

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Camilan atau *snack* adalah makanan ringan yang dikonsumsi diantara waktu makan utama. Camilan disukai oleh anak-anak dan orang dewasa, yang umumnya dikonsumsi kurang lebih 2-3 jam diantara waktu makan utama, yaitu pada pukul 10 pagi dan pukul 4 sore. Menurut jenisnya *snack* yang banyak beredar di pasaran saat ini adalah *snack* yang mengandung monosodium glutamate (MSG), kalori, lemak, dan zat-zat lain yang berbahaya (Unpad, 2012).

Produk yang termasuk dalam kategori makanan ringan menurut Surat Keputusan Kepala Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia No. HK.00.05.52.4040 Tanggal 9 Oktober 2006 tentang kategori pangan adalah semua makanan ringan yang berbahan dasar kentang, umbi, sereal, tepung atau pati (dari umbi dan kacang) dalam bentuk keripik, kerupuk, jipang. Selain itu olahan pangan yang berbasis ikan (dalam bentuk keripik/kerupuk) juga masuk dalam kategori makanan ringan (Badan Pengawas Obat dan Makanan, 2006).

Berdasarkan hasil Statistik Konsumsi Pangan tahun 2018 tentang rata-rata konsumsi per kapita makanan dan minuman jadi, dengan konsumsi seminggu (kap/minggu) untuk jenis makanan kue kering/biskuit/semprong/*cookies* sebanyak (0,168 Ons pada tahun 2014), (0,353 Ons pada tahun 2015), (0,373 Ons pada tahun 2016), (0,373 Ons pada tahun 2017) dan (0,384 Ons pada tahun 2018) dengan rata-rata pertumbuhan tahun 2014-2018 sebanyak 33,314% (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2018).

Survei State of Snacking 2020 dari Mondelez International yang mengungkap kebiasaan dan tren ‘ngemil’ masyarakat Indonesia yang lebih banyak mengonsumsi camilan daripada makanan berat. Lebih tinggi dari rata-rata global, orang Indonesia mengonsumsi camilan lebih sering daripada makanan berat, yakni hampir 3x sehari, dibanding 2.5x makanan berat sehari. Sebanyak 75% responden mengatakan bahwa makanan ringan yang gampang dikonsumsi di sela-sela aktivitas mereka lebih cocok dengan gaya hidup saat ini. Sebanyak 77% (18% lebih tinggi dari rata-rata global) lebih memilih mengonsumsi makanan ringan lebih sering di sepanjang hari daripada sesekali mengonsumsi makanan berat. Bahkan 53% mengatakan bahwa mereka tidak memiliki waktu lagi untuk makan makanan berat (Mondelez International, 2020).

Sebanyak 2/3 responden survei menyatakan bahwa mereka menginginkan camilan yang lebih bernutrisi di masa mendatang. Tiga harapan utama dari orang Indonesia akan camilan di masa mendatang adalah camilan yang kaya vitamin (60%), rendah gula (57%), dan segar (56%) (Mondelez International, 2020).

Di Indonesia terdapat beragam jenis pangan dengan kandungan protein nabati yang bersumber dari kacang-kacangan. Salah satu kacang yang memiliki protein tinggi adalah kacang merah. Kacang merah merupakan bahan makanan sumber protein nabati yang potensial. Kadar protein kacang merah setara kacang hijau, kadar lemak jauh lebih rendah dibandingkan kacang kedelai dan kacang tanah, serta memiliki kadar serat yang setara dengan kacang hijau, kedelai dan kacang tanah. Kadar serat pada kacang merah lebih tinggi dibandingkan beras,

jagung, sorgum dan gandum. Kacang merah merupakan sumber mineral yang baik (Astawan, 2009).

Selain itu sumber protein hewani juga memiliki kandungan protein yang tinggi yang berasal dari ikan. Salah satu jenis ikan dengan kandungan protein tinggi yaitu ikan lele. Ikan Lele (*Clarias* sp.) merupakan salah satu makanan bergizi yang mudah dihidangkan sebagai lauk. Kandungan gizi ikan lele sebanding dengan daging ikan lainnya. Beberapa jenis ikan, termasuk ikan lele (*Clarias* sp.) mengandung protein lebih tinggi dibandingkan dengan daging hewan. Nilai gizi ikan lele (*Clarias* sp.) meningkat apabila diolah dengan baik (Setiaji, 2009).

Keunggulan ikan lele dibandingkan dengan produk hewan lainnya ikan lele termasuk hewan kaya akan leusin dan lisin. Leusin merupakan asam amino esensial yang sangat diperlukan untuk pertumbuhan anak-anak dan menjaga keseimbangan nitrogen. Sedangkan lisin merupakan salah satu dari 9 asam amino esensial yang dibutuhkan untuk pertumbuhan dan perbaikan jaringan tubuh (Setiaji, 2009).

Dalam penelitian ini, penulis ingin membuat *snack* kue kering dengan pengayaan (enrichment) tepung kacang merah dan tepung ikan lele agar *snack* yang dihasilkan memiliki kandungan gizi yang lebih baik. Kue kering dipilih karena dapat dikreasikan bentuknya menjadi lebih bervariasi sehingga penampilannya lebih menarik dan bervariasi rasa asin dan gurih yang diminati banyak kalangan. Selain itu daya simpan kue kering lebih lama dibandingkan dengan kue atau jajanan basah.

Berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Hikmah, 2018) dalam pembuatan *cookies* yaitu inovasi *egg drop cookies* dengan tepung kacang merah bahwa menggunakan tepung kacang merah secara keseluruhan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu (Hikmah, 2018).

Selain itu berdasarkan hasil penelitian yang dilakukan oleh (Mervina, Clara, & Sri, 2012) dalam pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung ikan, menyatakan substitusi optimal terhadap formulasi resep antara 5-20% dari total resep (Mervina, Clara, & Sri, 2012).

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang mutu organoleptik *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein.

B. Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana mutu organoleptik *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein ?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum.

Mengetahui mutu organoleptik *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein sebagai alternatif *snack* yang praktis dan bermanfaat.

2. Tujuan khusus :

- a. Menentukan mutu organoleptik meliputi rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan keseluruhan *egg drop cookies* yang dihasilkan

- b. Menentukan perlakuan terbaik pembuatan *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein berdasarkan mutu organoleptik.
- c. Menghitung zat gizi perlakuan terbaik pada *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein.

D. Manfaat penelitian

1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai mutu organoleptik *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein sehingga dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat.

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang mutu organoleptik *egg drop cookies* yang diperkaya dengan tepung kacang merah dan tepung ikan lele sebagai sumber protein