

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Standar mutu pangan merupakan penentuan mutu dengan berbagai kriteria. Dalam menetapkan standar mutu harus mempertimbangkan standarasi mutu nasional yang dikoordinasi oleh BSN (Badan Standarisasi Nasional). Di Indonesia ditetapkan Standar Nasional Indonesia, sebagai syarat bagi produsen dalam memproduksi produk pangan, dengan demikian produsen diharuskan menghasilkan produk yang bermutu baik (Mamuaja, 2016). Dalam mutu pangan, tekstur termasuk dalam salah satu faktor yang mempengaruhi penerimaan konsumen terhadap produk pangan. Tekstur suatu produk pangan berperan penting dalam mutu proses penerimaan produk oleh konsumen, sehingga tekstur menjadi salah satu kriteria utama yang digunakan konsumen untuk menilai mutu suatu produk (Yusriana dkk., 2017).

Ganyong (*Canna Edulis Ker*) merupakan tanaman umbi yang berasal dari Amerika Selatan yang dapat dimanfaatkan untuk kebutuhan pangan maupun non pangan (Hasrini dkk., 2018). Selama ini masyarakat mengenal sebagai tanaman hias yang banyak dijumpai di taman kota maupun di halaman rumah. *Genus canna* yang dapat dikonsumsi dan dimanfaatkan sebagai olahan pangan yaitu ganyong (*Canna Edulis Ker*). Ganyong sebagai makanan alternatif yang bergizi. Penelitian dan pengembangan produk umbi-umbian potensial ganyong belum menjadi prioritas di Indonesia dan sangat jarang dimanfaatkan masyarakat, walaupun ganyong memiliki nilai gizi yang spesifik. Masih sedikit pemanfaatan ganyong agar olahan dari umbi ganyong memiliki nilai ekonomi yang lebih tinggi dan rasa variatif maka dijadikan sebagai substitusi produk (Suhartini dkk., 2020).

Umbi ganyong biasanya hanya diolah secara tradisional dengan teknik olah digoreng, direbus, atau dibakar. Pemanfaatan ganyong secara maksimal dapat menjadikan diversifikasi

pangan yang selanjutnya memperkuat ketahanan pangan lokal. Tepung ganyong memiliki kelebihan dibandingkan dengan tepung terigu, yaitu memiliki serat yang tinggi dan tidak mengandung gluten (Karyantina dkk., 2016).

Ganyong merupakan salah satu umbi-umbian yang dapat dijadikan tepung dan dapat dimanfaatkan untuk aneka olahan pangan (Istiqomah dkk., 2019). Pemanfaatan ganyong sejauh ini sangat terbatas untuk dijadikan sebagai bahan olahan aneka pangan misalnya tepung ganyong. Berdasarkan kandungan gizinya, fortifikasi melalui pengembangan pangan berbasis sumber daya pangan lokal. Pada penelitian ini ganyong digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cookies* (kue kering) (Syafiih dkk., 2022).

Cookies merupakan salah satu jenis makanan selingan yang berbahan dasar tepung terigu dan sangat digemari masyarakat. Sejak tahun 2018, Indonesia menjadi negara pengimpor gandum terbanyak di dunia dengan jumlah 10.096.299 juta ton (Hasmi dkk., 2021). Oleh karena itu, diperlukan upaya dalam mengurangi ketergantungan terhadap import terigu yaitu salah satunya dengan cara optimalisasi pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai alternative pangan (Hadistio dan Fitri, 2019). *Cookies* merupakan kue kering yang memiliki rasa manis yang terbuat dari tepung terigu, margarin, gula halus, dan telur yang dicampur menjadi satu, yang kemudian dicetak lalu ditata di atas loyang setelah itu dipanggang sampai matang. Proses pembuatan *cookies* ini sangat sederhana sehingga tidak memerlukan waktu yang lama (Rumadana & Salu, 2020).

Cookies sangat digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena rasana manis dan praktis. Namun, saat ini *cookies* yang dikonsumsi masyarakat dan beredar di pasaran memiliki kandungan serat dan protein yang rendah tetapi memiliki kalori yang tinggi, sehingga perlu alternative produk berbahan pangan lokal tinggi serat, tinggi protein, yang rendah kalori dalam pembuatan *cookies* (Hati dkk., 2020).

Pembuatan produk *cookies*, diperlukan bahan pangan tinggi serat contohnya ganyong, dan bahan pangan lain contohnya kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*). Penggunaan tepung kacang merah sebagai substitusi dalam pembuatan *cookies* mempunyai keunggulan yaitu memiliki protein cukup tinggi serta dapat memanfaatkan potensi kacang merah di Indonesia (Ningrum, 2012).

Penggunaan tepung ganyong dan kacang merah dengan klasifikasi berbagai ukuran butiran tepung dalam penelitian pembuatan *cookies* ini, bertujuan untuk meningkatkan potensi penggunaan bahan pangan lokal dalam pembuatan produk pangan yang lebih inovatif sehingga akan mendukung ketahanan pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Diharapkan produk pangan yang dihasilkan mempunyai nilai mutu dan nilai gizi yang lebih tinggi.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan penelitian “Bagaimana Tekstur dan Kandungan Zat Gizi *Cookies* Berbahan Dasar Ganyong (*Canna Edulis Ker*) dan Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*)?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tekstur dan kandungan zat gizi *cookies* berbahan dasar ganyong (*Canna edulis Ker*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tekstur pada *cookies* berbahan dasar ganyong (*Canna edulis Ker*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) pada berbagai klasifikasi butiran tepung yang digunakan
- b. Mendeskripsikan zat gizi protein pada *cookies* berbahan dasar ganyong (*Canna edulis Ker*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*)
- c. Mendeskripsikan zat gizi serat pada *cookies* berbahan dasar ganyong (*Canna edulis Ker*) dan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*)

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Dapat menambah pengetahuan dan inovasi pada penelitian selanjutnya dalam membuat produk inovatif bernilai mutu tinggi serta bernilai gizi tinggi berbasis pangan lokal yang dapat diterima oleh masyarakat umum sehingga dapat menjadi pilihan makanan alternative dalam memenuhi kebutuhan zat gizi.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian yang telah dilakukan diharapkan mampu menjadi bahan referensi tentang pengembangan dan pemanfaatan produk berbasis bahan pangan lokal pada penelitian selanjutnya serta dapat memberikan dampak positif bagi universitas terutama program studi gizi

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat membantu masyarakat umum dalam memperoleh produk makanan sebagai makanan selingan yang bermutu serta bernilai gizi tinggi sehingga dapat diaplikasikan sebagai inovasi produk pangan lokal