

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sereal umumnya diproses secara komersial dengan menggunakan teknologi ekstrusi panas dan produk yang dihasilkan mengembang (*puffing*), memiliki kemampuan menyerap dan larut dalam air, tidak keras dan renyah (Oliveira et al., 2018). Sereal digolongkan kedalam jenis makanan siap santap yang telah dan direkayasa menurut jenis dan bentuknya dan merupakan makanan siap saji yang praktis (Ningtyas, K. R, 2018). Pada umumnya sereal yang di jual di pasaran terbuat dari tepung terigu, gandum dan jagung. Sereal juga dapat dibuat dari bahan yang lain seperti, umbi-umbian dan kacang-kacangan.

Beranekaragam pangan lokal seperti umbi-umbian dapat dimanfaatkan sebagai pangan alternatif yang relatif lebih aman dalam penyediaan energi. Salah satu jenis umbi-umbian yang berpotensi dalam penyediaan energi dari karbohidrat adalah singkong. Singkong merupakan salah satu komoditas pertanian yang telah banyak diolah menjadi berbagai produk jadi atau produk setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi (Salim 2011).

Pengolahan sereal singkong yang selama ini menjadi tepung tapioka dan makanan tradisional dengan harga jual yang rendah dijadikan alternatif lain menjadi tepung singkong untuk memproduksi sereal yang bernilai jual tinggi sehingga dapat mengatasi kesejahteraan petani singkong. Kedua, upaya memperpanjang masa simpan singkong dan mempopulerkan singkong dapat di manfaatkan untuk makanan praktis dan konsumsi di berbagai kalangan, Salah satu provinsi penghasil singkong dengan luas panen khususnya

di Jawa Timur luas panen mencapai 89.448 hektar dengan jumlah produksi sebesar 1.790.671 ton pada tahun 2016 (BPS Jatim 2019).

Singkong salah satu tanaman tropis yang paling berguna dan dimanfaatkan sebagai sumber kalori yang murah. Singkong merupakan bahan makanan yang kandungan zat gizi dalam 100 gram berupa energi 154 kkal, protein 1,0 gram, lemak 0,3 gram, karbohidrat 36,8 gram dan serat 0,9 gram. Kandungan serat pada tepung singkong lebih tinggi 3x lipat dibandingkan dengan tepung terigu per 100 gram yang mengandung serat 0,3 gram. Keunggulan ini dapat menjadi faktor pendorong program diversifikasi pangan singkong sebagai pengganti tepung terigu sereal yang memiliki kandungan serat lebih tinggi dari tepung terigu .(TKPI,2017)

Singkong memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi, dan kandungan proteinnya relatif rendah. Untuk meningkatkan kandungan protein pada pembuatan sereal tepung singkong, perlu dikompositkan dengan bahan-bahan lain, diantaranya dengan penambahan tepung kacang hijau. Penelitian sebelumnya yang berasal dari Widiastuti (2018) sereal yang dibuat tanpa ada penambahan tepung, sehingga perlu ada penambahan kacang hijau untuk menambah kandungan protein.

Kacang hijau (*Vigna Radiata L*) yang juga biasa disebut mungbean merupakan tanaman yang dapat tumbuh hampir di semua tempat di Indonesia. Kacang hijau per 100 gram mengandung energi 323 kkal, protein 22,9 gram, Lemak 1,5 gram, karbohidrat 56,8 gram dan serat 7,5 gram.(TKPI, 2017).

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Papunas dkk., (2013) mengenai karakteristik fisikokimia singkong berbahan baku tepung jagung, pisang goroho dan kacang hijau menghasilkan formulasi terbaik dengan karbohidrat 88,56% namun kadar protein yang dihasilkan masih rendah sehingga perlu dilakukan pengembangan produk. Berdasarkan uraian tersebut, maka penelitian ini dilakukan dengan memanfaatkan tepung

singkong sebagai bahan dasar dalam pembuatan sereal dengan tambahan tepung kacang hijau. Peneliti akan melakukan uji daya terima untuk mengetahui daya terima sebagai perwakilan dari konsumen dan melakukan analisis formula sereal untuk mengetahui kandungan gizi terhadap sereal yang berbahan dasar tepung singkong dan tepung kacang hijau.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang diuraikan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “bagaimana daya terima dan kandungan zat gizi pada formulasi sereal tepung singkong (*Manihot Esculenta Crantz*) dan tepung kacang hijau (*Vigna Radiata L*) ?“

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya dan kandungan protein, lemak, karbohidrat, serat pada sereal tepung singkong dan tepung kacang hijau.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan daya terima pada formula sereal tepung singkong dan tepung kacang hijau.
- b. Mendeskripsikan kandungan protein pada formula sereal tepung singkong dan tepung kacang hijau.
- c. Mendeskripsikan kandungan lemak pada formula sereal tepung singkong dan tepung kacang hijau.
- d. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat pada formula sereal tepung singkong dan tepung kacang hijau.

- e. Mendeskripsikan kandungan serat pada formula sereal tepung singkong dan tepung kacang hijau.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Menambah kompetensi dan pengetahuan peneliti tentang pengembangan produk pangan sereal berbahan tepung singkong dan tepung kacang hijau dan mengetahui daya terima dan kandungan zat gizinya.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Sebagai bahan tambahan informasi dan referensi pembelajaran bagi mahasiswa mengenai produk makanan (sereal) sehingga dapat dilakukan penelitian lebih lanjut.

3. Bagi masyarakat

Memberikan Informasi mengenai pengembangan produk olahan pangan lokal dari singkong dan kacang hijau.