

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Brownies* adalah salah satu produk bakery yang sudah sangat populer dan umum dikonsumsi oleh masyarakat di Indonesia. Pada dasarnya *brownies* digolongkan produk *cake* namun ada sebagian orang yang menggolongkan *brownies* ke dalam golongan *cookies* batang (*bar cookies*) karena teksturnya yang kering di permukaan (Anonymous a, 2008).

Bahan dasar pembuatan *brownies* adalah tepung terigu yang tinggi akan kandungan karbohidrat. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) tepung terigu mempunyai kandungan air (11,8 gram), protein (9,0 gram), lemak (1,0 gram), karbohidrat ( 77,2 gram), serat (0,3 gram ) per seratus gram. Selain dari sisi kandungan *brownies* yang tinggi karbohidrat dalam segi pengolahan *brownies* juga bisa dikategorikan ke dalam kategori yang mudah. Kebanyakan olahan dari tepung terigu seperti *brownies* pada umumnya memiliki kandungan serat yang rendah, dengan adanya penambahan tepung rebung ampel pada *brownies* diharapkan dapat meningkatkan kandungan serat, karena rebung merupakan salah satu sumber serat yang mempunyai peranan penting untuk menjaga kesehatan pencernaan dan mencegah penyakit.

Rebung adalah terubus bambu yang tumbuh dari akar. Masyarakat Indonesia terutama di Pulau Jawa memanfaatkan rebung untuk dimasak berbagai produk olahan seperti sayur kuah, tumis rebung, isian lumpia, dan lain-lain. Khususnya untuk daerah Semarang sebagai komoditi penghasil lumpia sehingga rebung banyak ditemukan. Ada berbagai jenis rebung yang sering dikonsumsi masyarakat Indonesia antara lain jenis rebung bambu betung (*Dendrocramamus asper*), bambu tabah, bambu tali, bambu ampel dan bambu buluh.

Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (TKPI) rebung bambu mempunyai kandungan air (93,3 gram), protein (0,8 gram), lemak (0,1 gram), karbohidrat (5,3 gram), serat (9,7 gram) per seratus gram. Rebung juga mengandung kalsium, fosfor, besi, natrium, kalium, tembaga, seng, dan tiamin. Namun rebung segar mengandung asam sianida yang tinggi sekitar 245 mg per seratus gram (Wogan,Martla,1985). Asam sianida dapat menyebabkan sakit bahkan kematian dengan dosis 0,5 - 3,5 mg HCN/kg berat badan (Winarno,2004).

Menurut BPS (2010) selama ini Indonesia merupakan Negara pengimpor gandum terbesar keempat di dunia dengan volume impor mencapai 554 ribu ton pada tahun 2008. Jika keadaan ini dibiarkan, ketergantungan pangan dari luar negeri dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara. Selain itu, menyebabkan beberapa industri makanan berbasis terigu mengalami ketergantungan terhadap tepung terigu. Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan mengalihkan penggunaan tepung teriguke non terigu (Fatkurahman, 2012).

Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu. Budaya mengkonsumsi tepung pada masyarakat indonesia perlu ditindak lanjuti dengan mengembangkan aneka tepung untuk mengurangi penggunaan terigu (Budijono *et al.*2008). salah satunya pemanfaatan tepung lokal yaitu memanfaatkan rebung bambu.

Rebung berpotensi diolah menjadi aneka olahan pangan dan tepung. Meskipun kadar karbohidratnya relatif rendah dan mengandung serat (Muchtadi, 2011). Rebung memiliki kandungan air yang tinggi sementara kandungan karbohidratnya rendah (5,3 g/100 gr) selain itu rebung mempunyai kadar serat yang tinggi sehingga dapat melengkapi kandungan gizi dari *brownies*.

Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan *brownies* dengan tepung rebung. Pengenalan penggunaan tepung rebung kepada masyarakat akan lebih efektif bila diterapkan sebagai bahan baku atau tambahan dalam pembuatan makanan yang sudah dikenal oleh masyarakat, salah satunya adalah *brownies*. Dalam hal ini, penambahan tepung rebung ampel merupakan salah satu bentuk pengolahan makanan tambahan atau jajanan yang dimana dapat memberi tambahan zat gizi yang dibutuhkan terutama kandungan serat. *Brownies* dipilih karena berdasarkan penelitian Bakke dan Vicke (2007), diperoleh hasil bahwa olahan tepung yang paling disukai adalah kue. Berdasarkan penelitian Rozin dkk (1991) didapatkan bahwa rasa yang paling disukai adalah rasa coklat.

Dengan kajian latar belakang diatas maka muncul ide untuk membuat penelitian dengan judul kadar serat dan sifat sensoris *brownies* yang di substitusi dengan tepung rebung ampel.

## 1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan dalam penelitian ini adalah bagaimana pengaruh kadar serat dan sifat sensoris *brownies* yang di substitusi dengan tepung rebung.

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Umum

Bagaimana pengaruh substitusi tepung rebung terhadap kadar serat dan sifat sensoris *brownies* yang substitusi dengan tepung rebung.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Mengukur kadar serat *brownies* tepung terigu substitusi dengan tepung rebung
- b. Menguji sifat sensoris *brownies* tepung terigu substitusi dengan tepung rebung
- c. Gambaran penambahan tepung rebung terhadap kadar serat dan sifat sensoris *brownies*.

## 1.4 Manfaat Penelitian

### 1.4.1 Bagi Masyarakat

Menambah wawasan bagi penulis dalam mengetahui kadar serat dan sifat sensoris *brownies* tepung terigu dengan penambahan tepung rebung. Serta meningkatkan pemahaman kepada masyarakat tentang pentingnya mengkonsumsi makanan tinggi serat dan mengurangi konsumsi tepung terigu.

### 1.4.2 Bagi Iptek

Memberikan informasi dan masukan kepada pembaca supaya mengkonsumsi makanan yang tinggi serat sesuai kebutuhan tubuh dan memperkenalkan bahwa bahan pangan lokal kita bisa dimanfaatkan dalam memproduksi makanan berbasis terigu.

