

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

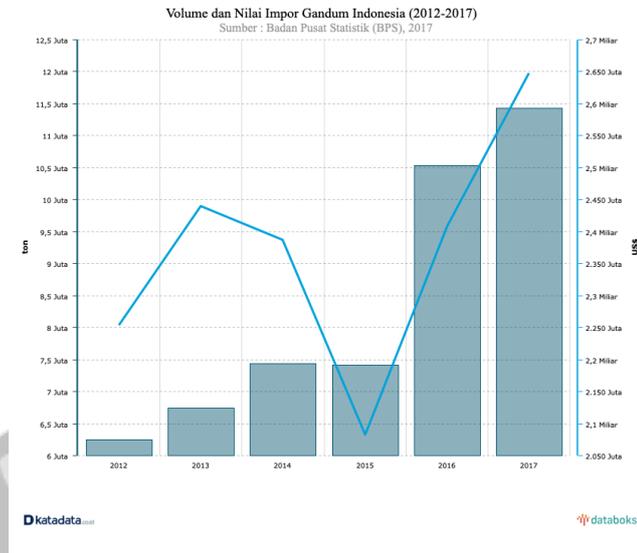
Gaya hidup sehat menjadi *trend* di kalangan masyarakat Indonesia. Sejak adanya Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat atau PPKM, gaya hidup masyarakat pun berubah. Masyarakat pun mulai sadar dengan pentingnya hidup sehat. Semakin banyak masyarakat yang mulai menerapkan pola hidup sehat dengan cara mengonsumsi makanan dan minuman yang sehat serta dengan rajin berolahraga (Dasbhora, 2020). Dengan menjalani pola hidup sehat, dapat membantu mencegah penyakit kronis dan penyakit jangka panjang (Good, 2020).

Tepung terigu terdiri dari 72% karbohidrat, 8 hingga 13% protein, 12 hingga 13% kelembaban, 2,5% gula, 1,5% lemak, 1,0% protein larut, dan 0,5% garam mineral (Chandra, 2013).

Konsumsi tepung terigu di Indonesia semakin meningkat dan penggunaan pada bahan makanan berupa biskuit, mie instan, *cookies*, dan kue. Meningkatnya konsumsi terhadap tepung terigu membuat beberapa penyebab yaitu bertambahnya dorongan untuk diversifikasi pangan oleh pemerintah, dan penempatan harga yang murah pada bahan pangan berupa tepung terigu. Permintaan terhadap impor gandum mengalami peningkatan di Indonesia (Hastuti, 2016).

### GAMBAR 1

Nilai Impor Gandum



Sumber: Badan Pusat Statistik (2017)

Berdasarkan data di atas, dapat di lihat permintaan impor gandum di Indonesia yang di jadikan bahan baku dalam pembuatan tepung terigu mengalami peningkatan dari tahun 2012-2017. Volume impor gandum Indonesia pada tahun 2017 mencapai 11,48 juta ton (Badan Pusat Statistik, 2017).

*Oat* adalah sumber serat yang sangat baik, terutama beta glukuan, dan kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Gandum utuh adalah satu-satunya sumber makanan dan kelompok antioksidan unik yang dipercaya dapat melindungi dari penyakit jantung (Bjarnadottir, 2015).

Tepung *oat* lebih kaya nutrisi sementara lebih rendah karbohidrat, memiliki lebih sedikit gula dan bebas gluten. Itu lebih baik untuk mengatur tekanan darah dan kadar glukosa darah (Alice, 2021).

Komposisi biji gandum bersumber dari protein, PUFA, selenium, dan asam pantotenat (B5). *Oat* juga kaya dalam serat, fosfor, magnesium, besi, seng, tembaga, mangan, tiamin (B1), folat (B9), rendah dalam lemak jenuh, dan sangat rendah dalam natrium dan gula (Fardet, 2020).

Tepung *oat* memiliki perbandingan 1:1 untuk tepung biasa, sehingga sering digunakan sebagai pengganti bebas gluten dalam pembuatan kue.

Tetapi tidak semua *oat* bebas gluten. Gandum pada dasarnya tidak mengandung gluten, tetapi diproses pada peralatan yang sama dengan makanan yang mengandung gluten (Muinos, 2021).

Perkembangan teknologi saat ini menimbulkan banyaknya inovasi produk pangan yang menggunakan *oat*. Beberapa inovasi yang telah dilakukan pada produk pangan seperti *food bar*, *cake*, brownies, muffin dan makanan cepat saji (Utami et al., 2020).

