

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sarapan merupakan aktivitas makan di pagi hari yang dilakukan sebelum beraktivitas untuk mencukupi kebutuhan tubuh akan zat energi, zat pembangun serta zat pengatur. Sarapan memberikan kontribusi yang penting terhadap total asupan gizi sehari sebab dapat menyumbangkan sekitar 25% total asupan gizi sehari (Banun & Margawati, 2014).

Seiring berkembangnya era globalisasi menyebabkan perubahan *trend* dan gaya hidup masyarakat, termasuk pola makan. Pola makan masyarakat saat ini lebih memilih menu sarapan yang tidak memerlukan waktu yang banyak ataupun menu siap saji. Hal tersebut memicu dibentuknya sarapan pagi yang praktis, siap santap dan mudah dikonsumsi oleh masyarakat yang mungkin akan digemari dan menjadi alternatif untuk masyarakat. Salah satu menu sarapan yang praktis dan siap saji adalah sereal, yang memberikan kebutuhan kalori dalam waktu singkat karena proses penyajiannya yang singkat dan tidak perlu dimasak.

Sereal adalah salah satu jenis olahan makanan yang dibuat dari tepung biji-bijian dan diolah menjadi bentuk serpihan (*flakes*), setrip (*shredded*), dan ekstrudat (*extruded*), serta siap dikonsumsi dengan menambahkan susu, air atau yogurt namun sereal biasanya dapat juga dikonsumsi dalam keadaan kering (Susanti et al., 2017). Produk sereal yang sering dikonsumsi masyarakat adalah sereal berjenis *ready-to-eat* yaitu *flakes*, sereal ini mudah untuk di temui dipasaran, harganya pun terjangkau dan tidak memerlukan waktu yang banyak untuk menyiapkannya.

Flakes merupakan makanan sarapan yang praktis dan siap saji yang berbentuk bulat, pipih, dan tipis yang umumnya dikonsumsi dengan susu sebagai menu sarapan (Prasetyo et al., 2018). Jadi dapat diartikan bahwa sereal jenis *flakes* ini merupakan salah satu menu sarapan yang praktis mempunyai bentuk bulat dan tipis memiliki tekstur renyah karena memiliki kadar air rendah yang biasanya dikonsumsi menggunakan susu ataupun bisa dikonsumsi untuk dijadikan makanan cemilan.

Flakes mengandung karbohidrat yang cukup tinggi bagi tubuh, oleh karena itu *flakes* yang biasa terdapat dipasaran terbuat dari bahan utama tepung terigu (Mukhoiyaroh et al., 2020). Namun dengan begitu penggunaan tepung terigu dalam pengolahan makanan di Indonesia semakin meningkat tinggi. Sementara kekayaan pangan sumber karbohidrat jenis umbi-umbian di Indonesia sangat beragam. Hasil pertanian berupa umbi-umbian memiliki prospek baik dalam bidang pangan dan untuk menambah devisa negara. Misalnya umbi talas yang memiliki potensi yang cukup untuk dikembangkan dalam bidang pangan, karena mudah didapat dan diolah menjadi tepung dan kemudian tepung tersebut bisa dimanfaatkan untuk pembuatan produk sarapan pagi seperti *flakes*.

Talas (*Colocasia esculenta (L.) Schott Var Antiquorum*) merupakan jenis umbi yang banyak dijumpai di Indonesia dengan produktivitas dapat mencapai 30 ton/hektar (Rahmawati et al., 2012). Talas banyak dibudidayakan di wilayah Bogor, Jawa Barat. Jenis talas yang paling banyak diminati orang adalah talas Bogor, oleh karena itu talas yang digunakan pada penelitian ini adalah talas Bogor. Talas Bogor merupakan sumber karbohidrat non-beras yang banyak tersedia dipasar lokal karena talas jenis ini masa panennya tidak dipengaruhi oleh iklim (Dana, 2018). Selain memiliki cita rasa yang enak talas bogor memiliki kandungan gizi dalam 100 gram talas ialah 98 kal, protein 1,9 gram, lemak 0,2 gram, karbohidrat 23,7 gram, kalsium 28 mg, fosfor 61 mg (Rukmana et al, 2015 diacu dalam Dana, 2018)

Dipasaran kita sering sekali menjumpai produk-produk yang dibuat dari bahan baku talas Bogor, pemanfaatan talas Bogor sebagai alternatif bahan pangan pengganti beras sudah banyak dilakukan, banyak jenis makanan ringan yang dihasilkan dari bahan baku talas. Mulai dari keripik talas, cemilan stik talas, *cake* talas, brownies talas (Nurchahya, 2018).

