

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cemilan atau snack adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Menurut jenisnya snack yang banyak beredar dipasaran saat ini adalah snack yang mengandung monosodium glutamate (MSG), kalori, lemak, dan zat-zat lain yang berbahaya. Konsumsi cemilan dengan tinggi kandungan MSG, disertai dengan aktivitas ngemil setiap hari dapat memberikan kontribusi besar pada seseorang menjadi gemuk. Untuk menjawab kebutuhan masyarakat supaya lebih memperhatikan kesehatan, saat ini banyak diproduksi jenis cemilan yang memproklamirkan sebagai cemilan sehat (Fifi, 2021)

Penelitian ini ditujukan untuk anak – anak karena mengkonsumsi jagung kuning dapat memberikan manfaat yang baik untuk kesehatan yaitu untuk melancarkan saluran pencernaan, menyehatkan mata, meningkatkan kepadatan tulang, mencegah depresi, mengendalikan tekanan darah dan dapat menangkal radikal bebas (Parle M & Dhamija I, 2013). Kemudian dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya. jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori, sehingga sangat baik bagi orang yang sedang menjalani diet (BBPP, 2011). Brownies sangat banyak disukai konsumen. Berdasarkan data Statistik konsumsi kue brownies ini pada tahun 2015 mencapai 1,245 kg/Kapita/Minggu (Putri, 2017). Ciri khas dari brownies adalah manis, berwarna coklat, berbentuk padat dan tidak mengembang. Metode pemasakan brownies ada dua yaitu pemanggangan dan pengukusan, kedua metode ini memiliki perbedaan karakteristik terhadap hasil brownies.

Pada umumnya brownies dibuat dari komposisi bahan dasar berupa tepung terigu, gula pasir, telur ayam, cokelat bubuk, baking powder, vanili, susu cair, minyak goreng dan garam (Russiana, 2022).

Indonesia merupakan Negara dengan kondisi sumberdaya alam yang subur dan melimpah terutama dalam sektor pertanian salah satunya tanaman jagung. Berdasarkan urutan bahan makanan pokok di dunia, jagung menduduki urutan ketiga setelah gandum. Menurut BPS 2020 produksi jagung di Provinsi Sulawesi Tenggara mencapai 167.817 ton. Untuk Kabupaten Konawe Selatan mencapai 36.493 ton.

Jagung merupakan bahan pangan yang sudah sangat dikenal di masyarakat kita, namun penganekaragaman pangan olahan jagung sebagai bahan baku snack, kue atau camilan belum dimanfaatkan secara maksimal. Padahal dilihat dari kandungan gizinya, jagung kaya akan karbohidrat, vitamin dan beragam mineral penting lainnya (Arief et al., 2015). Karbohidratnya yang tinggi, cocok sebagai alternatif sumber kalori pengganti nasi, jagung juga kaya akan serat dan rendah kalori, sehingga sangat baik bagi orang yang sedang menjalani diet (BBPP, 2011). Jagung juga mempunyai Indeks Glikemik (IG) yang relatif rendah dibandingkan dengan beras sehingga konsumsi jagung bisa dianjurkan bagi orang yang menderita diabetes (Aini, 2013). Adapun kandungan gizi yang terdapat pada jagung yaitu energi 365 kkal, protein 9,42 gram, lemak 4,74 gram, karbohidrat 74,26 gram, kalsium (Ca) 7 mg, besi (Fe) 2,71 mg, magnesium (Mg) 127 mg, fosfor (P) 210 mg, kalium (K) 287 mg, thiamin 0,385 mg, riboflavin 0,201 mg, niasin 3,627 mg, serat 2,2 gr dan air 10,37 gram

(United States Department Of Agriculture National Database For Standar Reference (USD), 2016) dan TKPI 2017.

Ubi kayu adalah tumbuhan pangan masa depan yang potensial karena mengandung karbohidrat kurang lebih 34,7% dan dapat dipakai sebagai alternatif bahan pangan pokok. Tanaman ini pula dikenal sebagai tanaman yang bisa digunakan setiap bagiannya dan mempunyai nilai tambah tersendiri. Dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi ubi kayu dapat diolah menjadi bahan dasar industri makanan yang beragam (Sjahrudin et al., 2022). Menurut BPS tahun 2020 produksi ubi kayu Provinsi Sulawesi Tenggara mencapai 159.393,90 ton. Untuk Kabupaten Konawe Selatan mencapai 26.667,25 ton. Adapun kalori 146 kkal, protein 1,2 gram, lemak 0,3 mg, karbohidrat 34,7 gram, kalsium 33 mg, besi 0,7 gram, fosfor 40 mg, vitamin B1 0,06 mg, vitamin C 30 mg dan air 62,5 gram (Badan Ketahanan Pangan Dan Penyuluhan Provinsi DIY, 2016).

