

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Tahun 1960 hingga 1970, Tepung komposit hanya dikenal di Eropa dan digunakan dalam penelitian sereal yang bersifat internasional. Penelitian tersebut kebanyakan didukung oleh FAO (*Food and Agriculture Organization*) atau organisasi makanan dan pertanian. Akan tetapi, dalam beberapa dekade terakhir, konsumsi roti juga meningkat di negara berkembang. Hal ini disebabkan oleh pertumbuhan populasi, perubahan pola makan, dan meningkatnya pendapatan yang membuat kebutuhan makanan meningkat (Hendrasty and Santoso, 2024).

Tepung komposit adalah campuran dari beberapa tepung yang berasal dari tanaman akar, umbi-umbian, sereal, legume, dan lainnya, dengan atau tanpa penambahan tepung gandum. Tepung komposit juga bisa terbuat dari campuran tepung dari sereal, legume, atau tanaman akar. Tepung ini berbeda dengan tepung campuran yang biasa digunakan untuk baking. Tepung ini biasanya mengandung semua komponen yang tidak rusak untuk produk baking, yakni tepung campuran dari tepung yang kaya pati atau protein, dengan atau tanpa tepung gandum (Hendrasty and Santoso, 2024).

Salah satu tanaman yang sering digunakan untuk membuat tepung adalah ketela pohon, meskipun dalam ketela pohon terdapat bahan kimia beracun bernama cyanogenic glikosida, yaitu linamarin dan

lotaustralin. Namun, beberapa penelitian menyatakan bahwa bahan kimia ini mudah menguap, memiliki daya larut tinggi dalam air, dan mudah dihilangkan melalui proses pengeringan, perendaman, dan fermentasi. Beberapa studi menyebutkan bahwa beberapa varietas ketela pohon memiliki kadar cyanogenic glikosida yang rendah dan bisa digunakan sebagai bahan makanan (Hendrasty and Santoso, 2024).

Beras merah merupakan jenis beras yang berasal dari padi yang dipanen dan dikeringkan hingga kadar airnya mencapai minimal 14%, kemudian diproses dengan cara menghilangkan kulit arinya. Kulit ari pada beras merah mengandung zat yang sangat bermanfaat untuk perkembangan otak bayi. Selain itu, kandungan mineral yang cukup tinggi dalam beras merah membantu memenuhi kebutuhan nutrisi yang mendukung pertumbuhan rambut, gigi, tulang, dan otot bayi. Beras merah juga kaya serat yang baik untuk pencernaan bayi serta mengandung zat besi yang penting untuk pertumbuhan. Kandungan zat tamin dalam beras merah berperan penting dalam perkembangan jaringan saraf dan jantung bayi, sementara fosfornya membantu perkembangan sistem saraf rangka. Konsumsi beras merah dapat membantu bayi memiliki pola tidur yang baik karena zat tepung di dalamnya meningkatkan serotonin di otak bayi, yang mengatur rasa kantuk (Azis, 2020).

Beras merah memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan beras putih. Nutrisi seperti zat besi, magnesium, kalsium, seng, protein kasar, dan serat kasar pada beras merah lebih

banyak daripada pada beras putih. Setiap varietas beras berpigmen menunjukkan perbedaan karakteristik nutrisi, contohnya kandungan vitamin B2 dan B6 pada beras merah lokal Tabanan lebih tinggi dibandingkan dengan varietas lokal dari Jawa Barat. Kandungan zat besi (Fe) pada beras berpigmen juga berbeda secara signifikan antar varietas. Zat besi merupakan mikronutrien penting yang berfungsi dalam produksi hemoglobin, yang membawa oksigen dari paru-paru ke seluruh jaringan tubuh. Oleh karena itu, kandungan zat besi dalam beras merah dapat membantu mencegah anemia (Fitriyah *et al.*, 2022).

Labu kuning (*Cucurbita moshata*) adalah tanaman yang bisa dibudidayakan di hampir semua jenis dataran, baik yang tinggi maupun rendah. Buah ini menjadi sumber karbohidrat yang mengandung beta karoten sebagai antioksidan dalam bentuk senyawa fenol. Kandungan beta karoten dalam labu kuning mencapai 16,571 µg per 100 gram. Beta karoten, yang dikenal juga sebagai provitamin A, merupakan sumber vitamin A. Senyawa ini diserap di usus halus, kemudian disimpan di sel hati dan diubah menjadi vitamin A yang berperan dalam proses metabolisme tubuh. Selain itu, pemilihan labu kuning sebagai bahan baku sangat tepat karena mudah didapat dan harganya terjangkau. Namun, masih banyak masyarakat yang belum mengetahui kandungan dan potensi labu kuning sebagai bahan pangan fungsional (Sari, Slamet and Kanetro, 2022).