Penelitian mengenai penggunaan tepung talas pada produk *flakes* sudah beberapa kali dilakukan karena karakteristik tepung talas yang hampir mirip dengan tepung terigu protein rendah yaitu mudah larut dalam air dan memiliki butiran halus (Gumilang dkk,2016 yang diacu dalam Kurnia, 2021). Tepung talas ini memiliki kandungan 14-20% amilosa dan amilopektin 56-60% dari kandungan pati, sehingga dengan kandungan amilopektin yang tinggi dapat membuat tekstur lebih renyah untuk produk makanan yang dihasilkan (Dana, 2018).

Hasil penelitian (Yulistiani & Kumala, 2021) perlakuan proporsi tepung talas termodifikasi : tepung kacang tunggak (60:40) dan penambahan natrium bikarbonat 0,50% menghasilkan penilaian uji organoleptik terbaik meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dalam hal ini meliputi kerenyahan *flakes*. Adapun hasil penelitian (Paramita, A.H., & Putri, 2015) menunjukkan panelis lebih menyukai rasa dari pembuatan *flakes* dengan proporsi tepung talas 70% dan tepung bengkuang 30%, serta tingkat kesukaan panelis terhadap kerenyahan menunjukkan bahwa kesukaan panelis terhadap kerenyahan *flakes* talas cenderung mengalami peningkatan seiring dengan penambahan tepung bengkuang yang ditambahkan. Rerata kerenyahan produk yang disukai oleh panelis adalah *flakes* dengan penambahan tepung bengkuang yang paling banyak yaitu 30% dan perlakuan lama waktu pengukusan 5 menit.

Sukasih & Setyadjit, (2012) sudah melakukan penelitian dengan judul “Formulasi Pembuatan *Flake* Berbasis Talas Untuk Makanan Sarapan (*Breakfast Meal*) Energi Tinggi Dengan Metode Oven” menyatakan bahwa panelis cenderung menyukai tepung talas, tepung pisang dan tepung kacang hijau dengan persentase 50:30:20. Semakin rendah persentase tepung talas, panelis semakin menyukai formula tersebut. Hal ini mengindikasikan bahwa tepung pisang dan tepung kacang hijau mampu memperbaiki aroma, warna dan tekstur tepung komposit yang dihasilkan. Berdasarkan hasil penelitian diatas, peneliti mengambil kesimpulan untuk pemakaian tepung talas pada produk *flakes* ini sekitar 50-70% yang nantinya akan diambil formula terbaik guna dijadikan formula standar *taro flakes*.

Produk *flakes* yang sering kita temui dipasaran sudah banyak bentuk dan warna yang beragam. Warna makanan merupakan salah satu hal yang dipertimbangkan konsumen untuk memilih dan memilah makanan. Sehingga penggunaan pewarna dalam makanan seakan-akan menjadi keharusan bagi setiap produsen makanan. Pewarna dapat dibagi dua yaitu pewarna alami dan buatan. Pewarna alami atau yang biasa dikenal pewarna nabati adalah pewarna yang diperoleh dari ekstrak pigmen tumbuhan dan buah buahan yang dimana aman dan tidak menimbulkan dampak negatif baik bagi penggunaannya maupun bagi kesehatan lingkungan (P, Setijo dan Zumiati, 2009 yang diacu dalam Arifin et al., 2021) sedangkan pewarna buatan merupakan pewarna yang dapat memberi efek yang menarik, namun pewarna ini

bukan berasal dari bahan yang dapat ditemukan di alam sekitar melainkan buatan manusia dengan bahan kimia/sintetik (Kurniawati, 2009 yang diacu dalam Arifin et al., 2021). Penggunaan pewarna alami lebih menguntungkan dibandingkan pewarna sintetis, yaitu aman karena terbuat dari bahan alam yang tidak menimbulkan efek negatif bagi tubuh, mudah didapat, serta dapat menimbulkan rasa dan aroma khas. Oleh karena itu perlu dikembangkan pewarna alami yang banyak ditemukan di lingkungan sekitar, terlebih lagi Indonesia adalah negara yang sangat kaya dengan tumbuh-tumbuhan sumber pewarna alami salah satunya ialah daun katuk.

