

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong, atau biasa dikenal sebagai ubi kayu atau *cassava*, adalah tanaman umbi-umbian yang banyak dikonsumsi di berbagai negara di seluruh dunia. Kandungan pati yang terdapat dalam tepung mocaf lebih tinggi, dibandingkan dengan tepung terigu. Kandungan kadar air yang terdapat pada tepung mocaf lebih rendah, maka hal ini dapat tahan terhadap pertumbuhan mikroba, yang dapat menyebabkan kerusakan produk (Putri dan Susatyo, 2015). Mocaf juga memiliki karakteristik fisik kimia sebagai berikut, kadar pati 75.49%; kadar air 11.04%; protein 2.45%; HCN 0 ppm; kadar lemak 0.73%; dan kadar abu 1.95% (Amanu dan Susanto, 2014).

Wortel atau dengan nama latin *Daucus Carota L.* termasuk ke dalam famili *Umbelliferae* yang berasal dari Asia Tengah. Tepung wortel berasal dari sayuran wortel yang merupakan produk olahan wortel segar dan merupakan bahan setengah jadi. Tepung wortel memiliki daya simpan sekitar 5 sampai 6 bulan dengan kadar air <8%. Dalam 100 gram tepung wortel mengandung kadar serat sebanyak 25% dan kadar beta karoten sebanyak 42 gram (Ernaningtyas dan Wahyuningsih, 2020). Meses atau cokelat butir adalah butiran-butiran cokelat yang sering digunakan untuk teman makan roti, penghias dan penambah rasa pada kue bolu, roti tawar, roti manis, martabak manis, donat, dan es krim. Pada zaman koloni Belanda sering menyebut meses coklat dengan kata *Hagelslag*, kemudian untuk yang suka makan roti dengan *Hagelslag* adalah noni-noni kecil Belanda yang di panggil “*Meisje*” (meses). Meses sendiri memiliki karakteristik dasar yaitu kadar lemak kakao $\leq 12\%$, padatan kakao tanpa lemak $\leq 14\%$, dan total padatan kakao $\leq 32\%$ (Peraturan BPOM No.34 Tahun 2019 tentang Kategori Pangan).

Seiring dengan perkembangan teknologi di dunia teknologi pangan, maka perlu adanya modifikasi dari meses, yaitu salah satunya dengan mengganti bahan bakunya dengan tepung mocaf dan tepung wortel guna menciptakan karakteristik fisik dan sensoris dari meses. Metode yang digunakan dalam penelitian ini yakni ekstruksi, teknologi ekstruksi sendiri merupakan salah satu teknik yang dapat

diterapkan dalam pembuatan meses ini, karena sangat efektif dari segi proses dan menghasilkan butiran meses yang menyerupai meses seperti pada umumnya. Maka berdasarkan penjelasan di atas maka dilakukan penelitian tentang “Karakteristik Fisik dan Organoleptik Meses dari Hasil Perbandingan Mocaf dan Tepung Wortel dengan Metode Ekstruksi”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung wortel terhadap karakteristik fisik meses ?
2. Bagaimana pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung wortel terhadap karakteristik sensoris meses ? Pada perlakuan terbaik pembuatan meses dari perbandingan mocaf dan tepung wortel yang disukai oleh panelis ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung wortel terhadap karakteristik fisik meses.
2. Mengetahui pengaruh perbandingan konsentrasi mocaf dan tepung wortel terhadap karakteristik sensoris meses.
3. Mengetahui perlakuan terbaik terhadap parameter yang dapat disukai oleh panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Dapat memberikan informasi mengenai pengaruh variasi konsentrasi dari mocaf dan tepung wortel dalam pembuatan meses dari segi karakteristik fisik dan sensoris.

2. Memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik pembuatan meses.