Olahan ubi kayu berupa kabuto adalah ubi kayu fermentasi yang dikukus dan memiliki rasa khas, bertekstur lembek dan lentur saat dihidangkan. Biasa disajikan berbentuk potongan mirip ubi kayu segar. Kadang juga dipotong kecil sebesar ukuran dadu. Proses pengolahannya yang harus diperam dan dijemur satu hingga dua minggu sebelum dimakan, menyebabkan perbedaan warna dan rasa yang jauh berbeda dengan ubi segar yang biasa diperoleh di pasar (Hasby et al., 2019)

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Marya (2018) menunjukkan bahwa pengolahan bolu kukus dengan penggunaan tepung terigu : tepung ubi

kayu (75% : 25%) merupakan perlakuan yang paling disukai atau paling terbaik oleh panelis.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Massytah (2019) menunjukkan bahwa pengolahan brownies dengan penggunaan tepung mocaf : tepung kacang merah (60% : 40%) merupakan perlakuan yang paling disukai atau paling terbaik oleh panelis.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan Ariani dkk., (2016) menunjukkan bahwa pengolahan brownies dengan penggunaan tepung mocaf : tepung jagung: kedelai hitam (100% mocaf) merupakan perlakuan yang paling disukai atau paling terbaik oleh panelis.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis tertarik untuk mengolah lebih lanjut jagung dan tepung kabuto menjadi produk brownis, sehingga mengurangi ketergantungan pembuatan brownies dengan bahan dasar tepung terigu yang terbilang mahal harganya. Pemanfaatan jagung dan tepung kabuto menjadi brownies dimaksudkan untuk menganeekaragamkan pangan. Selanjutnya, brownies akan disubstitusi dengan jagung dan tepung kabuto sebagai bahan pengikat yang diharapkan akan menghasilkan brownies yang memiliki tekstur lembut dan enak serta menghasilkan produk dengan warna yang disukai. Dan penambahan bahan alami diharapkan menghasilkan produk olahan yang baik bagi tubuh.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana daya terima dan analisis proksimat (protein, lemak, karbohidrat,

serat, kadar air dan kadar abu) terhadap Brownies Jagung Kuning Substitusi Tepung Kabuto Sebagai Penganekaragaman Pangan.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima dan analisis proksimat (protein, lemak, karbohidrat, serat, kadar air dan kadar abu) terhadap Brownies Jagung Kuning Substitusi Tepung Kabuto Sebagai Penganekaragaman Pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mengetahui daya terima panelis dari aspek warna Brownies Jagung Kuning yang disubstitusi dengan Tepung Kabuto dengan konsentrasi yang berbeda.
- b. Untuk mengetahui daya terima panelis dari aspek aroma Brownies Jagung Kuning yang disubstitusi dengan Tepung Kabuto dengan konsentrasi yang berbeda.
- c. Untuk mengetahui daya terima panelis dari aspek rasa Brownies Jagung Kuning yang disubstitusi dengan Tepung Kabuto dengan konsentrasi yang berbeda.
- d. Untuk mengetahui daya terima panelis dari aspek tekstur Brownies Jagung Kuning yang disubstitusi dengan Tepung Kabuto dengan konsentrasi yang berbeda.
- e. Untuk mengetahui analisis proksimat (protein, lemak, karbohidrat, serat dan kadar air) pada Brownies Jagung Kuning yang disubstitusi dengan Tepung Kabuto dengan perlakuan yang memiliki daya terima terbaik dari panelis.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Akademik

Penelitian ini sebagai bentuk aplikasi ilmu yang diperoleh dibangku kuliah.

