

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Era globalisasi yang telah modern ini, membawa dampak terhadap gaya hidup seseorang yaitu dalam hal pola makan. Perubahan gaya hidup yang sangat cepat dengan seiring berjalananya waktu turut mengubah kebiasaan makan seseorang. Perubahan pola makan dapat menyebabkan berkurangnya konsumsi sayuran dan buah-buahan. Junaidi dan Noviyanda (2016) dalam penelitiannya mengatakan telah terjadi perubahan pola makan terutama di kota besar, yaitu makanan tradisional di kota besar bergeser dari makanan tradisional ke pola makan barat (terutama dalam bentuk *junk food*) yang sering tidak seimbang kandungan gizinya. *Junk Food* merupakan makanan yang identik dengan tinggi kalori dan rendah serat (Septiana, dkk. 2017).

Serat adalah komponen atau bagian makanan yang asalnya dari tanaman dan enzim-enzim dalam pencernaan manusia tidak dapat menghidrolisisnya namun masih dapat dihidrolisis oleh asam atau basa. Serat termasuk dalam karbohidrat yang tidak dapat dicerna dan diserap oleh sistem pencernaan manusia normal (Haliza, dkk. 2012). Serat terdapat pada buah dan sayur. Jumlah konsumsi serat yang sesuai dengan kebutuhan dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, yaitu dapat membantu menurunkan berat badan, mencegah wasir, mencegah terjadinya sembelit, serta mencegah terjadinya penyakit degeneratif seperti penyakit jantung koroner, hipertensi, diabetes mellitus, hiperkolesterol, kanker usus dan stroke (Yuliah, dkk. 2017).

Prevalensi nasional mengenai kurangnya konsumsi buah dan sayur untuk usia diatas 10 tahun yaitu 93,5 % (Kemenkes, 2013). Penelitian yang dilakukan oleh Wulandari (2017), rata-rata konsumsi serat masyarakat Indonesia yaitu 10,5 gram/hari. Sedangkan kebutuhan serat menurut Peraturan Menteri Kesehatan Republik Indonesia Nomor 75 Tahun 2013 tentang Angka Kecukupan Gizi yang untuk anak usia 4 sampai 9 tahun yaitu 22-26 gram/hari, orang dewasa usia 19 - 49 tahun adalah 38 gram/hari untuk laki-laki dan 30-32 g/hari untuk perempuan.

Berdasarkan data tersebut, dapat diketahui bahwa konsumsi serat oleh masyarakat masih rendah serta masyarakat belum mengetahui pentingnya berpola hidup sehat dengan mengkonsumsi serat yang cukup. Untuk mencukupi kebutuhan serat tersebut dapat diperoleh dari mengonsumsi sayuran, buah-buahan dan produk olahan pangan dari ubi jalar ungu, labu kuning, rumput laut dan bahan pangan lainnya.

Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kandungan serat. Beberapa zat gizi yang terkandung dalam rumput laut *eucheuma cottonii* yaitu protein 5,12% , lemak 0,13%, karbohidrat 13,38% dan serat 1,39% (Wibowo, 2013). Di perairan Indonesia terdapat sekitar 555 jenis rumput laut yang dapat diolah, tetapi dari jumlah tersebut hanya 55 spesies yang sudah dimanfaatkan sebagai bahan pangan, industri farmasi, industri kosmetik, industri makanan dan dalam bidang industri lainnya. *Eucheuma* sp dan *Gellidium* sp merupakan jenis rumput laut yang biasanya diolah menjadi produk makanan (Lubis, dkk. 2013). Menurut Suparmi dan Sahri (2009), manfaat rumput laut bagi kesehatan yaitu berperan untuk menurunkan kadar lipid di dalam darah dan tingkat kolesterol serta memperlancar sistem pencernaan makanan karena mengandung polisakarida. Komponen polisakarida dan serat juga mengatur asupan gula di dalam tubuh, sehingga mampu mengendalikan tubuh dari penyakit diabetes.

Selain rumput laut, salah satu bahan pangan yang dapat dimanfaatkan yaitu labu kuning. Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan gizi yang cukup lengkap, termasuk serat. Jumlah produksi labu kuning pada tahun 2010 yang tercatat dalam BPS mencapai 369.846 ton. Hal ini menunjukkan produksi labu kuning di Indonesia cukup tinggi (Santoso, dkk. 2013). Pemanfaatan labu kuning oleh masyarakat kebanyakan masih sederhana dan penyajiannya dalam bentuk buah utuh (Trijani, dkk. 2013). Labu kuning memiliki kadar air yang cukup tinggi dan daya simpan yang tidak tahan lama jika buah sudah dibelah atau dalam kondisi cacat. Namun hal ini dapat diatasi dengan cara mengolah labu kuning menjadi tepung (Thenir, 2017).

*Pie* merupakan salah satu makanan khas Bali yang cukup popular dan disukai oleh masyarakat. *Pie* adalah salah satu jenis produk *pastry* yang terdiri dari adonan kulit *pie* (*pie shells*) yang terbuat dari tepung terigu yang bentuknya bervariasi seperti bulat mangkuk, berbentuk lembaran, bunga teratai, dan lain sebagainya (Gislen, 2012). Pada umumnya kulit *pie* masih menggunakan bahan dasar tepung terigu. Untuk meningkatkan kandungan gizi pada kulit *pie*, perlu adanya inovasi dalam pembuatan kulit *pie* yaitu dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning untuk meningkatkan kandungan serat pada kulit *pie*. Berdasarkan penjelasan di atas, diperlukan adanya penelitian lebih lanjut mengenai pembuatan kulit *pie* dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning sebagai alternatif makanan sumber serat.

## **1.2 Rumusan Masalah**

- 1.2.1 Bagaimana kandungan serat pada kulit *pie* dengan subsitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning?
- 1.2.2 Bagaimana sifat mutu organoleptik (warna, tekstur, aroma, dan rasa) pada kulit *pie* dengan subsitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning?
- 1.2.3 Bagaimana formulasi terbaik dari kulit *pie* dengan subsitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning?
- 1.2.4 Bagaimana informasi nilai gizi (energi, protein, karbohidrat, dan lemak) yang terdapat pada kulit *pie* dengan subsitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan penelitian ini adalah menganalisis sifat mutu sensoris dan kandungan serat pada kulit *pie* dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning.

### 1.3.2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui kandungan serat pada kulit *pie* dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning.
- b. Mengetahui sifat mutu organoleptik (warna, tekstur, aroma, dan rasa) pada kulit *pie* dengan subsitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning.
- c. Mengetahui formulasi terbaik dari kulit *pie* dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning.
- d. Mengetahui informasi nilai gizi pada kulit *pie* dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Manfaat bagi Peneliti

Peneliti dapat menambah wawasan dan menghasilkan produk baru dengan formulasi yang tepat pada pembuatan kulit pie dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning.

### 1.4.2 Manfaat bagi Pembaca

Sebagai tambahan informasi bagi pembaca mengenai kulit pie dengan substitusi tepung rumput laut dan tepung labu kuning sebagai produk baru makanan sumber serat.

### 1.4.3 Manfaat bagi Institusi Pendidikan

Sebagai tambahan informasi yang dapat digunakan sebagai bahan pertimbangan dalam penelitian selanjutnya.