Sekarang ini, salah satu industri yang berkembang sangat pesat adalah industri makanan. Makanan yang sedang digemari oleh masyarakat adalah jenis kue, hal ini terjadi karena banyak variasi kue dan roti yang sudah beredar di berbagai toko penjual aneka macam kue dan roti. Salah satu jenis kue yang paling banyak diminati oleh masyarakat dan mudah ditemui adalah kue brownies (Pustaka et al., 2017).

Brownies merupakan jenis makanan yang tidak asing lagi saat ini. Brownies umumnya dibuat dengan cara dipanggang. Namun, ada juga banyak diproses dengan mengukus (Mulyati et al., 2019).

Brownies yang beredar di pasar mempunyai gula yang tinggi dan serat yang rendah (Setiabudi, 2021).

Cemilan yang tinggi gula dan rendah serat dapat memicu timbulnya berbagai macam penyakit. Brownies adalah kue coklat dengan rasa yang manis, warna yang menarik, aroma yang enak, dan teksturnya yang tidak terlalu mengembang karena tidak memerlukan pengembangan gluten sehingga dapat diganti dengan tepung lain (Lubis et al., 2021).

Di zaman ini, pola konsumsi cepat saji membuat brownies digemari oleh masyarakat (Setiabudi, 2021).

Penulis sudah terlebih dahulu melakukan survei pendahuluan terhadap 25 panelis tidak terlatih mengenai brownies pada umumnya. Di dapatkan sebanyak 24 panelis pernah mencoba brownies dan 1 (satu) panelis tidak pernah mencoba brownies. Sebanyak 25 panelis tertarik jika brownies dibuat bervariasi, sebanyak 18 panelis menyukai brownies panggang dan 7 (tujuh) panelis menyukai brownies kukus. Dari survei pendahuluan, di dapatkan 24 panelis tertarik untuk mencoba brownies yang terbuat dari tepung *oat*. Alasan panelis tertarik mencoba brownies yang terbuat dari tepung *oat* karena unik, diharapkan rendah kalori, ingin mencoba variasi baru karena belum ada di pasaran, ingin mengetahui apakah rasanya sama atau berbeda, dan berbeda pada brownies umumnya.

Dari data survei pendahuluan, dapat disimpulkan bahwa panelis ingin mencoba brownies yang berbeda pada umumnya. Maka dari itu, penulis ingin melakukan penelitian produk dengan judul “Penggunaan Tepung *Oat* Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies”.

## **B. Rumusan Masalah**

Dalam melakukan penelitian ini terdapat keterbatasan waktu, maka dengan ini di dapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah penggunaan tepung *oat* dapat menggantikan tepung terigu pada pembuatan brownies dari segi rasa, aroma, tekstur penampilan?

2. Apakah brownies yang terbuat dari tepung *oat* dari segi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan dapat disukai dan diterima oleh panelis?

### C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang diperoleh akan didapatkan berdasarkan rumusan masalah adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui penggunaan tepung *oat* dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan brownies dari segi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan
2. Untuk mengetahui brownies yang terbuat dari tepung *oat* dari segi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan dapat disukai dan diterima oleh panelis

### D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Akademik

Hasil penelitian ini dapat menjadi acuan bagi mahasiswa-mahasiswa Universitas Pelita Harapan dalam melakukan penelitian yang berkaitan dengan pengembangan makanan dan membuat kreasi “brownies” yang menggunakan bahan yang berbeda pada umumnya

2. Bagi Masyarakat

Memperkenalkan kepada masyarakat bahwa *oat* dapat digunakan untuk membuat sebuah makanan yang enak dan

sehat, memberikan pengetahuan tambahan hasil jadi dari brownies menggunakan tepung *oat*

#### **E. Sistematika Penulisan**

Penyusunan penulisan penelitian ini mengikuti sistematika penulisan sebagai berikut:

##### **BAB I PENDAHULUAN**

Bab ini menjelaskan tentang latar belakang, rumusan masalah, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan sistematika penulisan

##### **BAB II TINJAUAN PUSTAKA**

Bab ini terdiri dari teori yang berhubungan dengan penelitian seperti paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, kerangka berpikir, dan hipotesis

##### **BAB III METODE PENELITIAN**

Bab ini berisi mengenai gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, metode dan teknik analisis data

##### **BAB IV HASIL DAN PEMBAHASAN**

Bab ini merupakan hasil dan pembahasan dari penelitian yang terdiri dari proses pembuatan hingga hasil

##### **BAB V SIMPULAN, SARAN, DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN**

Bab ini berisikan tentang kesimpulan dari penelitian yang dilakukan, saran yang akan menjadi masukan bagi peneliti selanjutnya, dan rencana keberlanjutan penelitian serta implikasi manajerial.

