

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Adanya perubahan pola konsumsi makanan di masyarakat Indonesia menyebabkan konsumsi sayur dan buah menjadi menurun. Pola konsumsi saat ini telah bergeser menjadi pola konsumsi rendah serat dan tinggi lemak yang berdampak terhadap perubahan pola penyakit masyarakat dan ditandai dengan perubahan penyakit infeksi menjadi sindrom metabolik dan penyakit degeneratif. Sindrom metabolik adalah sekelompok gangguan kesehatan yang ditandai dengan peningkatan tekanan darah, peningkatan kadar glukosa darah, kegemukan di daerah perut, serta dislipidemia (Meiyana dkk, 2018). Penyakit degeneratif merupakan salah satu penyakit yang menjadi masalah utama di negara maju maupun berkembang (Wasenanto dkk, 2020). Penyakit ini disebabkan oleh menurunnya fungsi organ tubuh akibat penuaan ataupun peradangan kronis (Berawi dkk, 2019).

Serat pangan atau yang biasa dikenal dengan *dietary fiber* merupakan bagian dari tumbuhan. Serat pangan tersusun atas karbohidrat yang resisten terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus serta mengalami fermentasi keseluruhan atau sebagian di usus besar. Serat pangan dapat dengan mudah ditemukan pada sayur dan buah (Santoso, 2011). Serat pangan sering dikaitkan dengan penanganan sindrom metabolik dan penyakit degeneratif. Manfaat serat pangan diantaranya dapat mengontrol berat badan, mencegah resiko terkena kanker kolon, menanggulangi diabetes, serta menurunkan jumlah kolesterol dalam darah (Meiyana dkk, 2018). Rata-rata penduduk Indonesia mengkonsumsi serat 10,5 gram per hari. Kecukupan konsumsi sayur dan buah sebagai sumber serat pada penduduk usia di atas 10 tahun hanya dapat dipenuhi oleh 6,3% penduduk Indonesia (Kemenkes, 2013).

Beberapa tahun terakhir ini, *boba pearls* atau *bubble pearls* menjadi jajanan populer di kalangan masyarakat Indonesia. *Boba pearls* merupakan bola-bola berbahan dasar tepung tapioka yang direbus untuk menghasilkan produk yang kenyal (J. Min *et al.*, 2016). *Boba pearls* biasa disajikan dengan minuman

seperti teh, kopi, susu, dan lain-lain. Namun *boba pearls* merupakan jajanan rendah serat dikarenakan tepung tapioka hanya mengandung 0,9 gram serat per 100 gram (Kemenkes, 2018). Maka dari itu diperlukan bahan tambahan lain untuk menambah kandungan serat pada *boba pearls* yang diharapkan dapat menjadikan *boba pearls* sebagai pangan fungsional yaitu makanan yang memiliki fungsi tambahan seperti menunjang kesehatan.

Salah satu pangan sumber serat yang memiliki kandungan serat cukup tinggi adalah coklat bubuk (*Theobroma cacao*) dimana coklat bubuk memiliki kandungan serat sebesar 32,6 gram per 100 gram bahan pangan (Kemenkes, 2018). Hal ini sejalan dengan penelitian Hadi, dkk (2016) yang menyatakan bahwa penambahan coklat bubuk pada minuman instan bekatul dapat meningkatkan kadar serat.

Dari latar belakang di atas, diperlukan adanya inovasi dalam pembuatan makanan fungsional sumber serat dengan menambahkan coklat bubuk pada pembuatan *boba pearls*. Pemilihan coklat bubuk sebagai bahan tambahan pada *boba pearls* dikarenakan selain sebagai salah satu sumber serat coklat banyak diminati berbagai kalangan, protein dalam coklat juga mengandung tyrosin, fenilalanin, serta asam amino triptofan yang menjadikan coklat bermanfaat bagi kesehatan (Khumaida, 2021). Selain itu, coklat bubuk memberikan sensasi rasa karamel, manis, coklat, dan sensasi aroma kacang sangria karena adanya senyawa pyrazin yang diproduksi oleh glisin dan glyoxal (Wijanarti dkk, 2018).

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana kandungan serat *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk?
2. Bagaimana sifat organoleptik yang terdiri dari uji mutu hedonik dan uji hedonik *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk?

3. Bagaimana hasil perlakuan terbaik *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk?
4. Bagaimana komposisi gizi *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk?
5. Bagaimana informasi nilai gizi *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### 1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah mengetahui kandungan serat *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk.

#### 1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini antara lain sebagai berikut:

- a. Mengetahui kandungan serat *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk.
- b. Mengetahui sifat organoleptik yang terdiri dari uji mutu hedonik dan uji hedonik *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk.
- c. Mengetahui hasil perlakuan terbaik *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk.
- d. Membandingkan kandungan serat *boba pearls* dengan ketentuan BPOM mengenai klaim pangan sumber serat
- e. Mengetahui informasi nilai gizi *boba pearls* dengan penambahan coklat bubuk.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### 1.4.1 Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan peneliti terhadap pengembangan pangan lokal yang dapat menghasilkan suatu produk yang dapat diterima dan disenangi masyarakat.

#### 1.4.1 Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi makanan selingan sumber serat sehingga dapat membantu memenuhi kebutuhan serat harian.

#### 1.4.3 Bagi Institusi Pendidikan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan tambahan kepustakaan karya tulis ilmiah yang bermanfaat.