

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Gaya hidup sehat menjadi *trend* di kalangan masyarakat Indonesia.

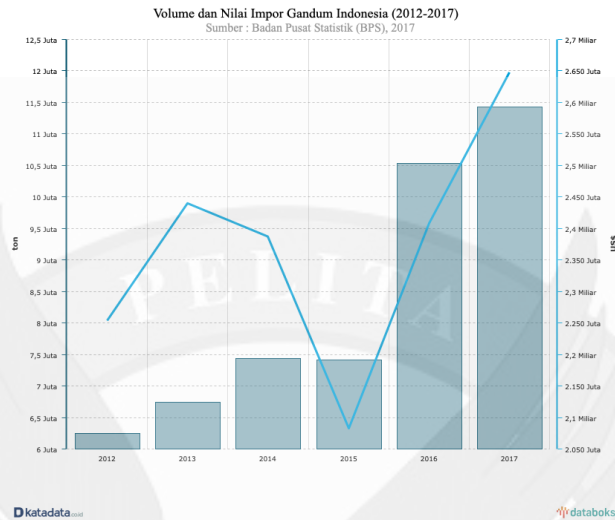
Sejak adanya Pemberlakuan Pembatasan Kegiatan Masyarakat atau PPKM, gaya hidup masyarakat pun berubah. Masyarakat pun mulai sadar dengan pentingnya hidup sehat. Ada banyak masyarakat yang mau mengubah pola hidup secara sehat dengan mulai mengonsumsi makanan dan minuman yang sehat dan disertai dengan rajin berolahraga (Dasbhara, 2020). Dengan menjalani pola hidup sehat, dapat membantu menahan 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 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

Data 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 (Statistik, 2017).

Oat merupakan sumber serat yang amat baik, terutama beta glukon, dan kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Gandum utuh adalah satu-satunya sumber makanan dan kelompok antioksidan unik yang terbukti dapat membentangi 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 (B6), rendah dalam lemak jenuh, dan sangat rendah dalam natrium dan gula (Fardest, 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).

Teknologi yang berkembang saat ini menyebabkan banyak inovasi produk pangan yang memakai *oat*. Beberapa inovasi yang sudah dikerjakan pada produk pangan yaitu berupa *food bar*, *cake*, brownies, muffin dan makanan cepat saji (Utami et al., 2020).

Sekarang ini, industri yang salah satu sudah berkembang sangat pesat yaitu pada industri kuliner atau makanan. Makanan yang disukai oleh masyarakat berupa kue, penyebabnya yaitu variasi terhadap kue dan roti yang sudah tersebar di berbagai toko yang menjual beraneka macam kue dan roti. Jenis kue yang menjadi salah satu banyak peminatnya dan gampang dicari yaitu kue brownies (Pustaka et al., 2017).

Brownies merupakan makanan yang tidak asing lagi saat ini. Brownies pada dasarnya 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 tidak terlalu mengembang tekstur. Brownies termasuk dalam jenis kue yang berwarna coklat kehitaman dan tekstur sedikit lebih keras. Brownies memiliki tekstur yang lebih keras dari kue 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. Tujuan

Berikut ini adalah tujuan dari diadakannya seminar hasil:

1. Menjelaskan tentang Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies.
2. Memaparkan hasil penelitian Tepung Oat Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Brownies
3. Mendapatkan masukan dari reviewer, sehingga dapat mengetahui kekurangan dari hasil penelitian

C. Manfaat

Berikut adalah manfaat diadakannya seminar hasil ini:

1. Mendapatkan pengetahuan dan wawasan lebih tentang Tepung Oat Sebagai Substitusi Dalam Pembuatan Brownies.
2. Meningkatkan pengetahuan mahasiswa dalam melakukan suatu penelitian produk.
3. Diharapkan dapat bertukar informasi antara penulis dan reviewer.

D. Deskripsi Penelitian

Dalam penelitian ini penulis melakukan survei dengan menggunakan kuisisioner berupa uji hedonik dan uji mutu hedonik pada tanggal 12 November hingga 17 November 2021. Jumlah responden yang mengisi kuisisioner adalah sebanyak 63 responden. Pengujian ini dilakukan untuk mengetahui rasa, tekstur, aroma, dan penampilan pada brownies