

## **BAB I**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1 Latar belakang**

Di masa modern ini pola makan masyarakat Indonesia semakin beragam. Hal ini disebabkan karena globalisasi dalam bidang ekonomi dan perdagangan. Kemajuan teknologi pengolahan pangan, transportasi, industri, dan berkembangnya pasar bebas menyebabkan menjamurnya supermarket dan minimarket. Hal tersebut memudahkan masyarakat Indonesia mengenal berbagai jenis makanan yang dikonsumsi oleh bangsa asing, baik yang berasal dari budaya barat maupun budaya timur. Dari beragam makanan yang hadir di Indonesia, jenis makanan siap saji (*Fast food*) dari budaya Barat merupakan jenis makanan yang digemari oleh masyarakat Indonesia pada saat ini. Disadari atau tidak disadari hal tersebut memicu perubahan pola makan masyarakat Indonesia (Wirawan 2018).

Pola konsumsi makanan yang telah berubah ini mulai menggeser anjuran Pedoman Umum Gizi Seimbang menurut Kementerian Kesehatan (2014) "TGS (Tumpeng Gizi Seimbang)" sebagai pola konsumsi makanan sehari-hari bangsa Indonesia. Pada menu TGS telah tersedia semua unsur gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia yaitu karbohidrat, lemak, protein, mineral dan unsur serat yang berperan. Jika pola konsumsi makanan mulai berpindah dari menu Tumpeng Gizi Seimbang menjadi konsumsi menu makanan cepat saji (*Fast food*) yang mengandung tinggi kalori, tinggi lemak, tinggi garam dan rendah serat

menjadikan tidak akan tercapainya kondisi sehat seimbang pada tubuh manusia.

Pada dasarnya, *Fast food* adalah makanan siap saji yang dikonsumsi secara instan. Pengertian *Fast food* merujuk kepada pengolahan dan penyajian makanan yang serba cepat. Makanan-makanan yang termasuk ke dalam kelompok makanan *Fast food* yaitu *fried chicken*, *burrger*, atau *frozen food* seperti *chicken nugget*, sosis dan rolade. Menurut (Anwar, 2017), *Fast food* dikatakan negatif karena ketidak seimbangannya dari segi porsi serta komposisi sayuran sehingga rendah vitamin mineral, tinggi garam, dan rendah serat. Ketidakseimbangan zat gizi dalam tubuh dapat terjadi jika *Fast food* dijadikan sebagai pola makan setiap hari.

Menurut Kusharto (2006), serat makanan semakin mendapat perhatian sejak tahun 1970-an yaitu sejak kelompok peneliti Burkitt et al. (1972) dan Trowel (1972) memelopori penelitian serat dengan pendekatan epidemiologi. Hasil penemuannya menunjukkan bahwa pada masyarakat dengan *western diet* yang umumnya rendah serat, banyak ditemukan orang yang mengidap berbagai penyakit seperti divertikulitis, kanker kolon, *atherosclerosis*, *coronary heart disease*, diabetes mellitus dan *appendicitis*.

Rata-rata konsumsi serat pangan penduduk Indonesia adalah 10,5 gram per hari (Hasil riset Puslitbang Gizi Depkes RI, 2011). Angka ini menunjukkan bahwa penduduk Indonesia baru memenuhi kebutuhan seratnya sekitar sepertiga dari kebutuhan ideal menurut WHO yaitu 25 - 30 gram perhari. Hal ini mengakibatkan penyakit degeneratif meningkat tajam.

Kacang merah merupakan bahan pangan yang mengandung serat larut, serat tidak larut dan flavonoid yaitu proantosianidin dan isoflavon. Serat larut dan tidak larut memiliki kemampuan untuk menurunkan kadar kolesterol dengan cara mencegah absorpsi lemak dan memperlambat pengosongan lambung. Proantosianidin berfungsi untuk menurunkan

kadar kolesterol dengan menghambat aktivitas lipase Selain itu, kacang merah memiliki kandungan protein yang hampir setara dengan daging, rendah natrium, rendah lemak jenuh serta tinggi asam lemak tidak jenuh (asam linoleat). Asam lemak tidak jenuh berperan dalam mengurangi risiko penyakit degeneratif (Astawan, 2009).

Kacang merah dapat diolah menjadi tepung. Pengembangan aneka olahan dari aneka tepung diharapkan dapat memberikan nilai tambah ekonomi dan meningkatkan nilai sosial dari kacang merah itu sendiri. Berbagai macam pengolahan dapat dibuat dari tepung kacang merah ini, seperti es krim, kue kering atau kue basah (Afriyanti, 2013).

