

BAB 1

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Brownies kering merupakan brownies yang dipanggang hingga kadar airnya berkurang, membuat permukaannya renyah sementara bagian dalamnya tetap lembut. Ini adalah inovasi dari brownies tradisional dengan tujuan menawarkan camilan dengan tekstur yang berbeda dan lebih menarik bagi pelanggan modern (Sambac *et al.*, 2025).

Brownies umumnya dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utama yang mengandung gluten untuk membentuknya, tetapi gluten dapat menyebabkan masalah kesehatan pada beberapa orang. Selain itu, tepung terigu juga rendah serat, sehingga konsumsi berlebihan dapat menyebabkan diabetes, sembelit, dan kenaikan berat badan (Triwahyuni *et al.*, 2025).

Peningkatan nilai fungsional dan daya tarik konsumen brownies kering dapat dilakukan dengan memperkayanya melalui penambahan bahan berbasis kacang-kacangan (pulses) yang kaya protein, serat, mineral, serta senyawa bioaktif seperti fenolik, flavonoid, dan antioksidan. Senyawa antioksidan tersebut berfungsi dalam melawan radikal bebas dalam tubuh sehingga dapat membantu melindungi dari berbagai penyakit kronis (Elfeky *et al.*, 2025).

Pangan bergizi sangat penting untuk memenuhi kebutuhan nutrisi masyarakat, sehingga dibutuhkan inovasi produk yang tidak hanya sehat tetapi juga disukai konsumen. Bahan pangan lokal yang kaya protein, serat, dan vitamin mempunyai potensi besar untuk meningkatkan nilai gizi produk olahan seperti brownies. Namun, pembuatan brownies masih banyak bergantung pada

tepung terigu impor, sehingga perlu alternatif dari bahan lokal seperti sereal dan kacang-kacangan. Penambahan bahan tersebut memang dapat meningkatkan kandungan gizi, tetapi juga bisa memengaruhi rasa, sehingga perlu keseimbangan antara nilai gizi dan tingkat penerimaan konsumen (Murni *et al.*, 2024).

Sereal dan kacang-kacangan adalah bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar sebagai sumber gizi, terutama untuk membantu mencegah anemia pada remaja. Kacang-kacangan kaya akan protein, zat besi, vitamin, dan mineral yang penting untuk membuat sel darah merah. Anemia di kalangan remaja masih sering terjadi, biasanya disebabkan oleh kurangnya asupan gizi, terutama zat besi. Oleh karena itu, penggunaan bahan pangan lokal seperti sereal dan kacang-kacangan perlu ditingkatkan dengan mengolahnya menjadi berbagai produk makanan. Salah satunya adalah brownies kering, yang diharapkan tidak hanya memiliki nilai gizi yang lebih baik tetapi juga disukai oleh konsumen, sehingga dapat membantu menambah asupan gizi dan mencegah anemia pada remaja (Murni *et al.*, 2024).

Tafsiran nilai gizi adalah cara untuk menilai kandungan zat gizi dalam suatu produk makanan yang biasanya ditampilkan dalam bentuk persentase Angka Kecukupan Gizi (%AKG), seperti lemak, protein, karbohidrat, dan energi. Informasi ini penting karena membantu konsumen mengerti seberapa banyak makanan tersebut memenuhi kebutuhan gizi (Ansori *et al.*, 2022).

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh penggunaan tepung sereal dan kacang-kacangan (Tepung beras, kacang merah, sorgum dan kacang hijau) terhadap tafsiran nilai gizi dan daya terima organoleptik brownies kering?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui tafsiran nilai gizi dan daya terima organoleptik brownies kering berbasis tepung sereal dan kacang-kacangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Diketahui tafsiran nilai gizi brownies kering dengan formulasi (F1, F2 dan F3)
- b. Diketahui daya terima organoleptik berdasarkan warna brownies kering formulasi (F1, F2 dan F3)
- c. Diketahui daya terima organoleptik berdasarkan tekstur brownies kering formulasi (F1, F2 dan F3)
- d. Diketahui daya terima organoleptik berdasarkan aroma brownies kering formulasi (F1, F2 dan F3)
- e. Diketahui daya terima organoleptik berdasarkan rasa brownies kering formulasi (F1, F2 dan F3)

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Institusi

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan tentang bahan evaluasi pangan gizi dan kesehatan, khususnya dengan menggunakan tepung serealialia dan kacang-kacangan (tepung beras merah, kacang merah, sorgum dan kacang hijau).

2. Manfaat Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini dapat membantu mahasiswa belajar lebih banyak dan lebih kreatif dalam membuat produk gizi dan pangan, seperti membuat brownies kering dari tepung serealialia dan kacang-kacangan (tepung beras merah, kacang merah, tepung sorgum dan tepung kacang hijau).

3. Manfaat Bagi Masyarakat

Diharapkan produk brownies kering penambahan tepung kacang merah, tepung sorgum dan tepung kacang hijau akan dikenal oleh masyarakat luas. Selain itu, disarankan agar orang dapat mengkonsumsi sumber serat lain dari bahan pangan dan menjadi makanan tambahan bagi remaja anemia.

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. 1 Keaslian Penelitian

Judul	Nama Penelitian	Persamaan	Perbedaan
Daya terima dan analisis kandungan serat pada brownies panggang berbahan dasar tepung sorgum dan tepung kacang merah	(Triwahyuni <i>et al.</i> , 2025)	sama-sama meneliti kandungan serat dan daya terima organoleptik (warna, aroma, rasa, dan tekstur) pada produk brownies yang berbahan dasar serealiala dan kacang-kacangan sebagai alternatif pangan tinggi serat.	Penelitian saya menggunakan brownies kering dengan kombinasi tepung yang lebih beragam (beras merah, sorgum, kacang merah, kacang hijau), sedangkan penelitian sebelumnya hanya memakai brownies panggang berbahan tepung sorgum dan kacang merah, sehingga hasil dan karakteristik produk yang dihasilkan juga berbeda.
Pembuatan brownies kering tepung kacang merah dan tepung beras merah dengan penambahan sari buah bit mengandung zat besi	(Frinita, 2023)	sama-sama meneliti brownies kering berbahan serealiala dan kacang-kacangan serta menilai mutu produk melalui uji organoleptik	Penelitian saya fokus pada kandungan serat dan daya terima, sedangkan penelitian sebelumnya menitik beratkan pada penambahan sari buah bit sebagai sumber zat besi dan pengaruhnya terhadap mutu brownies.
Formulasi brownies panggang dengan substitusi tepung daun kelor dan tepung kacang hijau sebagai alternatif cemilan sumber zat besi untuk remaja putri anemia	(Parwati <i>et al.</i> , 2023)	sama-sama meneliti brownies berbahan serealiala atau kacang-kacangan dan melakukan uji organoleptik untuk menilai mutu produk.	enelitian saya berfokus pada kandungan serat dan daya terima brownies kering, pada penelitian sebelumnya menekankan peningkatan zat besi melalui penambahan bahan kaya mineral serta menggunakan brownies panggang sebagai produknya.