

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sarapan merupakan salah satu aktivitas mengonsumsi makanan yang praktis pada pagi hari. Saat ini sarapan instan menjadi salah satu tren yang dipilih sebagai alternatif sarapan, salah satu jenis sarapan instan adalah *flakes*. Jenis makanan ini merupakan makanan yang sering dikonsumsi oleh masyarakat karena penyajiannya mudah dan cepat, selain itu memiliki gizi yang dibutuhkan oleh tubuh. Bahan baku utama *flakes* biasanya gandum dan jagung. *Flakes* terbuat dari bahan pangan sereal seperti beras, gandum, jagung, dan umbi-umbian. Teknologi pengolahan pangan yang semakin berkembang, berbagai macam bahan baku dapat dibuat menjadi *flakes*. Salah satu bahan yang dapat diolah menjadi *flakes* yaitu edamame dan labu kuning.

Labu kuning kaya akan beta karoten, kalsium, fosfor, zat besi, kalium dan natrium, vitamin B1, tinggi akan vitamin C (Subaktilah dkk. 2021). Labu kuning berkhasiat untuk meningkatkan kekebalan tubuh. Keunggulan lainnya, labu kuning memiliki kalori yang tidak tinggi sehingga aman untuk dikonsumsi bagi yang diet. Labu kuning hanya mengandung 29 kalori dalam 100 gram, sehingga aman untuk dikonsumsi walaupun sudah diberi bahan tambahan seperti tepung terigu atau beras (Wandira dkk. 2022). Labu kuning memiliki pigmen karotenoid di antaranya betakaroten yang menyebabkan labu kuning berwarna kuning cerah. Di dalam tubuh  $\beta$ -karoten akan diubah menjadi vitamin A yang bermanfaat untuk pertumbuhan, pemeliharaan jaringan tubuh, dan penglihatan, reproduksi, perkembangan janin, serta untuk mengurangi resiko kanker dan hati (Halimah dan Rahmawati, 2021). Labu kuning mengandung antioksidan sebagai pencegah berbagai kanker. Manfaat lain labu kuning bagi kesehatan sangat banyak yaitu menjaga kesehatan mata, menurunkan resiko penyakit kanker, menjaga kesehatan jantung karena mengandung serat, vitamin dan kalium (potassium) yang dapat membantu melindungi jantung dari berbagai penyakit, serta mengendalikan diabetes (Budiartik dkk. 2020). Pada umumnya labu kuning hanya diolah menjadi kolak, hal itu terjadi karena minimnya pengetahuan masyarakat akan manfaat dari

labu kuning. Labu kuning memiliki potensi menjadi pengganti tepung terigu dengan cara diolah menjadi produk setengah jadi yaitu tepung. Tepung labu kuning bisa menjadi pengganti tepung terigu karena tepung labu kuning tidak mengandung gluten (Utami dan Prasetyawati, 2020).

Edamame merupakan jenis kedelai yang banyak dimanfaatkan dan diolah menjadi berbagai macam olahan produk pangan. Keunggulan edamame yaitu kaya akan protein, antioksidan, kalsium 60 mg, serat pangan 4.8 g, protein 11.22 g serta memiliki manfaat untuk kesehatan yaitu kekuatan tulang, gigi, dan rendah kolesterol (Aliyah, 2018). Kandungan antioksidan pada edamame bermanfaat untuk penguatan sistem imun tubuh dan mengurangi resiko kanker, bahkan isoflavon juga terbukti mengurangi resiko kanker prostat dan kanker payudara, serta dapat mencegah penyakit jantung dan menurunkan tekanan darah rendah (Lamastiniere dkk., 1997 dalam Anam dkk. 2020). Edamame memiliki rasa yang manis setelah diolah. Kedelai sayur yang kaya akan nutrisi dan mengandung banyak air, membuat edamame cepat mengalami pembusukan. Berkembangnya zaman dan kemajuan teknologi, kini edamame dapat dikembangkan menjadi tepung edamame. Tepung edamame dapat diolah menjadi berbagai macam produk olahan yang bergizi tinggi yaitu *cookies*, donat, mie kering, dan *flakes* (Kurniawati, 2015).

Kandungan dari tepung labu kuning dan tepung edamame yang sangat bermanfaat bagi tubuh. Kaya akan gizi sehingga kedua bahan tersebut dapat dijadikan sebagai bahan baku produk pangan fungsional. Alternatif tepung labu kuning dan tepung edamame yaitu menjadi *flakes*. Telah dibuktikan oleh elysia, (2021) pengaruh substitusi tepung mocaf dan tepung edamame terhadap sifat kimia dan organoleptik minuman susu sereal *flakes*. Berdasarkan pertimbangan di atas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang pengaruh proporsi edamame dengan tepung labu kuning terhadap sifat fisik dan sensoris minuman *flakes*.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang yang telah diuraikan, maka rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia, fisik, dan sensoris minuman *flakes*?
2. Berapa konsentrasi ketepatan penggunaan tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia, fisik, dan sensori minuman *flakes*?

## 1.3 Tujuan

Tujuan penelitian adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia, fisik, dan sensoris minuman *flakes*.
2. Mengetahui konsentrasi ketepatan terbaik tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia, fisik, dan sensoris minuman *flakes*.

## 1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui informasi mengenai penambahan konsentrasi ketepatan tepung labu kuning dan tepung edamame terhadap sifat kimia, fisik dan sensoris minuman *flakes*.
2. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh konsentrasi ketepatan penggunaan tepung labu kuning dan tepung edamame sebagai bahan baku pembuatan produk olahan minuman *flakes*.