

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kemajuan zaman yang semakin pesat sangat berdampak pada perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia. Salah satunya adalah kebiasaan mengonsumsi jajanan dan camilan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Konsumsi makanan ringan sereal, seperti biskuit, kue, dan wafer, telah menjadi sangat populer. Pada tahun 2012 asosiasi industri mendata perkiraan konsumsi biskuit meningkat sebanyak 55,8% - 85% yang didorong oleh kenaikan konsumsi domestik. Peningkatan permintaan konsumen untuk produk makanan berkualitas dalam hal nutrisi, keamanan, kenyamanan dan rasa (Irferamuna dkk, 2019).

Menurut (Sabir, 2020) *crackers* merupakan jenis biskuit yang memiliki bentuk pipih, terbuat dari adonan keras (*hard dough*), melalui proses fermentasi, rasanya asin-gurih, teksturnya renyah, serta jika dipatahkan penampang potongannya berlapis-lapis. *Crackers* banyak ditemukan di pasar dalam bermacam-macam bentuk dan rasa. Tekstur yang renyah, umur simpan yang panjang, mudah dalam penyimpanannya, dan mudah dibawa kemana-mana menjadikan *crackers* termasuk salah satu jenis camilan yang populer dikalangan masyarakat.

Crackers biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan saat sarapan karena kandungan karbohidrat yang dimiliki cukup tinggi. Namun, kandungan gizi dari beberapa jenis produk *crackers* yang beredar di pasaran masih kurang seimbang. Kebanyakan *crackers* memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, sedangkan kandungan gizi lainnya seperti serat dan protein masih relatif rendah. Hal ini dapat dipahami karena bahan utama pembuatan *crackers* adalah tepung terigu. Sehingga diperlukan inovasi penambahan bahan lain untuk meningkatkan nilai gizi yang terkandung dalam *crackers* tersebut. Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi *crackers* adalah dengan menambahkan tepung edamame dalam proses pembuatannya.

Tepung edamame merupakan perlakuan pengawetan dari kedelai edamame agar penggunaannya lebih efisien dan tahan lama.. Menurut Larasati, dkk (2019) edamame mempunyai banyak manfaat untuk kesehatan karena mengandung isoflavon yang berperan sebagai anti kanker dan osteoporosis. Edamame juga tinggi kalsium sehingga mampu memperkuat tulang serta gigi (Dewi dkk, 2019). Sehingga tepung edamame merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang lengkap. Dalam 100 gram tepung edamame mengandung protein sebesar 38,07 gram, serat 26,34%, lemak 21,87 gram, karbohidrat 30,57 gram (Alvianika dalam Marella, 2021). Mengkombinasi tepung edamame pada pembuatan *crackers* diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dari *crackers*.

Berdasarkan latar belakang di atas penambahan berbagai bahan dengan proporsi tertentu akan mempengaruhi karakteristik produk *crackers* yang dihasilkan. Pada pra penelitian yang dilakukan dengan perlakuan presentase penambahan 0%, 5%, 10%, 20%, 30% sangat mempengaruhi mutu sensoris rasa dan tekstur *crackers*, sehingga digunakan variasi persentase penambahan tepung edamame lebih sedikit. Oleh karena itu, pada penelitian ini akan dikaji pengaruh rasio penambahan tepung edamame pada tepung terigu terhadap karakteristik kimia dan sensoris sehingga dihasilkan *crackers* dengan kualitas baik.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka masalah yang dapat diteliti adalah :

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *crackers*?
2. Berapa kisaran nilai pada karakteristik kimia dan uji organoleptik yang paling disukai dari *crackers* penambahan tepung edamame?

Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *crackers*

2. Mengetahui kisaran nilai pada karakteristik kimia dan uji organoleptik yang paling disukai dari *crackers* penambahan tepung edamame

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi tambahan terkait pengaruh penambahan tepung edamame terhadap karakteristik kimia dan organoleptik *crackers*
2. Memberikan informasi tambahan terkait kisaran nilai karakteristik kimia dan organoleptik yang paling disukai dari *crackers* penambahan tepung edamame