

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang mengimpor bahan pangan strategis untuk memenuhi kebutuhan pangan dalam negeri. Badan Pusat Statistik menyatakan sepanjang Januari – November 2022, Indonesia telah mengimpor 8,43 juta ton gandum. Dibanding dengan komoditas lainnya impor gandum menjadi yang terbesar, hal ini disebabkan oleh tingginya tingkat konsumsi gandum. Gandum adalah bahan untuk membuat tepung terigu dan tepung terigu menjadi bahan utama dalam pembuatan produk pangan seperti roti, mie, kue dan masih banyak lagi. Jumlah konsumsi gandum akan terus meningkat seiring dengan pertumbuhan penduduk di Indonesia. Hal ini menimbulkan adanya pemikiran untuk mengganti sebagian atau keseluruhan tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan produk pangan.

Pangan lokal yang melimpah di Indonesia memiliki potensi untuk dijadikan sumber karbohidrat dan tambahan gizi dalam pembuatan berbagai produk pangan sehingga dapat mengurangi konsumsi tepung terigu. Salah satu pangan lokal sumber karbohidrat yang dapat dimanfaatkan adalah sorgum. Sorgum mengandung 85 % karbohidrat, 3,50 % lemak dan 10 % protein. Namun pemanfaatan sorgum belum dilakukan secara maksimal karena sorgum diketahui mengandung tannin sehingga menimbulkan rasa sepat. Tannin adalah zat anti nutrisi yang berupa komponen fenolik, namun tannin adalah zat yang larut air sehingga dengan merendam bijinya akan mengurangi kandungan tannin (Rahmawati & Wahyani, 2021). Kemudian untuk menambah kandungan gizi dan manfaat dari produk pangan yang akan dibuat, dapat ditambahkan komoditas pangan lokal lain seperti daun katuk yang diketahui baik untuk ibu hamil dan ibu menyusui karena dapat meningkatkan produksi ASI. Tanaman ini juga dapat dimanfaatkan sebagai upaya pencegahan *stunting* pada anak yang setiap tahun terus meningkat jumlahnya. Diketahui salah satu penyebab *stunting* adalah kurangnya asupan gizi ibu saat mengandung dan kurangnya pemberian ASI pada bayi.

Sorgum merupakan salah satu tanaman sereal yang banyak ditanam oleh masyarakat dengan sistem tumpang sari atau hanya selingan. Tanaman ini dikenal dengan nama latin *Sorghum bicolor L. Moench*. Sorgum menjadi pilihan komoditas masyarakat karena masa tanam yang singkat yaitu sekitar 3 – 4 bulan. Di Indonesia sorgum dikenal dengan banyak sebutan seperti ketan oren, cantel dan jagung cantel. Sebagian besar masyarakat hanya memanfaatkan sorgum sebagai pakan ternak atau hanya ditanam dan kemudian dimakan bersama dengan parutan kelapa. Jika diolah secara maksimal misal dijadikan tepung, sorgum sangat menjanjikan karena dapat dijadikan bahan pengganti tepung terigu dan sumber karbohidrat diberbagai produk pangan seperti kue kering atau *cookies*. Selain mudah didapat sorgum juga memiliki harga yang cukup murah yaitu berkisar antara Rp 3.000 s/d Rp 6.000 per kg.

Katuk merupakan tanaman yang biasa dikonsumsi masyarakat dengan diolah menjadi sayur bening dan bahan pembuatan jamu gepyok untuk ibu yang sedang menyusui. Tanaman ini umumnya banyak dijumpai di pekarangan rumah. Tanaman katuk dalam Bahasa latin dikenal dengan nama *Sauropus androgynus*. Bagian dari tanaman ini yang biasa dikonsumsi sebagai sayur bening dan bahan pembuatan jamu adalah daun. Pemanfaatan daun katuk dapat dikatakan belum maksimal jika hanya dijadikan sayur dan jamu melihat dari banyaknya masyarakat khususnya wanita yang tidak menyukai sayur dan tidak bisa minum jamu. Jika diolah secara maksimal tanaman lokal ini sangat menjanjikan misalnya diolah menjadi *cookies* sehingga orang-orang yang tidak menyukai sayuran dan jamu tetap dapat merasakan manfaat dari tanaman tersebut khususnya ibu hamil dan menyusui.

Tepung sorgum dan tepung daun katuk kaya akan manfaat sehingga kedua bahan pangan tersebut dapat dijadikan bahan baku dalam pembuatan produk pangan fungsional. Salah satu produk pangan yang dapat dibuat dengan substitusi tepung sorgum dan tepung daun katuk adalah *cookies*. Saat ini *cookies* yang tersedia dipasaran saat ini adalah *cookies* dengan berbagai macam rasa dan biasa dikonsumsi sebagai teman minum teh atau kopi, camilan saat bekerja dan saat ngemil kapan saja. Maka dari itu peneliti tertarik untuk melakukan penelitian pada, pengaruh konsentrasi tepung sorgum dan tepung daun katuk terhadap sifat kimia, fisika dan hedonik *cookies* sebagai inovasi pangan baru yang kaya akan manfaat dan sebagai

salah satu cara untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Selain untuk mengurangi konsumsi terigu, hal ini juga dilakukan untuk mencari alternatif bagi orang-orang yang melakukan diet bebas gluten seperti penderita gangguan autis dan diabetes melitus.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung sorgum dan tepung daun katuk terhadap sifat fisik, kimia dan hedonik *cookies*?
2. Berapa konsentrasi penggunaan tepung sorgum dan tepung daun katuk yang tepat dalam pembuatan *cookies*?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian yang akan dilakukan adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung sorgum dan tepung daun katuk terhadap sifat fisik, kimia dan hedonik *cookies*.
2. Mengetahui konsentrasi penggunaan tepung sorgum dan tepung daun katuk yang tepat dalam pembuatan *cookies*.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian yang akan dilakukan adalah:

1. Untuk mendapatkan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung sorgum dan tepung daun katuk terhadap sifat fisik, kimia dan hedonik *cookies*.
2. Untuk mendapatkan informasi mengenai konsentrasi penggunaan tepung sorgum dan tepung daun katuk yang tepat dalam pembuatan *cookies*.