

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara pengimpor gandum terbesar kedua didunia setelah Mesir dengan rata-rata volume impor diatas 5 juta ton per tahun. Gandum menjadi makanan pokok setelah beras. Pada tahun 2013 kebutuhan gandum semakin meningkat mencapai 8 juta ton sampai 388,347 juta ton, jumlah tersebut akan terus bertambah seiring berjalan waktu (Aptindo, 2013). Lahan di Indonesia sangat sulit untuk memproduksi gandum, sehingga impor gandum akan meningkat (Aditya, 2015). Pemanfaatan terigu di Indonesia oleh industri pengolahan pangan meliputi bahan untuk pembuat roti, mie, *cakes*, *cookies*, *chips*, keperluan rumah tangga, dan industri kayu lapis (BPS, 2000).

Salah satu solusi bahan pengganti terigu yang memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan yaitu jagung dan kedelai. Jagung merupakan salah satu komoditas yang bernilai ekonomis cukup tinggi dan mempunyai nilai untuk dikembangkan karena memiliki karbohidrat dan protein yang tinggi setelah beras (Susana, 2009).

Salah satu cara untuk memperluas penggunaan jagung dengan cara dijadikan tepung. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan lama, mudah dicampur dan diperkaya zat gizi (Damardjati dkk, 2000).

Tepung kedelai ditambahkan untuk melengkapi kandungan protein selain tepung jagung. Menurut Cahyadi (2007), tepung kedelai memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 34,8%, bahkan pada varietas unggul

kadar proteinnya dapat mencapai 40-43%. Hal tersebut membuat kedelai berpotensi sebagai makanan pendamping untuk anak-anak dalam masa perkembangan.

Untuk meningkatkan penerimaan daya guna tepung jagung dan tepung kedelai adalah dengan cara menjadikan satu dalam suatu produk makanan yang dapat diterima oleh konsumen. Salah satu produk yang cukup populer dan disenangi oleh berbagai kalangan masyarakat adalah *biskuit* (Rohmani, 2015).

Kualitas biskuit ditentukan oleh mutu organoleptik dan mutu fisik. Salah satu mutu fisik biskuit adalah dengan menilai tingkat kekerasan. Komponen yang sangat berperan terhadap kekerasan adalah kandungan amilosa, amilopektin dan gluten. Amilosa memberikan kekerasan pada makanan, sedangkan amilopektin menyebabkan sifat lengket (Muchtadi, 2011). Kadar amilosa yang tinggi menyebabkan biskuit semakin keras (Haryadi, 2006). Menurut Adejumo (2013) tepung jagung mengandung kadar amilopektin lebih sedikit dari total kadar pati yaitu 59.33% hingga 64.40%, namun kadar amilosanya lebih tinggi yaitu 45.60% hingga 40.67%. Kemudian kedelai mengandung protein 34,9 g dalam berat 100 g lebih banyak dari jagung yang hanya memiliki protein sebanyak 9,2 g. Sedangkan kandungan pati pada jagung 70,4%, lebih banyak dari kedelai yang hanya memiliki 34,83%. Perbedaan jumlah pati dan protein inilah yang mempengaruhi tingkat kekerasan dan daya terima dari biskuit. Menurut Hartoyo dan Sunandar (2006), gluten sebagai bahan pengikat masih dibutuhkan meskipun fungsinya dalam pembentukan tekstur kekerasan tidak terlalu mendominasi seperti pada pengolahan produk biskuit lainnya.

Pembuatan biskuit dari tepung jagung dan kedelai ini akan mempengaruhi sifat fisik dan dari biskuit, sehingga akan dapat mempengaruhi daya terima biskuit. Maka perlu dilakukan uji daya terima yang tujuannya untuk menilai seberapa besar minat konsumen terhadap biskuit tepung jagung dan kedelai yang akan dihasilkan.

Penambahan tepung komposit jagung dan tepung kedelai ke dalam biskuit diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi biskuit dan juga sebagai pengganti tepung terigu. Penambahan tepung jagung dan tepung kedelai ke dalam biskuit dapat mempengaruhi kualitas organoleptik biskuit tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui proporsi tepung komposit jagung dan tepung kedelai yang tepat dalam pembuatan biskuit terhadap perubahan organoleptik dan untuk menghasilkan biskuit yang baik dan disukai oleh konsumen.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diketahui rumusan masalah Apakah Ada Pengaruh Tepung Komposit Jagung dan Kedelai Terhadap Tingkat Kekerasan dan Daya Terima Biskuit ?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kekerasan dan daya terima biskuit komposit penambahan tepung jagung dan kedelai.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat kekerasan biskuit tepung jagung dan tepung kedelai yang berbeda.

- b. Mengukur daya terima biskuit tepung jagung dan tepung kedelai yang berbeda.
- c. Menganalisis pengaruh komposit tepung jagung dan tepung kedelai yang berbeda terhadap tingkat kekerasan biskuit.
- d. Menganalisis pengaruh komposit tepung jagung dan tepung kedelai yang berbeda terhadap daya terima biskuit.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat dalam pembuatan produk biskuit dengan komposit penambahan tepung jagung dan tepung kedelai dalam upaya pemanfaatan pangan produk lokal.

2. Bagi Peneliti lain

Penelitian ini dapat digunakan sebagai acuan dalam melakukan penelitian sejenis.