

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Sereal merupakan olahan dari biji-bijian yang dikonsumsi sebagai sarapan, biasanya dikemas dalam bentuk siap saji atau membutuhkan pemasakan sebelum dikonsumsi contohnya seperti dalam bentuk serpihan atau lempengan yang biasa disebut flakes (Caldwell et al., 2016). Menurut Firdaus (2008) dalam penelitiannya menjelaskan mengenai sereal jagung sebagai selingan atau jajanan sehat yaitu sereal selain dikonsumsi dipagi hari juga dapat dijadikan sebagai jajanan atau selingan. Produk makanan instan seperti sereal sarapan menjadi salah satu pilihan yang cukup populer dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat. Menurut data Agricultural and Processed Food Products Export Development Authority (APEDA), pangsa pasar global untuk produk sereal sarapan diproyeksikan mengalami peningkatan sebesar 4,3% dari tahun 2017 hingga 2025 (APEDA, 2017) .

Produk sereal sarapan yang tersedia di pasaran sebagian besar terbuat dari gandum, oat, dan barley yang mana komoditas tanaman tersebut sulit untuk tumbuh di negara tropis seperti Indonesia sehingga pemenuhan kebutuhan akan komoditas tersebut harus diimpor dari negara lain. Peningkatan kebutuhan impor gandum dari tahun ke tahun menjadi salah satu indikator tingginya ketergantungan industri pengolahan pangan di Indonesia terhadap bahan impor. Menurut data Badan Pusat Statistik, volume impor Indonesia terhadap biji gandum mencapai lebih dari 10 juta ton pada tahun 2019 atau mengalami peningkatan sebesar 5,6% dari tahun sebelumnya (BPS, 2020).

Kondisi ini mendorong berbagai pihak untuk terus melakukan upaya diversifikasi pangan melalui pemanfaatan sumber daya lokal. Hal ini dirasa cukup rasional, mengingat Indonesia kaya akan ragam jenis komoditas lokal yang pemanfaatannya belum optimal. Beberapa komoditas sereal lokal seperti jagung (*Zea mays*) sangat potensial untuk dikembangkan sebagai bahan baku produk sereal sarapan (Zhu, 2017).

Sereal dapat dibuat dari campuran biji-bijian atau umbi-umbian sebagai sumber karbohidrat dan kacang-kacangan sebagai sumber protein atau bisa juga dicampur dengan buah sebagai sumber serat dan vitamin. Dalam hal ini pemilihan bahan untuk formulasi campuran harus dilaksanakan secara tepat agar produk yang dihasilkan berkualitas (Ermi, 2012).

Pembuatan sereal untuk makanan siap saji dapat memanfaatkan bahan yang belum dimanfaatkan secara maksimal salah satunya adalah jagung dan kacang hijau. Seiring berjalannya waktu, pembuatan sereal dilakukan dengan memvariasikan jagung dengan campuran bahan lain yang mengandung protein tinggi misalnya kacang hijau (27,5%) (Jumanah, 2018).

Sampai saat ini pemanfaatan jagung masih sangat terbatas untuk direbus sebagai camilan dan *pop corn* untuk makanan ringan. Penggunaan jagung sebagai bahan baku pembuatan sereal diharapkan semakin meningkatkan nilai tambah jagung dan mengangkat citra jagung sebagai salah satu sumber pangan alternatif potensial bagi masyarakat Indonesia (Hema, 2018).

Selain itu jagung juga memiliki keunggulan karena mengandung senyawa fungsional seperti serat pangan, unsur Fe, dan betakaroten (pro vitamin A). Jagung merupakan sumber karbohidrat alternatif setelah beras. Jagung memiliki kadar gluten yang rendah yaitu <1%.

Hal ini menunjukkan tepung jagung lebih sesuai untuk membuat kue kering dan sejenisnya seperti sereal (Suarni dan Firmansyah, 2005). Tepung jagung memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan sereal (Ladamay, 2014).

Kacang hijau merupakan sumber protein dan memiliki kualitas protein yang baik seperti jenis kacang-kacangan pada umumnya. Protein tepung kacang hijau berbeda-beda tergantung dari varietas kacang hijau yang digunakan dan proses pengolahannya. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang (Hema, 2018). Kacang hijau memiliki kandungan energi 323 kkal, tinggi protein 22,9 g, rendah lemak 1,5 g, tinggi serat 7,1 g, abu 3,3 g dan kandungan mineral yaitu Natrium 42 mg, Kalium 815,7 mg, Kalsium 223 mg, Fosfor 319 mg, Besi 7,5 mg, Seng 2,9 mg (TKPI, 2018).

Penggunaan formula berdasarkan penelitian sebelumnya, dan dilakukan uji coba beberapa kali sehingga diambil formulasi terbaik. Dari lima formula dalam penelitian tersebut peneliti mengambil tiga formula terbaik dari kelima formula tersebut.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik ingin meneliti tentang kandungan gizi dan tingkat kesukaan pada formula sereal jagung dan kacang hijau. Karena produk baru maka perlu dilakukan uji kesukaan pada formula sereal tersebut. Jagung merupakan sumber karbohidrat dikombinasikan dengan kacang hijau yang merupakan sumber protein nabati diharapkan penggunaan jagung dan kacang hijau sebagai bahan pembuatan sereal dapat meningkatkan nilai gizi sereal yang sudah ada di pasaran serta menjadi alternatif pemanfaatan pangan lokal di Indonesia.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diutarakan maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana tingkat kesukaan dan kadar karbohidrat, protein, lemak dan serat pada formula sereal jagung kacang hijau?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan penelitian ini adalah mengetahui tingkat kesukaan dan kadar karbohidrat, protein, lemak dan serat pada formula sereal jagung kacang hijau.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada formula sereal jagung kacang hijau
- b. Mendeskripsikani kadar karbohidrat pada formula sereal jagung kacang hijau
- c. Mendeskripsikani kadar protein pada formula sereal jagung kacang hijau
- d. Mendeskripsikan kadar lemak pada formula sereal jagung kacang hijau
- e. Mendeskripsikan kadar serat pada formula sereal jagung kacang hijau

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat mengetahui kandungan gizi pengembangan produk pangan lokal pada formula sereal jagung dan kacang hijau.

2. Bagi Institutusi

Dapat dijadiakn untuk referensi atau bahan pustaka dalam bidang pengetahuan gizi dan pengembangan produk pangan lokal khususnya sereal dengan bahan dasar jagung dan kacang hijau.

3. Bagi Masyarakat

Dapat menambah informasi kepada masyarakat tentang pengembangan produk pangan lokal dari jagung dan kacang hijau menjadi sereal.