2. Masyarakat Bagi Masyarakat

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat bagaimana jagung dan tepung kabuto bisa dijadikan produk yang berkualitas baik dari segi rasa maupun kandungan gizinya.
- b. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang jagung dan tepung kabuto secara maksimal dan memperkenalkan brownies jagung yang kaya akan serat kepada masyarakat.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1.
Keaslian Penelitian

NO	Judul	Metode	Hasil	Perbedaan
1.	Pengaruh Proporsi Tepung Jagung Dan Tepung Kacang Merah Terhadap Sifat Organoleptik Serta Kandungan Gizi Brownies Kukus. Sumber: Dewi Rosa Radita Kasih (2019).	Jenis penelitian adalah penelitian eksperimen.	Hasil penelitian menunjukkan sampel produk brownies kukus terbaik adalah brownies kukus dengan proporsi proporsi tepung jagung dan tepung kacang merah J4K1 (4:1). Berdasarkan hasil uji kimia menyatakan bahwa per 100 gram produk brownies kukus terbaik mengandung karbohidrat 55,08%, protein 7,81%, lemak 5,72%, kalsium 21,80 mg, fosfor 381,5 mg, dan serat 3,82%.	Tempat penelitian dan tepung kacang merah
2.	Tingkat Penerimaan Konsumen Terhadap Brownies Kukus Dengan Penambahan Jagung Manis. Sumber: Febriyanti Hunowu dan Fitri Yani Arbie Jurusan (2018).	Metode yang digunakan pada penelitian ini adalah eksperimen.	Hasil penelitian menunjukkan pada tingkat penerimaan brownies kukus berdasarkan uji indeks efektivitas dengan nilai perlakuan terbaik untuk sampel P0 (Nh 0,693).	Tempat penelitian

Lanjutan Tabel 1.

3.	Perbandingan Mocaf Dengan Tepung Kacang Merah Dalam Pembuatan Brownies Kukus <i>Gluten Free Casein Free (Gfcf)</i> . Sumber: Hildha Ayu Massytah, I Gusti Ayu Ekawati, Ni Wayan Wisaniyasa (2019)	Rancangan dari penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Kelompok (RAK).	Hasil penelitian menunjukkan pada Perlakuan dengan perbandingan 60% mocaf dan 40% tepung kacang merah menghasilkan brownies kukus GFCF karakteristik terbaik dengan kriteria kadar air 26,60%, kadar abu 2,45%, kadar protein 5,82%, kadar lemak 22,88%, kadar karbohidrat 42,23%, kadar serat kasar 8,11%.	Tempat penelitian dan tepung kacang merah
4.	Uji Organoleptik dan Uji Kadar Air Formulasi Brownies Kukus Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Mocaf. Sumber: Oktavia Pratiwi Setyadjid, Zulia Setyaningrum (2022)	Jenis penelitian ini menggunakan true experimental	Hasil uji organoleptik tertinggi terhadap brownies kukus formulasi tepung ubi jalar ungu dan tepung MOCAF yaitu pada formulasi 30%:70% dengan hasil rata rata suka dan tidak ada pengaruh pada uji organoleptik formulasi tepung ubi jalar ungu dan tepung MOCAF terhadap brownies kukus. Kadar air tertinggi ditunjukkan pada brownies kukus formulasi tepung ubi jalar ungu dan tepung MOCAF yaitu pada formulasi 70%:30% dengan hasil rata rata 28,4874% dan tidak ada pengaruh pada kadar air formulasi tepung ubi jalar ungu dan tepung MOCAF terhadap brownies kukus serta memenuhi syarat SNI,1995.	Tempat penelitian dan tepung ubi jalar ungu

Lanjutan Tabel 2.

5.	Sifat Kimia Dan Sensori Brownies Berbahan Baku Tepung Mocaf, Jagung Dan Kedelai Hitam. Sumber: Atia Fizriani, Nela Eska Putri, Nanda Triandita (2019)	Penelitian ini menggunakan Rancangan Acak Lengkap (RAL) satu faktor dengan empat perlakuan dan tiga kali ulangan.	Berdasarkan uji kesukaan terhadap atribut tekstur, warna, aroma, dan rasa pada keempat formula brownies, diperoleh bahwa brownies A memiliki nilai tertinggi (lebih disukai panelis), sedangkan brownies B memiliki nilai terendah. Semakin banyak kandungan tepung kedelai hitam pada brownies menyebabkan semakin kecil nilai tingkat kesukaan pada atribut tekstur dengan nilai 4,07 (netral), aroma dengan nilai 4,63 (agak suka) dan rasa dengan nilai 4,13 (netral).	Tempat penelitian dan kedelai hitam
----	---	---	--	-------------------------------------