

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Biskuit adalah produk olahan yang mengandung bahan campuran yang terdiri dari tepung terigu, minyak dan lemak yang dipanggang hingga kering (Pratiwi, 2019). Biskuit merupakan salah satu produk pangan praktis karena mudah dibawa, dapat dikonsumsi kapan saja dan jika dikemas dengan tepat maka dapat memperpanjang umur simpan biskuit hingga mencapai enam bulan atau lebih. Biskuit memiliki tekstur yang lunak dan mudah hancur saat dimakan sehingga mudah dikonsumsi oleh balita.

Banyak biskuit komersial yang beredar di pasaran dan di masyarakat memiliki kandungan zat gizi yang kurang seimbang. Kebanyakan biskuit tersebut memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, sedangkan kandungan proteinnya relatif rendah (Verawati dan Yanto, 2019). Untuk itu perlu dilakukan upaya untuk meningkatkan kandungan protein dalam biskuit, mengingat produk biskuit lebih banyak disukai oleh anak-anak. Salah satu bahan pangan lokal yang berpotensi untuk meningkatkan kandungan protein dalam biskuit adalah tepung ikan gabus dan tepung tempe.

Di Kalimantan, terdapat banyak sekali jenis ikan air tawar salah satunya adalah ikan gabus (*Channa striata*). Ikan gabus merupakan ikan yang cukup mudah didapatkan di Kalimantan Tengah. Ikan gabus mengandung protein yang tinggi (khususnya albumin) ini diperlukan untuk proses penyembuhan dan pertahanan tubuh, selain itu ikan gabus juga memiliki kandungan karbohidrat

dan lemak yang rendah (Nurilmala *et al.*, 2020). Tingginya kandungan protein dari ikan gabus juga dapat dimanfaatkan untuk mengatasi masalah gizi.

Tempe adalah makanan tradisional dari Indonesia yang dibuat dari fermentasi oleh jamur *Rhizopus sp* pada bahan baku kedelai maupun non kedelai (Suknia dan Rahmani, 2020). Tempe sangat mudah didapatkan, memiliki kandungan zat gizi yang beragam, dan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Tempe memiliki kandungan zat gizi esensial (karbohidrat, protein, lemak, vitamin, dan mineral) dan mengandung senyawa bioaktif yang unggul seperti vitamin B12, antidiare, antipartikel, penurun kolesterol jahat, dan antioksidan seperti isoflavon (*daidzein, glisitein, ganistein, dan 6,7,4 trihidroksi isoflavon*) sehingga dapat berguna bagi kesehatan manusia. Serta beberapa khasiat konsumsi tempe adalah menjadi pengobatan diare, peningkatan sistem kekebalan tubuh, menjaga kesehatan jantung, melambatkan proses penuaan, membantu menurunkan berat badan, meredakan efek flatulensi, mengurangi risiko parkinson, meningkatkan kinerja otak, menurunkan kadar kolesterol jahat, serta mencegah berbagai penyakit seperti penyakit jantung koroner, osteoporosis, gangguan saluran pencernaan, kanker, anemia, diabetes mellitus, dan asma (Redi Aryanta, 2020). Selain itu, tempe juga memiliki manfaat dari segi prebiotik antara lain dapat membantu penyerapan kalsium, meningkatkan kinerja dari sistem pencernaan, menurunkan kadar lemak dalam darah dan gula darah (Putri *et al.*, 2022; Nadia *et al.*, 2019).

Pada umumnya, bahan utama yang digunakan dalam pembuatan biskuit adalah tepung terigu (gandum). Selama ini, gandum yang digunakan di

Indonesia merupakan gandum hasil impor dari negara lain. Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat, impor gandum Indonesia sebesar 9,46 juta ton pada tahun 2022. Ketergantungan yang tinggi terhadap gandum perlu dikurangi secara bertahap karena dapat mengancam ketahanan pangan nasional. Oleh karena itu, diperlukan bahan sebagai pengganti tepung terigu yang bisa diproduksi dengan menggunakan bahan pangan lokal. Salah satu alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu (gandum) adalah dengan menggunakan tepung *mocaf*.

Tepung Mocaf (*modified cassava flour*) merupakan tepung yang terbuat dari bahan dasar ubi kayu atau singkong. Tepung mocaf memiliki kandungan antara lain kalsium, fosfor, dan kaya vitamin C. Selain itu, tepung mocaf memiliki kandungan gula yang rendah sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua orang (Kurniawan *et al.*, 2022). Tepung mocaf juga memiliki aroma dan citarasa setara dengan tepung terigu, dan juga bahan baku yang tersedia cukup banyak sehingga kemungkinan kelangkaan pada produk ini dapat dihindari karena tidak bergantung dari impor seperti gandum. Serta harga tepung mocaf relatif lebih murah dibandingkan dengan harga tepung terigu (Rumadana dan Salu, 2020).

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Gambaran Mutu Organoleptik dan Tingkat Kesukaan Formula Biskuit dengan Kombinasi Tepung Ikan Gabus, Tepung Tempe dan Tepung Mocaf”.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana gambaran mutu organoleptik dan tingkat kesukaan formula biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui gambaran mutu organoleptik dan tingkat kesukaan formula biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan karakteristik biskuit kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf.
- b. Mendeskripsikan mutu organoleptik biskuit kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf.
- c. Mendeskripsikan tingkat kesukaan biskuit kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Sebagai sumber pengetahuan dan penerapan ilmu yang didapatkan selama menjalankan pendidikan di Poltekkes Palangkaraya serta menambah pengalaman.

2. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang olahan pangan berbasis biskuit yang kaya akan kandungan protein dan sebagai salah satu contoh pemanfaatan bahan pangan lokal.

3. Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah referensi tentang gambaran uji organoleptik dan tingkat kesukaan formula biskuit dengan kombinasi tepung ikan gabus, tepung tempe dan tepung mocaf bagi mahasiswa Poltekkes Palangka Raya dan sebagai informasi tambahan untuk penelitian – penelitian selanjutnya di bidang Teknologi Pangan.