

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Rebung merupakan tunas muda bambu yang baru tumbuh berasal dari batang bawah berbentuk kerucut yang berlapis-lapis. Rebung memiliki banyak jenisnya salah satunya rebung bambu betung. Bambu betung memiliki rebung putih yang berukuran lebih besar daripada rebung bambu lainnya.

Rebung memiliki potensi yang cukup besar untuk dikembangkan sebagai makanan lokal, tetapi saat ini sering digunakan hanya sebagai sayur dan dalam masakan tradisional Indonesia salah satunya sebagai isian lumpia (Uliyanti dan Niaga, 2023). Sebagai upaya peningkatan pemanfaatan konsumsi masyarakat terhadap rebung, maka perlu pengolahan yang tepat yaitu mengubah rebung menjadi tepung rebung untuk mempertahankan zat gizi dan memperpanjang masa penyimpanan serta menciptakan produk pangan berbahan dasar tepung yang digemari masyarakat seperti *cookies* (Andrasari, 2019). Namun, sering kali *cookies* hanya mengandung kalori yang tinggi dan rendah serat (Kiptiah dkk., 2018). Sehingga perlu alternative produk berbahan pangan lokal tinggi serat.

Serat memiliki manfaat untuk membantu melancarkan buang air besar, menurunkan kadar kolesterol jahat, meningkatkan sistem kekebalan tubuh, mengurangi risiko penyakit jantung, kanker, dan lainnya (Fithriyah dan Mukarromah, 2022). Kandungan serat pangan rebung 2,56% lebih tinggi daripada sayuran tropis seperti ketimun 0,61%, kecambah kedelai 1,27%, dan

sawi 1,01%. Namun, pada tepung rebung ini terdapat aroma khas rebung yang kurang disukai, sehingga perlu bahan tambahan yang dapat menghilangkan aroma dari rebung tersebut. Salah satu cara untuk mengatasi masalah ini adalah dengan penggunaan aneka ragam bahan tambahan seperti jahe emprit. Menurut penelitian Hartati (2017) bahan campuran tepung terigu dan pati jahe yang digunakan benar-benar mempengaruhi aroma sehingga, penambahan jahe emprit diharapkan dapat menutupi aroma rebung yang khas dari *cookies* rebung.

*Cookies* merupakan camilan manis berbentuk kecil yang digemari masyarakat. Karakteristik *cookies* bergantung pada formula asal bahan utama serta bahan-bahan tambahan yang digunakan. Tepung terigu adalah bahan dasar untuk membuat *cookies* yang dicampur gula, butter dengan bantuan proses pengovenan (Darmajana, 2019). Menurut data Badan Pusat Statistika (2020) Indonesia melakukan impor gandum dari beberapa negara seperti Australia, India, Amerika dan negara lain. Impor gandum pada tahun 2010-2017 mengalami peningkatan, pada tahun 2010 sebesar 4,8 juta ton dan meningkat pada tahun 2017 sebesar 11,4 juta ton. Perlu adanya upaya dalam mengurangi penggunaan tepung terigu di masyarakat agar ketahanan pangan terjaga dengan memanfaatkan sumber pangan lokal salah satunya tepung mocaf dalam pembuatan *cookies* (Ihromi dkk., 2018). Tepung mocaf memiliki banyak keunggulan karena mudah didapat dan banyak digunakan sebagai pengganti tepung terigu.

Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk membuat *cookies* berbahan bahan baku lokal seperti rebung dengan penambahan tepung mocaf yang dapat dijadikan sebagai alternatif inovasi dalam pembuatan *cookies*. Pemilihan produk ini bahwa *cookies* sekarang menjadi camilan praktis yang disukai kalangan masyarakat bahkan oleh anak-anak. Pentingnya pengembangan produk pangan lokal berbahan dasar rebung dan tepung mocaf dikarenakan masyarakat belum memanfaatkannya secara optimal dan kurangnya informasi tentang kandungan gizi dari rebung dan tepung mocaf dengan melakukan penelitian tingkat kesukaan dan kandungan gizi *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Cookies* Berbahan Rebung Bambu Betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*)?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan gizi *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf.

## 2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf.
- b. Mendeskripsikan kandungan energi pada *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf.
- c. Mendeskripsikan kandungan zat gizi serat pada *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf.

## D. Manfaat Penelitian

### 1. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi kepada masyarakat tentang makanan fungsional dan kandungan gizi yang berasal dari makanan lokal seperti rebung bambu betung dan tepung mocaf yang dapat digunakan untuk membuat produk *cookies*.

### 2. Bagi Institusi Pendidikan

Diharapkan bahwa penelitian ini akan memberikan informasi dan pengembangan ilmiah tentang gizi terutama tentang tingkat kesukaan dan kandungan energi, serat pada *cookies* berbahan rebung bambu betung (*Dendrocalamus asper*) dengan penambahan tepung mocaf sebagai salah satu pemanfaatan pangan lokal.

### **3. Bagi Penelitian Selanjutnya**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi penelitian selanjutnya untuk melakukan pengemabangan makanan lokal menggunakan rebung bambu betung.