

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Menurut Martianto (2006), menyatakan bahwa sarapan sangat penting dan dibutuhkan tubuh, karena untuk mengisi lambung yang telah kosong selama 8-10 jam. Sarapan juga bermanfaat dalam meningkatkan kemampuan konsentrasi belajar serta kemampuan fisik. Sarapan sangat penting untuk memenuhi kebutuhan gizi harian.. Penduduk Indonesia rata-rata mengkonsumsi energi, dan protein dibawah kebutuhan minimal, atau dibawah kebutuhan harian yang dibutuhkan tubuh. Dalam hal ini menunjukkan bahwa angka kebutuhan gizi harian penduduk Indonesia masih belum terpenuhi. Pola gaya hidup masyarakat Indonesia saat ini yang mulai mengikuti era modern serta kemajuan teknologi, banyak masyarakat saat ini, memiliki gaya hidup yang tidak sehat, dengan mengkonsumsi makanan dan minuman instan seperti *junk food*. Makanan dan minuman instan akan berdampak buruk bagi kesehatan tubuh, jika dikonsumsi setiap hari dan dengan porsi berlebihan. Maka dari itu, saat ini penting untuk masyarakat mengetahui dan mengkonsumsi, makanan dan minuman yang memiliki gizi tinggi serta baik untuk kesehatan

Edamame merupakan sebuah pangan fungsional yang sangat potensial, karena mengandung beberapa komponen bioaktif di dalamnya (Aliyah, 2018). Menurut Damayanti dan Murtini (2018) pada kedelai kadar proteinnya cukup tinggi yaitu sekitar 30,44%, sehingga jika di bandingkan dengan jenis kedelai dan kacang-kacangan yang lain seperti, kacang hijau memiliki kadar protein sekitar 23,86%, kacang merah 23,58%, dan kacang tanah 6,15%. Dalam 100 gram edamame mengandung kadar protein sekitar 30,20 gram protein (Samsu, 2001).

Edamame memiliki kandungan trypsin inhibitor, yang lebih rendah dibanding kedelai lainnya termasuk kedelai kuning, sehingga edamame lebih mudah dicerna (Asadi, 2009). Seiring berkembangnya zaman dan kemajuan teknologi, kini edamame dapat dikembangkan menjadi tepung edamae.

Singkong merupakan tanaman yang sering di jumpai dan sering diolah menjadi olahan pangan oleh masyarakat di Indonesia. Singkong dapat digunakan untuk alternatif dalam pengembangan dan diversifikasi pangan di Indonesia (Triyani, 2013). Singkong memiliki kandungan, berupa polisakarida yang tersusun atas polimer glukosa yang berikatan dengan glikosida, serta pati alami yang terdiri dari amilosa dan amilopektin (Amini, 2014). Kandungan yang terdapat pada singkong tersebut menjadi bahan yang saat ini banyak dikembangkan menjadi tepung termodifikasi. Tepung singkong yang sudah termodifikasi dengan adanya perlakuan fermentasi mikroba, biasa disebut dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) (Wely, 2017). Tepung edamame dan tepung mocaf memiliki kandungan yang sangat bermanfaat, dan akan menjadi perpaduan yang sangat cocok, jika kedua bahan tersebut diolah menjadi produk olahan fungsional. Olahan tepung edamame dan tepung mocaf masih belum ditemukan dan dikembangkan, sehingga jika bahan tersebut menjadi produk olahan akan menjadi inovasi terbaru. Maka dari itu peneliti tertarik, untuk melakukan penelitian pada, pengaruh substitusi tepung edamame pada tepung mocaf, terhadap sifat kimia dan sensoris minuman *flakes* susu sereal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana pengaruh variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf terhadap sifat kimia *flakes*?
2. Bagaimana pengaruh variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf terhadap sifat sensoris *flakes*?
3. Bagaimana pengaruh variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf sebagai minuman *flakes* susu sereal?

1.3 Tujuan

Berdasarkan identifikasi dari rumusan masalah tersebut, maka tujuan dari penelitian tugas akhir ini adalah :

1. Mengetahui variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf terhadap sifat kimia *flakes*.
2. Mengetahui variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf terhadap sifat sensoris *flakes*.
3. Mengetahui pengaruh variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf sebagai minuman *flakes* susu sereal.

1.4 Manfaat

Setelah pelaksanaan dari tugas akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Dapat mengetahui informasi mengenai variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf terhadap sifat kimia *flakes*.
2. Dapat mengetahui informasi mengenai variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf terhadap sifat sensoris *flakes*.
3. Dapat mengetahui informasi mengenai pengaruh variasi penambahan konsentrasi tepung edamame yang di substitusikan pada tepung mocaf sebagai minuman *flakes* susu sereal.