

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan salah satu negara yang beriklim tropis dan kaya akan sumber pangan lokal yang telah dikenal dan dikonsumsi oleh masyarakat, salah satunya yaitu uwi ungu. Uwi ungu telah lama dimanfaatkan sebagai bahan pangan sumber karbohidrat oleh masyarakat Indonesia, terutama di daerah Maluku, Nusa Tenggara, Sulawesi dan Jawa sebagai pengganti atau tambahan beras/sagu pada musim kemarau/paceklik. Namun uwi ungu merupakan tumbuhan yang sudah ada sejak lama, tetapi masih sangat jarang di jumpai, sehingga masyarakat menanam uwi ungu hanya dalam jumlah terbatas, karena pemanfaatan uwi masih belum optimal (Khasanah 2018). Tanaman uwi dapat tumbuh optimal pada tanah yang gembur dan tidak banyak memerlukan air bila dibandingkan dengan tanaman pangan lainnya, dengan bobot 2-8 kilogram per umbi (Fauziah 2020) .

Berbagai penelitian telah menyatakan bahwa manfaat uwi ungu bagi kesehatan dapat digunakan pengganti nasi untuk penderita diabetes, mengurangi risiko terkena kanker payudara dan penyakit kardiovaskular (Ratri Tri Hapsari, 2014).

Uwi ungu (*Dioscorea alata L*) mengandung komponen gizi cukup lengkap, yaitu Karbohidrat (17,10-29,37%), Protein (1,29-3,00%), Lemak (0,29%) Serat (6,70-11,62%) dan kadar abu (0,85-1,44%) dengan kadar air 65,47-82,46% Komponen mineral yang terdapat pada uwi ungu relatif lengkap, yaitu K (224,54–

483,21 mg/100g), Ca (15,63–61,97 mg/100g), Mg (16,75–43,06 mg/100g), Fe (1,40–13,40 mg/100g), Zn (0,43–2,83 mg/100g) dan P (329,37–699,91 mg/100g) (Fauziah 2020).

Uwi ungu memiliki keterbatasan di umur simpan yang pendek, sehingga pengolahan menjadi tepung uwi ungu adalah salah satu cara untuk memperpanjang masa simpan. Pembuatan tepung uwi ungu bertujuan antara lain yaitu mudah disimpan, volumenya kecil, mudah dalam transportasi, dan lebih fleksibel untuk berbagai produk pangan olahan. Tepung uwi dapat diolah menjadi beragam jenis produk pangan salah satunya yaitu *Cookies*.

Menurut (Rakhman Affandi dan Khoiron Ferdiansyah, 2016) adalah produk makanan kering yang banyak digemari anak-anak maupun orang dewasa, *Cookies* merupakan salah satu jenis kue kering yang dibuat dari adonan lunak, memiliki kadar lemak yang cukup tinggi, relatif renyah apabila dipatahkan dan penampang potongan bertekstur padat. Tingkat kerenyahan produk *cookies* ini sangat dipengaruhi oleh karakteristik bahan baku penyusunnya. Pada umumnya *cookies* dibuat dengan menggunakan bahan- bahan pengikat dan pelembut. Beberapa komponen yang sering digunakan dalam industri pembuatan *cookies* antara lain, tepung terigu, air, gula, lemak, bahan pengembang, susu bubuk, dan telur. Komponen ini lah yang akan membentuk karakteristik *cookies* selama proses pengolahan.

Di Indonesia, pemanfaatan uwi ungu masih terbatas pada olahan makanan tradisional biasanya uwi ungu direbus, dibakar, dipanggang atau dikukus, uwi ungu

juga dijadikan keripik, dijemur lalu digoreng (Winarti *et al.*, 2013). Sehingga perlu adanya inovasi dalam pemanfaatan uwi ungu. Salah satunya dengan membuat *cookies*. Secara umum *cookies* dibuat menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku sehingga dalam penelitian ini ingin dikembangkan *cookies* tinggi serat dengan bahan uwi ungu dan menggunakan kedelai sebagai tinggi protein.

Kedelai merupakan sangat penting dalam memenuhi kebutuhan pangan dalam rangka perbaikan gizi masyarakat, karena kedelai adalah sumber protein nabati yang relatif murah bila dibandingkan dengan sumber protein lainnya seperti daging, susu dan ikan (Rohmah eka afiyanti, 2016).

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui formulasi yang tepat pada pembuatan *cookies* uwi ungu, meningkatkan mutu organoleptik dan tingkat kesukaan *cookies* dengan penambahan tepung uwi ungu. Pengembangan inovasi produk pangan perlu dilakukan untuk meningkatkan minat konsumsi uwi ungu. Diharapkan masyarakat mampu mengolah dan memanfaatkan uwi ungu sehingga tingkat konsumsi uwi ungu semakin meningkat.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi *Cookies* Berbahan Tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan Penambahan Tepung Kedelai (*Glycine max L.*)”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L.*)

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Menganalisa tingkat kesukaan *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L.*)
- b. Menganalisis kandungan zat gizi protein pada *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L*)
- c. Menganalisis kandungan zat gizi serat pada *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L*)

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Peneliti**

Mendapatkan standar formulasi yang tepat dan mengetahui kandungan zat gizi *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L*).

### **2. Bagi Institusi**

Memberikan informasi dan referensi penelitian selanjutnya mengenai olahan *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedelai (*Glycine max L*).

### **3. Bagi Masyarakat**

Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengembangan *cookies* berbahan tepung uwi ungu (*Dioscorea alata L*) dengan penambahan tepung kedela (*Glycine max L*).