

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kebutuhan akan pangan semakin meningkat dengan bertambahnya jumlah penduduk. Berbagai jenis pangan diproduksi dengan meningkatkan kuantitas serta kualitasnya untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat. Selain dengan meningkatkan jumlahnya, pemenuhan kebutuhan pangan juga dapat dilakukan dengan mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan yang beraneka ragam. Hal ini dilakukan sebagai upaya diversifikasi pangan dengan memanfaatkan sumber daya pangan lokal (Depkes, 2003).

Telur merupakan sumber lemak dan protein hewani yang mudah di dapatkan, dengan kandungan gizinya lengkap dan mudah diserap oleh tubuh. Kuning telur mengandung besi, fosfor, kalsium, vitamin B kompleks. Semua lemak dan protein 50% terdapat pada kuning telur, putih telur mengandung protein dan sedikit karbohidrat (Murdiati, 2013).

Telur menjadi sumber protein dan mineral yang baik bagi manusia, dapat dikonsumsi anak kecil sampai orang tua. Dari berbagai jenis telur yang ada, maka telur ayam, bebek, dan burung puyuh banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia. Telur terdiri atas tiga komponen yang berbeda kandungan gizinya yaitu kulit telur, putih telur atau albumin, dan kuning telur. Telur banyak diolah menjadi hidangan dalam menu makanan sehari-hari masyarakat di Indonesia, salah satunya hidangan brownies (Santoso, 2004).

Telur merupakan hasil ternak yang mempunyai manfaat besar dalam mengatasi masalah gizi yang terjadi di masyarakat. Zat-zat gizi yang ada pada telur sangat mudah untuk dicerna dan dimanfaatkan tubuh. Telur cocok

untuk dikonsumsi semua kelompok umur dari segala lapisan masyarakat (Astawan, 2008).

Telur Ayam adalah telur ayam ras/ayam negeri bobot rata-rata 50-60 g/butir. Kandungan gizi per 100 gram telur ayam adalah, energi 145 (Kal), protein 12,58 (g), lemak 9,94 (g), karbohidrat 0,77 (g). Telur Bebek adalah Telur yang berukuran lebih besar dari pada telur ayam, lebih berminyak (amis) dan rasanya lebih kuat. Warna kulitnya khas biru kehijauan. Kandungan gizi per 100 gram telur bebek adalah, energi 185 (Kal), protein 12,81 (g), lemak 13,77 (g), karbohidrat 1,45 (g). Telur Puyuh adalah Telur yang berukuran kecil, sepertiga dari telur ayam. Warna kulitnya agak kecoklatan dengan noda-noda hitam. Kandungan gizi per 100 gram telur puyuh adalah, energi 158 (Kal), protein 13,05 (g), lemak 11,09 (g), karbohidrat 0,41 (g), perbedaan yang paling mendasar yaitu pada lemak dan protein telur (Wirakusumah, 2005).

Telur dalam pembuatan brownies berfungsi untuk membentuk suatu kerangka yang berperan sebagai pembentuk struktur. Telur juga berfungsi sebagai pelembut dan pengikat. Fungsi lainnya adalah untuk aerasi, yaitu kemampuan menangkap udara pada saat adonan dikocok, sehingga udara menyebar rata pada adonan (Astawan, 2008).

Analisis proksimat merupakan suatu metode analisis kimia untuk mengidentifikasi kandungan zat makanan dari suatu bahan. Tujuan analisis adalah untuk mengetahui secara kuantitatif komponen utama suatu bahan makanan. Analisis proksimat menggolongkan komponen yang ada pada bahan makanan berdasarkan komposisi kimia dan fungsinya yaitu air, abu, protein kasar, lemak kasar dan berat ekstrak tanpa nitrogen atau tergolong sebagai karbohidrat (Sudarmadji, 2007).

Karakteristik fisik dan kimia merupakan faktor yang mempengaruhi produk akhir. Karakteristik fisik brownies kekerasan dan daya patah. Fellows (2000), menyatakan bahwa tekstur pada makanan sangat ditentukan oleh kadar air, kandungan lemak, dan jumlah serta jenis karbohidrat dan protein yang menyusunnya.

Daya terima terhadap suatu makanan khususnya brownies, ditentukan oleh rangsangan dan indera penglihatan, penciuman, pencicip, dan pendengaran. Faktor yang mempengaruhi daya terima yaitu faktor internal (nafsu makan) dan faktor eksternal (cita rasa, variasi menu, penampilan makanan, penyajian, kebersihan). Daya terima dipengaruhi oleh sifat fisik (daya kembang) dan sifat kimia atau zat gizinya (Fitrianingrum, 2009).

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang komposisi proksimat, tingkat kekerasan dan daya terima brownies yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.

## **B. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari proposal penelitian ini adalah apakah terdapat perbedaan Komposisi Proksimat, Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownies yang Dibuat dengan Menggunakan Jenis Telur yang Berbeda.

## **C. Tujuan**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui Komposisi Proksimat, Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Brownis yang Dibuat dengan Menggunakan Jenis Telur yang Berbeda.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Untuk mengukur komposisi proksimat (kadar air, kadar abu, kadar lemak, kadar protein, dan kadar karbohidrat) brownies yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.
- b. Untuk mengukur tingkat kekerasan brownies yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.
- c. Untuk mengukur daya terima brownies yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.
- d. Menganalisis komposisi proksimat, tingkat kekerasan dan daya terima brownis yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Menambah wawasan dan pengetahuan tentang komposisi proksimat, tingkat kekerasan dan daya terima brownies yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.

### **2. Bagi Masyarakat**

Dapat Memberikan informasi kepada masyarakat tentang telur yang baik untuk membuat brownies, yang berpengaruh terhadap komposisi proksimat serta tingkat kekerasan.

### 3. Bagi Peneliti Lanjutan

Penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

### **E. Ruang Lingkup**

Ruang lingkup materi pada penelitian ini dibatasi pada pembahasan mengenai komposisi proksimat, tingkat kekerasandan daya terima brownies yang dibuat dengan menggunakan jenis telur yang berbeda.