

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan merupakan kebutuhan dasar bagi setiap manusia yang harus dipenuhi setiap saat. Pemenuhan kebutuhan terhadap pangan dapat dilakukan dengan cara mengoptimalkan penggunaan sumber bahan pangan terutama bahan pangan lokal sebagai upaya untuk diversifikasi pangan (Nurapriani, 2010). Pemenuhan kebutuhan terhadap makanan dapat dibagi menjadi dua, baik dalam bentuk makanan besar atau makanan kecil. Makanan besar pada umumnya disajikan dalam ukuran besar untuk pemenuhan kecukupan energi sedangkan makanan kecil atau *snack* biasa disajikan dalam ukuran yang kecil, biasanya digunakan sebagai selingan seperti kue bolu, roti dan kue kering. Kue bolu merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak digemari oleh masyarakat. Secara umum bahan dasar dalam pembuatan kue bolu adalah tepung terigu (Hapsari, 2015).

Konsumsi penggunaan tepung terigu di Indonesia yang merupakan bahan utama dalam pembuatan kue bolu terus mengalami peningkatan setiap tahun. Berdasarkan data pada tahun 2011 penggunaan tepung terigu di Indonesia mencapai angka 4,7 juta ton kemudian meningkat pada tahun 2012 menjadi 5,1 juta ton dan terus mengalami peningkatan pada tahun 2013 menjadi 5,35 juta ton (APTINDO, 2014). Alternatif yang dapat dilakukan untuk mengurangi jumlah konsumsi terhadap tepung terigu adalah dengan cara melakukan sebuah solusi yaitu dengan pembuatan

tepung berbasis pangan lokal seperti jagung, kacang hijau dan ubi jalar kuning.

Jagung merupakan salah satu bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan menjadi tepung. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif setengah jadi yang dianjurkan karena memiliki daya simpan yang cukup lama dan mudah dicampur dengan bahan lain (Damardjati, dkk 2000). Selain jagung pemanfaatan produk lokal yang dapat diolah menjadi tepung adalah ubi jalar kuning dan kacang hijau.

Ubi jalar merupakan komoditas sumber karbohidrat utama setelah padi, jagung dan singkong serta mempunyai peranan penting dalam penyediaan bahan pangan (Zuraida dan Suprianti, 2001). Ubi jalar juga salah satu umbi-umbian yang mudah ditemui di Indonesia. Produktivitas ubi jalar di Indonesia pada tahun 2013 sebesar 147,47 kwintal/hektar, dan meningkat pada tahun 2014 sebesar 152,03 kwintal/hektar (Badan Pusat Statistik, 2015).

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi. Selain itu, ubi jalar juga merupakan sumber vitamin dan mineral. Vitamin yang terkandung dalam ubi jalar adalah vitamin A, vitamin C, vitamin B1 dan vitamin B2, sedangkan mineral yang terkandung dalam ubi jalar adalah zat besi (FE), fosfor (P), natrium (NA), dan kalsium (CA). Ubi jalar yang diolah menjadi tepung merupakan produk ubi jalar setengah jadi, yang dibuat dengan cara menghancurkan ubi jalar kemudian dikeringkan dan dihaluskan (digiling) dengan tingkat kehalusan ± 80 mesh dan memiliki daya simpan yang lebih lama sehingga dapat digunakan sebagai pensubstitusi tepung terigu yang dapat mengurangi impor gandum dan

dapat meningkatkan nilai dari ubi jalar (Zuraida dan Suprianti, 2001). Beberapa penelitian membuktikan bahwa pemanfaatan tepung ubi jalar dapat sebagai substitusi atau pengganti tepung terigu, seperti pada penelitian yang dilakukan oleh Antarlina (1994) pada pembuatan mie dan Hardoko (2010) pada pembuatan roti.

Kacang-kacangan merupakan sumber protein yang baik, dengan kandungan protein berkisar antara 20-30% (Astawan, 2009). Salah satu kacang yang dapat dimanfaatkan yaitu kacang hijau. Kacang hijau memiliki kadar protein tinggi yaitu 22,9 % (Almatsier, 2004). Pengolahan kacang hijau menjadi tepung dapat digunakan sebagai bahan campuran dalam pembuatan produk yang lebih beraneka ragam dan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Tepung komposit merupakan tepung campuran yang terbuat dari beberapa jenis bahan baku yaitu umbi-umbian, kacang-kacangan atau sereal yang dapat digunakan sebagai bahan baku olahan pangan salah satunya adalah bolu kukus.

Bolu kukus dipilih karena banyak digemari oleh semua masyarakat dari berbagai usia dan pembuatannya yang mudah dilakukan. Kualitas bolu kukus dapat ditentukan dari rasa, aroma, tekstur dan tingkat pengembangan. Tingkat pengembangan merupakan perbandingan tinggi bolu kukus dengan tinggi adonan. Bahan dasar dalam pembuatan bolu kukus secara umum yaitu tepung terigu, dan apabila digantikan dengan tepung lain seperti tepung jagung, tepung kacang hijau dan tepung ubi jalar kuning akan berpengaruh terhadap tingkat pengembangan dan daya terimanya.

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

Berdasarkan penelitian tersebut, perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh tepung komposit jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) terhadap tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana pengaruh tepung komposit jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) terhadap tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus?”

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh tepung komposit dari jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) terhadap tingkat pengembangan dan daya terima bolu kukus.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengukur tingkat pengembangan bolu kukus dari tepung komposit jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*).
- b. Mengukur daya terima bolu kukus dari tepung komposit jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*).
- c. Menganalisis pengaruh perbandingan tepung jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) terhadap tingkat pengembangan bolu kukus.
- d. Menganalisis pengaruh tepung komposit jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) terhadap daya terima bolu kukus.
- e. Menginternalisasi nilai-nilai keislaman.

D. MANFAAT PENELITIAN

1. Bagi Masyarakat

Memberikan alternatif mengenai pengembangan keanekaragaman pangan lokal dari jagung, kacang hijau dan ubi jalar kuning serta pemanfaatannya dalam bentuk makanan.

2. Bagi Peneliti Lain

Sebagai bahan masukan apabila mengadakan penelitian lanjutan tentang pengaruh tepung komposit jagung (*Zea mays l*), kacang hijau (*Phaseolus radiatus*) dan ubi jalar kuning (*Ipomoea batatas L*) terhadap daya terima bolu kukus.