita kurus, balita gizi buruk, dan anak usia sekolah, dewasa dan remaja.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Rahardjo dkk, (2018) panelis menyukai *cookies* dengan proporsi tepung bekatul 50gr dan hasil uji sensori menunjukkan bahwa 56% panelis dengan skala 4,25 yakni berada pada range suka hingga sangat suka. Dengan hasil pengukuran kadar serat sebesar 17,31% per 2 g sampel. Penambahan bekatul sebanyak 40% pada formula *cookies* merupakan formula terbaik dibandingkan *cookies* tanpa bekatul. Maka penambahan bekatul dapat meningkatkan kadar lemak, protein, serat pangan dan amilosa (Astawan, dkk, 2013). Sedangkan pada penelitian yang dilakukan oleh Hendrayati dkk, (2019) menyatakan bahwa semakin tinggi konsentrasi bekatul maka semakin tinggi kadar serat. Biskuit dengan kadar serat tertinggi terdapat pada konsentrasi 30% yaitu 28,78 g.

Berdasarkan manfaat dan nilai gizi pada bekatul peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pengembangan *cookies* yang disubstitusi tepung bekatul. Penambahan tepung bekatul diharapkan mampu menjadi pangan alternatif yang baik. Maka dari itu dibuatlah pengembangan *cookies* bekatul sebagai pangan fungsional.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sensori produk *cookies*
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sifat kimia *cookies* yang meliputi Karbohidrat, Protein, Vitamin B1 dan Serat.

1.3 Tujuan Penelitian

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap sifat sensori dan kimia produk *cookies*

1.4 Manfaat Penelitian

- Sebagai informasi baru tentang pemanfaatan bekatul dalam pembuatan *cookies*
- Penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai referensi dalam pengembangan ilmu pengetahuan dan penelitian selanjutnya

