

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Biskuit adalah produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari tepung terigu dengan atau tanpa substitusinya, minyak/lemak, dengan atau tanpa penambahan bahan pangan lain dan bahan tambahan pangan yang diizinkan (BSN, 2018). Biskuit dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi hingga kalangan dewasa tetapi dengan jenis yang berbeda-beda. Namun, biskuit komersial yang beredar di pasaran memiliki kandungan gizi yang kurang seimbang. Kebanyakan biskuit memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, sedangkan kandungan serat yang relatif rendah (Irferamuna, Yulastri and Yuliana, 2019). Camilan sehat dapat memberikan energi tambahan untuk beraktivitas dan mencukupi energi sampai makan utama.

Sebagian besar biskuit yang dijual di pasaran terbuat dari tepung terigu (Rai, 2017). Akan tetapi, ketersediaan tepung terigu disuplai dari impor. Konsumsi terigu nasional yang meningkat telah membuat Indonesia menjadi salah satu importir terbesar gandum di dunia (BPPP, 2020). Konsumsi tepung terigu meningkat dapat memengaruhi ketahanan pangan. Selain itu, kandungan gluten 9,61% (USDA, 2013) dan indeks glikemik yang tinggi 55-59 (Miller, 2008) pada tepung terigu juga dapat berdampak buruk pada kesehatan. Oleh karena itu, masalah ini harus segera diselesaikan. Salah satu cara untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu adalah dengan membuat tepung berbasis pangan lokal yaitu kentang hitam.

Kentang hitam adalah salah satu umbi-umbian yang bentuknya hampir sama dengan kentang pada umumnya tetapi memiliki ukuran yang lebih kecil. Sebelumnya, kentang hitam hanya direbus atau dikukus dan ditumis sebagai lauk. Namun, upaya pengolahan yang diperlukan untuk penganekaragaman makanan dengan mengolah kentang hitam menjadi tepung agar awet lebih lama dan memiliki rasa yang khas. Beberapa tahun terakhir banyak peneliti mulai memanfaatkan kentang hitam sebagai bahan baku untuk membuat produk makanan seperti sohun, roti tawar, beras analog, *crackers*, *cookies* dan kue. Menurut (TKPI, 2018) dalam 100 gram tepung kentang hitam memiliki kandungan energi 304,67 kalori, protein 4,21 g, lemak 0,83 g dan karbohidrat 70,09 g. Sedangkan tepung terigu memiliki kandungan energi 333 kalori, protein 9 g, lemak 1 g dan karbohidrat 77,2 g (Komalasari, Adinda Putri and Hidayah, 2022). Sehingga tepung kentang hitam dapat digunakan untuk menggantikan tepung terigu dalam pembuatan biskuit.

Keunggulan kentang hitam menurut penelitian (Nugraheni *et al.*, 2011) dalam (Dewi, 2020) diketahui bahwa kentang hitam memiliki senyawa termasuk fenol, flavonoid, asam askorbat, dan asam triterpenoat, yang memiliki sifat fungsional terhadap sistem biologis. Kentang hitam memiliki kandungan bioaktif dan antioksidan yang tinggi (terutama pada kulit) yang dapat menurunkan kolesterol, berperan sebagai antitumor dan antikanker, serta dapat meningkatkan aktivitas enzim antioksidan tubuh seperti glutathione peroksidase, glutathione reduktase, katalase, dan superoksida dismutase (Nugraheni *et al.*, 2014). Selain itu, menurut (Nugraheni, Hamidah and

Auliana, 2017) kentang hitam memiliki indeks glikemik yang rendah yaitu sebesar  $40,88 \pm 6,42$  dan bebas gluten dibandingkan dengan tepung terigu yang mengandung gluten.

Dengan berbagai keunggulan tepung kentang hitam dapat dijadikan MP-ASI yang kaya akan gizi, mudah dicerna, tidak menimbulkan alergi, dan mudah diolah. Keunggulan ini menjadikan tepung kentang hitam sebagai bahan MP-ASI yang ideal untuk mendukung pertumbuhan dan perkembangan bayi usia 6 – 24 bulan. Syarat MP-ASI adalah padat energi, protein dan zat gizi, tidak berbumbu tajam, tidak menggunakan gula dan garam tambahan, penyedap rasa, pewarna dan pengawet secukupnya, mudah ditelan dan disukai anak, tersedia lokal dan harga terjangkau. Penggunaan bahan dasar ini sebagai bagian dari upaya untuk diversifikasi produk pangan melalui penganekaragaman pangan lokal dan meningkatkan nilai ekonomi kentang hitam.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik melakukan penelitian mengenai “**Tingkat Kesukaan Dan Kandungan Nilai Gizi Biskuit Tepung Kentang Hitam (*Coleus tuberosus*)**” dimana kentang hitam adalah produk pangan lokal yang dapat dikembangkan.

## **B. Rumusan Masalah**

Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan nilai gizi biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*)?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan nilai gizi biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap warna, aroma, rasa dan tekstur biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- b. Mengetahui kandungan energi biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- c. Mengetahui kandungan protein biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- d. Mengetahui kandungan lemak biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- e. Mengetahui kandungan karbohidrat biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- f. Mengetahui kadar air biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- g. Mengetahui kadar abu biskuit tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Bagi Responden**

Penelitian ini diharapkan dapat membantu masyarakat umum mendapatkan makanan, terutama makanan selingan yang kaya akan gizi dan dibuat dengan bahan pangan lokal.

### **2. Bagi Institusi Pendidikan**

Penelitian ini diharapkan sebagai informasi, dokumentasi dan literatur tentang pembuatan dan pemanfaatan produk makanan dengan bahan lokal serupa serta peran akademisi dalam penerapan keilmuan gizi.

### **3. Bagi Peneliti Selanjutnya**

Penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan rujukan ataupun referensi pembanding bagi penelitian lain terkait judul penelitian.