Jamur tiram putih (*Pleurotus ostreatus*) merupakan salah satu jenis sayuran potensial untuk dikembangkan. Jamur tiram mengandung asam-asam amino esensial yang penting bagi tubuh, sumber vitamin B1, B2, C, dan sumber mineral, seperti kalsium dan fosfor. Jamur tiram tidak mengandung kolesterol sehingga dapat mencegah timbulnya penyakit darah tinggi dan jantung serta untuk mengurangi berat badan dan diabetes. Selain itu jamur tiram putih mengandung asam glutamat yang dapat menimbulkan cita rasa gurih, sedap dan lezat sehingga jamur tiram berpotensi sebagai bahan penyedap rasa makanan (Tjokrokusumo, 2008).

Jamur tiram banyak dipilih sebagai kombinasi bahan pembuatan makanan olahan, karena jamur tiram memiliki nilai gizi yang baik, sifat fisik yang kenyal menyerupai daging, rasa yang enak, serta mudah didapat berbeda dengan produk yang berasal dari bahan hewani biasanya mempunyai harga yang relatif mahal. Penggantian bahan baku hewani dengan bahan baku nabati dilakukan untuk mengurangi biaya pembuatan agar harga lebih murah dan dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat.

Rolade merupakan salah satu makanan siap saji yang cukup digemari di kalangan masyarakat. Rolade pada umumnya berbahan dasar daging sapi atau ayam yang digiling dengan tambahan tepung dan

bumbu. Produk rolade yang beredar di masyarakat jarang yang dijadikan sebagai sumber serat, namun tinggi protein. Pemanfaatan jamur tiram putih menjadi produk rolade merupakan salah satu solusi untuk menghadirkan produk rolade nabati yang menyehatkan dan tinggi serat. Penambahan tepung kacang merah dalam pembuatan rolade berfungsi untuk memperkaya kandungan gizi terutama pada kandungan protein dan serat.

Berdasarkan latar belakang tersebut di atas peneliti tertarik untuk membuat rolade yang terbuat dari kombinasi antara tepung kacang merah dan jamur tiram putih sebagai makanan siap saji olahan berbahan nabati yang mengandung tinggi serat namun tetap tinggi protein.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Bagaimana gambaran tingkat kesukaan dan nilai gizi rolade tepung kacang merah dan jamur tiram putih?

## **1.3 Tujuan**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Untuk mengetahui gambaran tingkat kesukaan dan nilai gizi rolade tepung kacang merah jamur tiram putih.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Memperoleh data imbangan tepung kacang merah dan jamur tiram putih terbaik dalam pembuatan rolade.
- b. Mendapatkan data tingkat kesukaan berdasarkan sifat organoleptik (warna, aroma, rasa dan tekstur) rolade tepung kacang merah dan jamur tiram putih dari imbangan yang berbeda.
- c. Mendapatkan kandungan serat rollade tepung kacang merah dan jamur tiram putih dari imbangan yang berbeda.

## **1.4 Ruang Lingkup Penelitian**

Penelitian yang dilakukan penulis merupakan bagian dari penelitian Ilmu Teknologi Pangan yaitu untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung kacang merah dan jamur tiram putih terhadap gambaran tingkat

kesukaan (sifat organoleptik) dan kandungan zat gizi rolade tepung kacang merah dan jamur tiram putih.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

### **1.5.1 Bagi Penelitian**

Menambah pengetahuan dan wawasan dalam bidang gizi pangan, melatih dalam melakukan penelitian, dan mendapatkan gambaran awal produk yang berpotensi untuk dikembangkan khususnya berkaitan dengan pembuatan rolade tepung kacang merah jamur tiram putih serta pengaruh formulasi tepung kacang merah dan jamur tiram putih terhadap sifat organoleptik dan kandungan zat gizi produk.

### **1.5.2 Bagi Masyarakat**

Dapat menambah pengetahuan yang bermanfaat dan menambah wawasan baru dalam pengolahan tepung kacang merah dan jamur tiram sebagai produk rolade berbahan nabati yang menyehatkan.

### **1.5.3 Bagi Institusi**

Dapat menambahkan pengembangan Teknologi Pangan di Poltekkes Bandung Jurusan Gizi mengenai modifikasi produk rolade.

## **1.6 Keterbatasan Penelitian**

Keterbatasan dari penelitian ini yaitu kualitas dari bahan baku kacang merah yang beredar di pasaran memiliki kualitas yang beraneka ragam, sehingga dapat mempengaruhi kualitas produk yang dihasilkan. Untuk mengatasi permasalahan tersebut, peneliti membeli bahan baku kacang merah jenis *red bean* dengan kemasan yang telah diberi label sehingga diharapkan kacang merah sebagai bahan baku utama dapat sesuai dengan syarat mutu kacang merah.

Keterbatasan lainnya yaitu, sulitnya menemukan jamur tiram putih yang berkualitas segar yang beredar di pasaran, untuk mengatasi permasalahan tersebut peneliti membeli jamur tiram putih di tempat budidaya jamur yang berlokasi di Soreang Kabupaten Bandung.