

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan menjadi faktor terpenting dalam kehidupan manusia. Bahan pangan hasil pertanian yang tersebar di wilayah Indonesia sangat bervariasi, namun belum dapat dioptimalkan oleh masyarakat salah satunya yakni gembili. Di lingkungan masyarakat pengolahan gembili sebagai bahan makanan sangatlah terbatas karena hanya diolah dengan cara direbus, dikukus atau digoreng (Utami *et al*, 2013). Hasil pertanian gembili di Indonesia berdasarkan data Kementerian Pertanian (2013), bahwa produksi gembili sebesar 180 ton.

Gembili termasuk dalam salah satu tanaman umbi yang mudah tumbuh di Indonesia yang merupakan daerah beriklim tropis (Rimbawan dan Nurbayan, 2013) dan tergolong dalam kelompok *Dioscoreae* yang berperan sebagai bahan pangan mengandung senyawa fungsional. Gembili memiliki karakteristik yang menyerupai ubi jalar dengan ukuran sebesar kepalan tangan orang dewasa, berwarna coklat muda, berkulit tipis, memiliki umbi berwarna putih bersih dengan tekstur yang menyerupai ubi jalar dan rasanya yang khas (Richana, dkk., 2004).

Menurut Rimbawan dan Resita (2013), gembili mengandung kadar air 64.49%, kadar abu 1.62%, lemak 0,51%, protein 4.63%, karbohidrat 85.87%,

serat tidak larut (IDF) 18.43%, serat larut (SDF) 5.77% dan serat total (TF) 24.02%. Berdasarkan kandungan gizi tersebut, maka dipilih untuk diujikan kandungan gizi berupa karbohidrat, serat dan energi yang akan menjadi panduan dalam membuat inovasi produk makanan dengan bahan substitusi tepung gembili.

Pencegahan bahan pangan supaya tidak mengalami kerusakan dan memiliki daya simpan yang panjang maka gembili dapat dijadikan sebagai tepung. Tepung merupakan salah satu produk setengah jadi yang dibutuhkan dalam berbagai aplikasi makanan. Meskipun telah dikembangkan menjadi tepung, beberapa kelemahan dari sifat fungsional tepung gembili masih mempengaruhi rendahnya kualitas tepung yang dihasilkan sehingga dibutuhkan upaya peningkatan kualitas dengan adanya modifikasi makanan (Bahlawan, dkk., 2020).

Bahan sumber karbohidrat seperti gembili berpotensi untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan makanan selingan, adanya perkembangan pengolahan pada gembili menjadi produk olahan akan menurunkan jumlah kebutuhan tepung di Indonesia sehingga dapat dilakukan diversifikasi pangan dari pangan lokal. Kandungan pati dalam tepung gembili lebih tinggi sehingga dapat dikembangkan dengan penambahan tepung terigu sehingga dapat digunakan untuk mempertegas aroma dan rasa serta pengikat adonan (Herlina, 2013). Tepung ketan memiliki kandungan pati yang tinggi dengan kadar amilopektin 98-99%, hal tersebut hampir mendekati pada amilopektin tepung gembili sebesar 75,70% (Richana dan Sunarti, 2004).

Tepung gembili dapat diaplikasikan ke dalam produk pangan yang cukup digemari oleh masyarakat seperti pie dan mochi. Produk pie dan mochi memiliki bentuk menarik dan bercitarasa enak serta bahan pembuatannya yang mudah didapatkan, namun pembuatan pie dan mochi jarang dilakukan dengan bahan pangan lokal sehingga diharapkan dapat menjadi inovasi makanan baru.

Pie merupakan salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri atas adonan kulit (*pie shells*) dan toping, biasanya berbentuk lembaran, bulat, mangkuk, bunga teratai dan sebagainya (Gislen, 2012). Kulit dari pie memiliki karakteristik renyah, kering dan gurih. Bahan dasar dalam membuat pie adalah tepung terigu, mentega, telur dan garam.

Mochi termasuk dalam salah satu kue semi basah yang banyak digemari oleh masyarakat, selain karena harganya yang terjangkau mochi juga memiliki rasa yang manis dengan tekstur kenyal (Fitri, 2018). Seiring dengan kemajuan zaman, mochi mulai berinovasi dengan berbagai bahan baku sehingga diharapkan pembuatan mochi dengan tambahan gembili sebagai makanan lokal dapat menjadi alternatif makanan selingan yang bergizi.

Adanya pengenalan produk baru tersebut untuk mengetahui kualitasnya dilakukan dengan cara menguji daya terima kepada masyarakat menggunakan uji hedonik. Uji hedonik digunakan untuk menganalisa organoleptik produk dengan mengetahui besarnya perbedaan kualitas dengan memberikan penilaian berdasarkan tingkat kesukaannya (Stonedan Joel, 2004).

Diharapkan dengan penggunaan tepung gembili sebagai substitusi produk pie dan mochi dapat memberikan alternatif produk pangan yang dapat diterima masyarakat dengan memanfaatkan pangan lokal. Berdasarkan latar belakang tersebut maka peneliti tertarik untuk meneliti Analisis Kandungan Gizi (Karbohidrat, Serat, Energi) Pie dan Mochi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*)

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini “Bagaimana Analisis Kandungan Gizi (Karbohidrat, Serat, Energi) Pie dan Mochi Gembili (*Dioscorea esculenta L.*)”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui analisis kandungan karbohidrat, serat dan energi pada pie dan mochi gembili (*Dioscorea esculenta L.*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pie gembili
- b. Mendeskripsikan tingkat kesukaan mochi gembili
- c. Menganalisis kandungan karbohidrat, serat dan energi pie gembili
- d. Menganalisis kandungan karbohidrat, serat dan energi mochi gembili

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai inovasi makanan baru dalam pengolahan pangan dari gembili yang dapat dijadikan tepung sebagai bahan substitusi pembuatan pie dan mochi yang telah diketahui kandungan gizinya.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan tambahan informasi sebagai bahan pembelajaran dan referensi bagi kalangan mahasiswa yang akan melakukan penelitian.

3. Bagi Peneliti Selanjutnya

Memberikan informasi dan wawasan yang dapat menjadi referensi bagi mahasiswa untuk digunakan sebagai penelitian lebih lanjut.