

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi dan meningkatnya kesadaran masyarakat terhadap pola hidup sehat, terjadi pergeseran signifikan dalam tren konsumsi pangan. Saat ini, masyarakat tidak hanya menginginkan makanan yang lezat dan praktis, tetapi juga makanan yang memiliki manfaat tambahan bagi kesehatan. Inilah yang mendorong lahirnya konsep pangan fungsional, yaitu makanan yang tidak hanya memenuhi kebutuhan gizi dasar, tetapi juga memberikan efek fisiologis yang menguntungkan serta mampu menurunkan risiko penyakit degeneratif (Astawan, 2004). Mengingat popularitas dan daya terimanya yang tinggi di berbagai usia. Biskuit merupakan salah satu contoh makanan fungsional yang bisa dikembangkan. Makanan ringan ini dibuat dengan memanggang adonan yang terdiri dari tepung terigu atau bahan penggantinya, lemak, serta bisa dicampur dengan bahan makanan lain yang diperbolehkan sesuai dengan standar nasional Indonesia (SNI 2973-2011). Kandungan serat dalam biskuit yang banyak beredar masih terbilang rendah (Puspita *et al.*, 2021). Ada dua jenis serat yang termasuk dalam zat non gizi, yaitu serat kasar yang tidak bisa dicerna oleh bahan kimia tertentu, dan serat pangan yang tidak bisa dicerna oleh enzim pencernaan (Purnamasari *et al.*, 2021).

Data Riset Kesehatan Dasar 2018 menunjukkan bahwa populasi Indonesia yang kurang mengonsumsi serat sayur dan buah pada umur di atas 10 tahun mencapai 96,8%. Ini tidak jauh berbeda dari data Riskesdas tahun 2013, yang sebesar 93,5% (Permenkes 2018). Hal ini menunjukkan betapa pentingnya mengembangkan produk makanan tinggi serat yang mudah diterima dan dikonsumsi oleh masyarakat. Salah satu sumber serat pangan yang potensial dan masih belum dimanfaatkan secara optimal adalah ampas kelapa. Indonesia dikenal sebagai negara yang subur dan kaya akan hasil bumi. Hasil Perkebunan seperti kelapa merupakan salah satu komoditi penting yang telah lama dikenal dan banyak diminati oleh konsumen. Ditinjau dari aspek ekonomi

dan aspek sosial budaya, kelapa memiliki peran penting bagi kehidupan bangsa Indonesia. Karena Indonesia adalah penghasil kopra terbesar kedua di dunia, komoditi kelapa banyak ditemukan di sana. Kelapa merupakan jenis tanaman palem yang dimanfaatkan hampir semua bagian (Silvia dan Widodo, 2018).

Daging buah kelapa biasanya diolah menjadi minyak atau santan, dan proses tersebut menghasilkan ampas kelapa. Ampas kelapa sendiri belum banyak dimanfaatkan oleh Masyarakat (Pandiangan *et al.*, 2021). Faktanya kebutuhan serat dapat terpenuhi dengan memanfaatkan ampas kelapa menjadi salah satu komponen pangan fungsional karena kandungan seratnya yang tinggi (Purnamasari *et al.*, 2021). Untuk memanfaatkan ampas kelapa menjadi pangan fungsional, ampas kelapa dibuat menjadi tepung kelapa dengan mengeringkan ampas kelapa yang kemudian dihaluskan. Kandungan gizi pada tepung ampas kelapa meliputi kadar protein sebesar 4,32%, kadar lemak sebesar 15,93%, kadar serat kasar sebesar 31,21%, dan kadar air sebesar 1,61% (Purnamasari *et al.*, 2021). Berdasarkan penelitian (Lumoidong dan Mamujaja, 2017), ampas kelapa mempunyai potensi yang tinggi untuk dijadikan komponen dalam pembuatan kue kering, misalnya biskuit.

Berdasarkan uraian tersebut dapat dibuat inovasi pangan biskuit dengan substitusi tepung ampas kelapa. Biskuit yang dihasilkan adalah biskuit tinggi lemak dan serat yang dapat menambah gizi setiap orang. Selain itu, biskuit ampas kelapa ini dapat meningkatkan nilai tambah ekonomi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian “Analisis Sifat Kimia dan Sensoris Biskuit dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa” adalah :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap karakteristik kimia biskuit?
2. Bagaimana karakteristik sifat sensoris biskuit dengan substitusi tepung ampas kelapa?

### **1.3 Tujuan**

Tujuan dari pelaksanaan penelitian “Analisis Sifat Kimia dan Sensoris Biskuit dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa” adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap karakteristik kimia biskuit
2. Mengetahui karakteristik sifat sensoris biskuit dengan substitusi tepung ampas kelapa

### **1.4 Manfaat**

Manfaat dari pelaksanaan penelitian “Analisis Sifat Kimia dan Sensoris Biskuit dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa” adalah :

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung ampas kelapa terhadap karakteristik kimia biskuit
2. Menambah informasi tentang karakteristik sifat sensoris biskuit dengan substitusi tepung ampas kelapa