

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Cenil adalah makanan yang terbuat dari tepung tapioka yang telah ditambahkan bahan makanan lain yang diizinkan. Di Indonesia, Cenil digandrungi oleh populasi yang jauh lebih besar, baik anak-anak, remaja, maupun orang tua. Hal ini dikarenakan makanan cenil merupakan sumber karbohidrat karena terbuat dari tepung tapioka. (Sugiarto, 2021).

Bahan baku utama yang digunakan untuk membuat cenil adalah tepung tapioka yang diracik dengan bahan lain. Tepung tapioca memberikan tekstur kenyal pada cenil karena sebagian besar terdiri dari karbohidrat. Karakteristik cenil yaitu tekstur kenyal, bentuk lonjong yang dalam penyajiannya biasanya di taburi kelapa parut dan cenil memiliki rasa yang sedikit manis (Dewi, 2021).

Cenil yang biasa dikenal biasanya berwarna hijau dan merah yang dalam pewarnaannya menggunakan pewarna makanan dan cenil yang dijual di pasaran biasanya tidak memiliki kandungan betakaroten dan serat sehingga dengan penambahan tepung wortel tidak akan merubah pandangan masyarakat terhadap jajanan cenil karena kandungan gizi tepung wortel diantaranya yaitu kadar serat kasar 7,78 % dan kadar protein 7,89% (Carvalho, 2019).

Wortel sangat tepat dalam pengolahannya sebagai bahan tambahan dalam produksi makanan cenil, untuk kandungan betakaroten wortel yang tinggi dari pembuatan tepung wortel dan dapat menambahkan nilai gizi dalam pembuatan jajanan cenil. Produk tepung wortel memiliki tekstur yang lembut dan agak padat.

Oleh karena itu perlu menggunakan bahan-bahan alami seperti wortel karena mengandung kadar betakaroten. Namun hingga saat ini pemanfaatannya belum optimal, karena kebanyakan hanya sayur dan jus yang diolah dari wortel. Kelebihan wortel yaitu mengandung bahan gizi yang kaya akan nutrisi penambah vitamin A yang sangat bermanfaat menjaga kesehatan mata dan melindungi terhadap radikal bebas penyebab kanker dan wortel terkenal dengan kandungan pro vitamin A yang tinggi yaitu 12.000 S.I. Wortel selain mengandung pro vitamin A juga mengandung serat yaitu dalam 100 g wortel mengandung 2,8 g serat yang bermanfaat menurunkan resiko konstipasi dan membantu memperlancar buang air besar (Lidyawati, 2017).

Menurut hasil penelitian (Utami, 2018) menyatakan tentang pengaruh perbandingan tepung ketan dengan tepung wortel terhadap karakteristik dodol dengan perbandingan wortel Produk terbaik yang diperoleh dengan menambahkan tepung wortel hingga 10% memiliki khasiat terbaik warna yang dihasilkan coklat tua dengan rasa khas dodol yang manis, tekstur yang kenyal dan aroma dodol yang khas dan kadar betakaroten 1887 mg/100 gr.

Berdasarkan studi pendahuluan, peneliti mencoba menerapkan perlakuan tambahan tepung wortel 10% dan 40% dari hasil tes yang dilakukan adalah di mana cenil pada perlakuan 40% yaitu adonan terlalu padat sehingga tidak dapat digiling sempurna, tekstur bergelindir dan rasanya langu dan pada perlakuan 10% yaitu adonan tidak terlalu padat sehingga dapat digiling sempurna, tekstur lembut dan rasanya enak. Maka penetapan perlakuan cenil wortel yang mendekati kriteria yaitu penambahan tepung wortel dari 10%, 15%, 20%, 25% dan 30%.

Penelitian dilakukan berdasarkan uraian di atas tentang jajanan cenil dengan penambahan tepung wortel dengan dimaksud meningkatkan kadar betakaroten dan serat pada jajanan cenil serta dapat meningkatkan pengembangan pengolahan makanan tradisional yang dapat diterima di masyarakat dan dapat dijadikan sebagai salah satu alternatif peningkatan nilai gizi makanan cenil.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Betakaroten dan Kadar Serat Jajanan Cenil?”

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Betakaroten dan Kadar Serat Jajanan Cenil.

### **2. Tujuan khusus**

- a. Membuat jajanan cenil dengan penambahan tepung wortel yang berbeda.
- b. Menentukan mutu jajanan cenil melalui uji organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan.
- c. Menganalisis kadar betakaroten pada jajanan cenil dengan penambahan tepung wortel.
- d. Menganalisis kadar serat kasar pada jajanan cenil dengan penambahan tepung wortel.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi masyarakat ilmiah khususnya pengetahuan tentang makanan cenil, serta dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang makanan tradisional cenil yang menggunakan bahan campuran tepung wortel agar dapat diterima masyarakat

### **2. Manfaat teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi ilmu pengetahuan khususnya pengetahuan tentang cenil dan hasil penelitian hendaknya membantu memberikan informasi tentang Pengaruh Penambahan Tepung Wortel Terhadap Mutu Organoleptik, Kadar Betakaroten dan Kadar Serat Jajanan Cenil.