Ikan teri (*Stolephorus sp.*) adalah ikan kecil yang memiliki keistimewaan karena seluruh bagian tubuhnya bisa dikonsumsi, mulai dari kepala, daging, hingga tulang. Ikan ini memiliki nilai gizi yang tinggi dan juga bernilai ekonomis, karena digunakan sebagai lauk pauk dalam makanan sehari-hari oleh masyarakat Indonesia. Ikan teri bisa ditemukan dengan mudah dan juga bisa diolah menjadi berbagai jenis masakan. Selain itu, ikan teri bisa dikonsumsi oleh semua usia, seperti yang dikemukakan oleh Nasution et al. (2018). Ikan teri merupakan ikan kecil yang memiliki kandungan protein tinggi dan merupakan sumber kalsium terbaik karena kandungan kalsiumnya tidak mudah larut dan tahan dalam air. Selain protein dan kalsium, ikan teri juga merupakan sumber fosfor. Konsumsi ikan teri dapat membantu meningkatkan kepadatan tulang dan mencegah terjadinya pengeroposan tulang (*osteoporosis*) karena kandungan kalsium dan fosfornya yang tinggi (Litaay et al., 2021).

Harga ikan teri relatif murah sehingga mudah diperoleh di pasar dibandingkan dengan ikan jenis lain. Ikan teri juga tidak terlalu berbau amis karena memiliki kadar lemak rendah dan kadar urea yang tidak terlalu tinggi. Kelebihan ikan teri antara lain seluruh bagian tubuh termasuk tulang bisa dikonsumsi, kandungan kalsium atau zat kapur (Ca) yang tinggi, gizi yang lengkap, serta harganya yang terjangkau bagi masyarakat dengan pendapatan rendah (Litaay et al., 2021).

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 memahami seberapa besar makanan tersebut memenuhi kebutuhan gizi (Ansori *et al.*, 2022)

Untuk mengetahui seberapa baik Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning) diterima oleh masyarakat, perlu dilakukan penelitian tentang daya terima Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning) berbahan dasar beras merah dengan penambahan tepung ikan teri dan tepung labu kuning. Uji sensoris digunakan untuk menilai tingkat kesukaan terhadap produk tersebut berdasarkan beberapa aspek seperti warna, aroma, tekstur, dan rasa. Pengujian organoleptik merupakan metode penilaian yang didasarkan pada proses penginderaan, di mana panelis memberikan penilaian sesuai dengan persepsi dan kesukaannya masing-masing. Penilaian ini bersifat subjektif karena sangat dipengaruhi oleh preferensi individu.

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima Tepung komposit berbahan dasar beras merah dengan penambahan tepung ikan teri dan tepung labu kuning sebagai inovasi pangan lokal yang bergizi dan berpotensi menjadi alternatif makanan yang sehat serta menarik.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dikemukakan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana gambaran Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning).

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Diketahui tafsiran nilai gizi dan sensoris Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning).

2. Tujuan Khusus

- a. untuk mengetahui gambaran tafsiran nilai gizi Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning) meliputi kandungan energi, karbohidrat, protein, lemak, serat, dengan metode TKPI.
- b. Untuk Mengetahui mutu sensoris Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning) terhadap (warna, aroma, tekstur, rasa).
- c. Untuk mengetahui rendemen Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning).

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini merupakan pengalaman ilmiah yang sangat berharga, dimana proses ini dapat menambah pengetahuan tentang metode penelitian yang telah diperoleh selama perkuliahan serta menambah

wawasan tentang Analisis tafsiran nilai giz rendemeni dan sensoris tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning).

2. Bagi Akademik

Diharapkan hasil penelitian ini dapat dipakai sebagai bahan tambahan baca ilmiah dalam lingkungan perpustakaan kampus dan dapat di jadikan sebagai masukan informasi yang berguna bagi mahasiswa mahasiswi Poltekkes Kemenkes Bengkulu.

3. Bagi Mahasiswa

Hasil Penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan wawasan tentang Analisis tafsiran nilai gizi rendemeni dan sensoris tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning).

E.Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama dan tahun peneliti	Judul Penelitian	Persamaan	Perbedaan
1.	(Igir, Djarkasi and Lamaega, 2022)	Karakteristik Sensoris dan Beberapa Sifat Kimia Crackers Berbahan Dasar Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning) Talas (<i>Colocasia esculenta</i> L), Labu Kuning (<i>Cucurbita moschata</i>), dan Tepung Terigu.	Penelitian menggunakan uji sensoris dan tepung labu kuning.	Penelitian membuat Tepung komposit (tepung beras merah: tepung ikan teri: tepung labu kuning) tepungberas merah, tepungikan teri, tepung labu kuning dan analisis tafsiran nilai gizi.
2.	(Aulia <i>et al.</i> , 2021)	Pengaruh substitusi beras merah terhadap sifat organoleptik paris brest kering	Penelitian menggunakan Uji sensoris dan tepung beras merah.	Penelitian menggunakan tepung ikan teri dan tepung labu kuning dan analisis tafsiran nilai gizi.