

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan sumber daya hayati yang belum dimanfaatkan secara maksimal. Dalam memaksimalkan potensi pangan harus ada pengembangan bahan pangan pengganti beras, sehingga dapat meningkatkan daya produktifitas pangan dan pengembangan industri makanan. Pengetahuan tentang produk pangan lokal sangatlah minim, padahal berbagai bahan banyak tersedia, yang selama ini belum ada pengembangan bahan lokal secara optimal. Salah satunya adalah biji kluwih.

Kluwih (*Antocarpus communis*) merupakan salah satu tanaman khas yang banyak ditemukan di berbagai daerah di Indonesia. Selain bagian buahnya yang dapat dimanfaatkan, terdapat satu bagian dari buah kluwih yang selama ini kurang dimanfaatkan yaitu bagian biji. Biji kluwih dimanfaatkan sebagai bahan olahan yang sederhana yaitu sebagai olahan rebusan oleh masyarakat pedesaan.

Biji kluwih terdapat kandungan karbohidrat yang cukup tinggi untuk menggantikan bahan pokok yang selama ini mengandalkan padi ataupun gandum. Berdasarkan penelitian Agustina (2005) bahwa kandungan pati biji kluwih berkisar antara 30,15-39,09%, maka biji kluwih dapat dimanfaatkan sebagai salah satu alternatif sumber pati untuk bahan pangan atau industri. Komposisi kimia tepung biji kluwih adalah

protein 0,37%, lemak 0,53%, serat 0,003%, fenol 8 ppm dan karbohidrat 64,97% (Ridoi, 2001). Berdasarkan kandungan dari tepung biji kluwih ternyata kandungan karbohidrat lebih tinggi, dengan adanya kandungan karbohidrat yang tinggi maka biji kluwih dapat dimanfaatkan sebagai bahan olahan yang mempunyai nilai ekonomis yang tinggi salah satunya adalah *cookies*.

Dengan teknologi yang semakin maju dan perubahan bentuk biji kluwih menjadi tepung biji kluwih, akan mempermudah pembuatan produk *cookies* dengan pemanfaatan tepung biji kluwih. Jika dicampurkan dengan berbagai macam tepung seperti tepung beras, tepung meizena dan tepung terigu, produk tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk baru yang kreatif, inovatif, bercita rasa tinggi dan bernilai gizi tinggi.

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, kadar lemak yang tinggi dan mempunyai tekstur yang renyah. Bahan-bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, gula, lemak, susu krim, telur, garam, beaking soda dan flavor.

Pada umumnya pembuatan cookies menggunakan bahan pewarna sintetis untuk memberikan warna yang menarik, padahal selama ini bahan pewarna sintetis sangat berbahaya bagi tubuh bila mengkonsumsi yang berlebihan. Oleh karena itu, untuk mengganti pewarna sintetis yang selama ini digunakan dengan pewarna yang lebih berguna bagi tubuh yaitu

pewarna alami. Salah satu bahan yang dapat digunakan dalam pembuatan pewarna alami adalah angkak.

Angkak merupakan hasil fermentasi beras putih dengan menggunakan fungi *Monascus purpureus* hingga beras putih menjadi warna merah akibat pigmen dari fungi *Monascus purpureus*. Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh Wong *et al* (1981), diketahui bahwa dalam tubuh fungi *Monascus purpureus* mengandung monascidin A yang memiliki efek antibakteria terhadap sebagian besar *Bacillus*, *Streptococcus*, dan *Pseudomonas*. Penelitian lain membuktikan bahwa fermentasi *Monascus purpureus* mengandung statin yang berguna sebagai zat penurun kolesterol, zat antiinflamasi serta dapat membantu dalam pembentukan tulang (Yano *et al*, 2007; Ogbru, 2009; Ricky dan Bakr, 2008). Dengan adanya berbagai kandungan yang terdapat pada angkak maka diharapkan mutu produk makanan akan menjadi lebih baik.

Pengembangan produk cookies sebagai makanan yang mempunyai nilai ekonomis harus memperhatikan segi rasa, tekstur, aroma, penampilan atau warna dan kemudahan dalam pembuatan serta berbagai kandungan lain yang terdapat dalam cookies salah satunya adalah serat pangan. Menurut Linder (1985), serat pangan adalah bagian dari makanan yang tidak dapat dicerna secara enzimatis. Serat pangan meliputi selulosa, hemiselulosa, pektin, gum dan lignin. Dalam ilmu pangan, serat pangan total (*Soluble Dietary Fiber, TDF*) terdiri dari komponen serat pangan larut dan serat pangan tidak larut (*Insoluble Dietary Fiber, IDF*).

Berdasarkan uraian kandungan yang dimiliki oleh biji buah tanaman kluwih (*Antocarpus communis*) serta pewarna alami pada angkak, maka peneliti membuat penelitian tentang Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Antocarpus communis*) dan Angkak Sebagai Pewarna Alami.

B. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah diperlukan agar tidak meluasnya masalah yang ada sehingga pembahasan terfokus. Pembatasan masalah yang akan dilakukan dalam penelitian ini adalah:

1. Subjek penelitian

Subjek penelitian ini adalah Biji Kluwih (*Antocarpus communis*) dan Angkak.

2. Objek penelitian

Objek penelitian ini adalah *Cookies*.

3. Parameter

Parameter yang digunakan dalam penelitian ini adalah:

- a. Kandungan serat kasar.
- b. Uji Organoleptik.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka perumusan masalah penelitian adalah:

Bagaimana Kadar Serat Pangan dan Sifat Organoleptik Cookies dengan Penambahan Tepung Biji Kluwih (*Antocarpus communis*) dan Angkak Sebagai Pewarna Alami.

D. Tujuan

Adapun tujuan yang akan dicapai pada penelitian ini adalah:

1. Mengetahui kadar serat pangan dan sifat organoleptik cookies dengan penambahan tepung biji kluwih (*Antocarpus communis*) dan angkak sebagai pewarna alami..
2. Mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *cookies* dengan penambahan tepung biji kluwih dan angkak sebagai pewarna alami.

E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat member manfaat bagi semua pihak antara lain:

1. Bagi Peneliti

Dapat mengetahui kadar serat pangan dan sifat organoleptik cookies dengan penambahan tepung biji kluwih (*Antocarpus communis*) dan angkak sebagai pewarna alami..

2. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat diharapkan mampu memberikan informasi kepada masyarakat tentang kadar serat pangan dan sifat organoleptik cookies dengan penambahan tepung biji kluwih (*Antocarpus communis*) dan angkak sebagai pewarna alami

