

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biskuit merupakan makanan ringan atau *snack* yang cukup populer dan sangat diminati dikalangan masyarakat baik dari usia bayi hingga dewasa namun dengan jenis yang berbeda-beda. Biskuit merupakan makanan praktis karena dapat dimakan kapan saja, mempunyai umur simpan yang relatif lama serta biaya yang terjangkau [1]. Namun, biskuit komersial yang beredar di pasaran memiliki kandungan gizi yang kurang seimbang. Kebanyakan biskuit memiliki kandungan karbohidrat dan lemak yang tinggi, sedangkan kandungan serat yang relatif rendah dan tidak mengandung antioksidan [2].

Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pangan sehat maka tuntutan konsumen terhadap bahan pangan juga mulai bergeser. Bahan pangan yang saat ini banyak diminati konsumen tidak hanya memiliki komposisi gizi yang baik serta penampakan dan cita rasa yang menarik, tetapi juga mempunyai fungsi fisiologis tertentu bagi tubuh. Untuk menambah fungsional biskuit maka perlu adanya penambahan sumber gizi lain agar menunjang nilai gizi yang terkandung dalam biskuit. Salah satunya dengan menambahkan serat dan sumber antioksidan. Serat sangat dibutuhkan untuk pemeliharaan kesehatan, khususnya saluran pencernaan. Penting untuk mengkonsumsi serat yang cukup karena berfungsi untuk mencegah sembelit, kanker usus besar, obesitas dan diabetes [3]. Antioksidan mampu melindungi tubuh terhadap kerusakan yang disebabkan spesi oksigen reaktif, mampu menghambat terjadinya penyakit degeneratif serta mampu menghambat peroksidase lipid pada makanan [4].

Tepung gandum merupakan bahan dasar untuk biskuit. Biskuit yang biasa dinikmati oleh masyarakat adalah biskuit yang berbahan baku tepung terigu, sedangkan terigu saat ini masih merupakan bahan pangan impor. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi pemakaian terigu dalam pembuatan biskuit yaitu dengan cara melakukan sebuah solusi alternatif dengan pembuatan tepung menggunakan komoditas lokal dengan harga yang lebih murah, salah satu diantaranya adalah labu kuning.

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) merupakan salah satu bahan pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi dan baik bagi tubuh karena mengandung nutrisi yang diperlukan seperti karbohidrat, serat, vitamin A, B, C dan mineral seperti Ca, Fe, P, K dan Na, serta mengandung sedikit lemak dan protein. Selain itu, buah ini juga mengandung serat selulosa, hemiselulosa terutama pektin [5]. Karena zat gizi dan serat yang terkandung dalam labu kuning, serta produksi labu kuning yang cukup melimpah, maka labu kuning berpotensi dikembangkan dalam penyediaan bahan baku untuk pangan fungsional.

Pada penelitian ini, tepung labu kuning akan digunakan untuk substitusi tepung terigu sebagai bahan baku pengolahan biskuit dan dapat dijadikan sebagai sumber serat, upaya ini untuk meningkatkan gizi melalui pendekatan diversifikasi pangan setengah jadi pada produk biskuit. Tepung labu kuning merupakan salah satu cara pengawetan dan penghematan ruang penyimpanan. Pengolahan labu kuning menjadi tepung dapat memberikan nilai tambah dan mengangkat labu kuning menjadi komoditas yang bernilai tinggi. Selain itu, pengolahan labu kuning menjadi tepung, diharapkan dapat mengurangi jumlah labu kuning yang terbuang percuma akibat rusak ataupun busuk [6].

Untuk meningkatkan kadar antioksidan biskuit labu kuning, pada pengolahan biskuit akan ditambahkan selai belimbing wuluh. Bahan pangan yang mengandung antioksidan salah satunya yaitu belimbing wuluh. Belimbing wuluh merupakan salah satu tanaman budidaya yang bermanfaat bagi tubuh. Buah belimbing wuluh (*Averrhoa bilimbi L.*) mengandung banyak vitamin C alami yang berguna sebagai penambah daya tahan tubuh dan perlindungan terhadap berbagai penyakit. Vitamin C merupakan antioksidan yang dapat melindungi sel dari agen penyebab kanker. Kandungan vitamin C yang cukup tinggi tersebut menjadi acuan pemanfaatan buah belimbing wuluh sebagai selai pada biskuit karena kandungan antioksidannya yang tinggi [7].

Daya simpan yang singkat dan nilai jualnya yang masih rendah menyebabkan pemanfaatan dan pengembangan buah belimbing wuluh belum dilakukan secara optimal. Pengolahan buah belimbing wuluh menjadi selai diharapkan memudahkan masyarakat mengkonsumsi, memanfaatkan khasiat yang ada pada belimbing wuluh, mengurangi kehilangan hasil panen dan memperpanjang umur simpan [8].

Dari deskripsi di atas, suatu inovasi baru produk pangan yaitu biskuit dari tepung labu kuning dengan penambahan selai belimbing wuluh dilakukan dalam penelitian ini. Sehingga perlu diperoleh perbandingan tepung terigu : tepung labu kuning pada biskuit dengan penambahan selai belimbing wuluh terbaik dalam produk olahan pangan tersebut. Oleh karena itu, pada penelitian ini dilakukan analisis kandungan gizi pada biskuit dengan variasi penambahan tepung labu kuning, uji aktivitas antioksidan pada selai belimbing wuluh dan uji organoleptik pada biskuit dari tepung labu kuning dengan penambahan selai belimbing wuluh.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan yang perlu dirumuskan adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh adanya penambahan konsentrasi tepung labu kuning terhadap kandungan gizi pada biskuit?
2. Bagaimana kandungan aktivitas antioksidan dalam selai belimbing wuluh?
3. Bagaimana karakteristik sensoris biskuit dari tepung labu kuning dengan penambahan selai belimbing wuluh berdasarkan hasil uji organoleptik?

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang telah dirumuskan, penelitian ini akan dibatasi pada beberapa masalah berikut:

1. Labu kuning berasal dari Kabupaten Garut tepatnya di Kecamatan Karangpawitan.
2. Belimbing wuluh berasal dari Kabupaten Bandung tepatnya di Kecamatan Ciparay.
3. Kandungan gizi diuji dengan analisis proksimat yang meliputi analisis kadar air metode thermogravimetri, analisis kadar abu metode pengabuan kering, analisis kadar lemak metode *soxhlet*, analisis kadar protein metode *Kjeldahl*, analisis kadar serat kasar metode gravimetri dan analisis karbohidrat metode *by different*. Kandungan aktivitas antioksidan dianalisis dengan metode DPPH (*1,1-difenil-2-pikrilhidrazil*).

4. Variabel pengamatan untuk uji organoleptik yang dilakukan meliputi tekstur, aroma, warna dan rasa.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang diajukan, tujuan dilakukannya penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk menentukan kandungan gizi pada biskuit terhadap variasi penambahan tepung labu kuning.
2. Untuk menentukan kandungan aktivitas antioksidan dalam selai belimbing wuluh.
3. Untuk mengidentifikasi variasi yang paling disukai terhadap biskuit dari tepung labu kuning dengan penambahan selai belimbing wuluh hasil uji organoleptik.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi dan wawasan mengenai kandungan gizi terutama serat dan antioksidan pada biskuit dari tepung labu kuning dengan penambahan selai belimbing wuluh, serta daya terima masyarakat terhadap olahan produk biskuit selai tersebut. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan gambaran bagaimana pemanfaatan tepung labu kuning dan belimbing wuluh dapat digunakan sebagai olahan bahan pangan baru yang bermanfaat untuk kesehatan.