Daun katuk merupakan jenis sayuran hijau yang banyak manfaat bagi kesehatan dan pertumbuhan badan. Di dalam daun katuk terdapat cukup banyak kandungan kalori, protein, kalsium, zat besi, fosfor dan vitamin yang dibutuhkan oleh tubuh manusia (Arifin et al., 2021). Daun katuk selain mempunyai banyak sekali manfaat yang baik bagi tubuh katuk yaitu kaya akan provitamin A yang berperan dalam kesehatan mata, kesehatan reproduksi baik pada manusia maupun hewan, kaya akan vitamin C sebagai antioksidan alami, kaya akan zat besi sebagai pencegah anemia serta kaya akan protein (Santoso, 2016). Daun katuk mengandung khlorofil yang cukup tinggi, daun tua 65,8 spa d/mm², daun muda 41,6 spa d/mm² dapat digunakan sebagai pewarna alami memberi warna hijau (Hardjanti, 2008). Daun katuk juga dapat digunakan sebagai pewarna alami, terutama karena kandungan pigmen seperti klorofil yang terdapat dalam daun tersebut. Pigmen klorofil memberikan warna hijau yang khas pada daun dan dapat digunakan sebagai pewarna alami untuk makanan dan minuman.

Daun katuk merupakan salah satu jenis sayuran yang mudah diperoleh di setiap pasar, baik pasar tradisional maupun swalayan. Ketersediaan tanaman katuk merupakan salah satu jenis tanaman tropis yang mudah tumbuh di daerah tropis seperti Indonesia dan tumbuh sebagai tanaman pagar di pekarangan rumah, terutama di daerah pedesaan. Penggunaan daun katuk dalam pembuatan *taro flakes* dilakukan dalam bentuk *puree*. Dengan adanya penambahan *puree* daun katuk yang ditambahkan kedalam *taro flakes* diharapkan variasi terhadap makanan olahan dari *puree* daun katuk semakin beragam jenisnya. Penambahan *puree* daun katuk

pada produk *taro flakes* juga diharapkan dapat membuat orang yang tidak suka mengkonsumsi sayur dapat mengkonsumsi sayur dalam bentuk olahan lain.

Puree daun katuk yang ditambahkan pada olahan *taro flakes* akan berpengaruh terhadap hasil produk *taro flakes*. Hal tersebut dikarenakan akan terjadi berubahnya sifat fisik yang dimiliki *taro flakes* pada umumnya, perubahan jenis sayuran ini akan menyebabkan perubahan warna, rasa, tekstur dan aroma. Perubahan akan sangat terasa berubah pada aspek warna, karena hasil dari olahan *taro flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk ini warnanya akan berbeda. Warna *taro flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk pun akan berubah sesuai dengan persentase penambahan *puree* daun katuk. Warna yang dihasilkan dari *puree* daun katuk berasal dari kandungan klorofil yang berada didalam *puree* daun katuk. klorofil adalah pigmen berwarna hijau yang terdapat pada dedaunan.

Hingga saat ini belum ada penelitian tentang penambahan *puree* daun katuk pada olahan *taro flakes*. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti melakukan penelitian penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *taro flakes* terhadap daya terima konsumen. Pada pembuatan *taro flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk ini diharapkan dapat mengurangi pemakaian tepung terigu dan menciptakan rasa baru serta menambah variasi *taro flakes* yang sudah ada dan dapat meningkatkan hasil produksi bahan pangan lokal daun katuk yang ketersediaannya melimpah sebagai sumber pewarna alami. Untuk mengetahui diterimanya *taro flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk di masyarakat maka akan dilakukan uji coba daya terima konsumen dengan meliputi aspek warna, aroma tekstur dan rasa sebelum ditambahkan susu dan sesaat setelah ditambahkan susu.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah *puree* daun katuk dapat ditambahkan dalam pembuatan *taro flakes*?
2. Berapa persentase penambahan *puree* daun katuk yang tepat dalam pembuatan *taro flakes*?
3. Bagaimana proses pembuatan *taro flakes* dengan penambahan *puree* daun katuk?
4. Apakah ada pengaruh penambahan *puree* daun katuk terhadap kualitas fisik *taro flakes*?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *taro flakes* terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penulis membatasi penelitian pada pengaruh penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *taro flakes* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *taro flakes* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *taro flakes* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen yang meliputi aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Menambahkan informasi kepada masyarakat bahwa talas dapat dijadikan sebagai pengganti tepung terigu pada pembuatan *flakes*.
2. Memanfaatkan pangan lokal daun katuk untuk diolah menjadi menu sarapan berupa *flakes*.
3. Membantu mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga untuk mengembangkan ide kreatif pengolahan pangan lokal yang dapat diangkat nilai guna dan jualnya
4. Memberikan masukan bagi Universitas Negeri Jakarta khususnya Program Studi Pendidikan Tata Boga tentang inovasi produk baru dan juga sebagai modal dasar untuk dilakukannya penelitian lanjutan.
5. Memberikan alternatif baru produk sereal sehingga dapat meningkatkan nilai gizi dan memberikan warna hijau alami pada sereal berjenis *flakes*.

