

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pangan fungsional terus berkembang seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya pola hidup sehat. Tidak hanya menginginkan makanan yang lezat, masyarakat kini lebih memilih produk yang memiliki nilai gizi dan manfaat kesehatan. Dalam segi kesehatan pangan fungsional merupakan sarana pencegahan untuk mengurangi resiko terjadinya suatu penyakit (Susanto & Kristiningrum, 2021). Berdasarkan riset pasar oleh *centre for the promotion of imports from developing countries* (CBI), 61% konsumen global pada tahun 2018 - 2020 berupaya meningkatkan kesehatan melalui konsumsi produk pangan fungsional dalam bentuk *healthy snack* (CBI, 2019). Menurut Khoerunisa (2020) dalam *Food Safety and Standarts Authority of India* dari aspek ekonomi, pangan fungsional mempunyai peluang yang tinggi dalam perdagangan mengingat penjualan produk pangan fungsional terus meningkat setiap tahunnya. Melihat dari kenyataan tersebut, produk pangan fungsional sangat memiliki peluang untuk lebih dikembangkan khususnya di Indonesia yang memiliki sumber daya alam melimpah dan potensial.

Sumatera Utara, dengan kekayaan alamnya yang melimpah, memiliki bahan baku lokal yang dapat dimanfaatkan untuk pengembangan pangan fungsional, salah satunya adalah Daun torbangun (*Coleus amboinicus L.*). Tanaman yang memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi pangan fungsional. Menurut penelitian Widyaningrum (2018), tanaman ini telah lama digunakan dalam pengobatan

tradisional dan kuliner masyarakat batak. Kandungan senyawa bioaktif di dalamnya, seperti flavonoid, fenol, dan minyak atsiri, memberikan berbagai manfaat kesehatan. Daun torbangun, misalnya, terkenal sebagai "*ASI booster*" karena dipercaya dapat meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui. Penelitian tersebut menunjukkan bahwa daun torbangun mengandung senyawa yang dapat merangsang produksi hormon prolaktin, hormon yang berperan dalam produksi ASI. Selain itu, daun torbangun juga memiliki sifat antioksidan yang tinggi, sehingga dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan sel akibat radikal bebas. Pada penelitian Widyaningrum (2018) mengatakan bahwa, pengembangan daun torbangun sebagai produk pangan masih kurang dikembangkan, masyarakat lebih banyak mengenal daun torbangun hanya diolah sebagai masakan sayuran dan belum banyak dikembangkan menjadi produk pangan inovatif.

Pangan lokal lain yang ada di Sumatera adalah tipa – tipa. Tipa - tipa yaitu makanan ringan khas Batak Toba yang berasal dari Porsea, Toba, Sumatera Utara. Tipa-tipa dikenal sebagai emping padi atau sereal khas orang batak yang dimakan sebagai camilan. Disebut sereal karena bentuknya mirip dengan *oat*. Kata tipa-tipa berasal dari proses pembuatannya yaitu dengan cara ditumbuk secara berkali-kali. Menurut tabel komposisi pangan (2017), tipa – tipa memiliki kandungan karbohidrat (79,8 g), lemak (1,2 g), dan protein (6,2 g). Sebagai emping padi yang kaya karbohidrat, protein, dan lemak, tipa – tipa memiliki potensi besar untuk dikembangkan menjadi produk yang lebih dikenal dan mudah diakses masyarakat. Menurut Kemenkes (2020) , tipa – tipa memiliki banyak sekali manfaat yaitu meminimalkan resiko gagal jantung, meningkatkan kesehatan kulit, menjaga

kesehatan ibu hamil, menjaga kesehatan saraf, dan meningkatkan kelancaran sistem pencernaan. Saat ini, pemanfaatan tipa – tipa masih terbatas sebagai camilan tradisional, sehingga diperlukan inovasi untuk menjadikannya produk pangan yang lebih bervariasi.

Rice crackers berbahan dasar tipa – tipa dengan tambahan bubuk daun torbangun dapat menjadi solusi inovatif untuk memenuhi permintaan pangan fungsional yang bernilai gizi tinggi dan bermanfaat bagi kesehatan. Kombinasi ini menawarkan manfaat ganda, khususnya bagi ibu hamil maupun ibu menyusui, karena kedua bahan memiliki kandungan antioksidan yang baik. Produk ini tidak hanya memperluas penggunaan tipa – tipa dan daun torbangun, tetapi juga memperkaya pasar *rice crackers* dengan kandungan senyawa bioaktif yang jarang ditemukan pada produk serupa. Produk *rice crackers* yang ada di pasaran saat ini umumnya belum diperkaya dengan senyawa bioaktif seperti antosianin dan masih memiliki kualitas yang kurang optimal dalam rasa dan nilai gizi dibandingkan produk crackers lainnya (Mariana, 2010). Dengan memanfaatkan potensi tipa – tipa dan daun torbangun, inovasi *rice crackers* sebagai pangan fungsional dapat memberikan alternatif camilan sehat yang memenuhi aspek fisiologis, gizi, serta sensori.

Penelitian ini bertujuan mengembangkan *rice crackers* berbahan dasar tipa – tipa dengan penambahan bubuk daun torbangun, disertai uji kandungan gizi dan pengujian organoleptik melalui uji hedonik. Pengembangan produk ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah tipa – tipa sebagai pangan lokal sekaligus

memberikan manfaat kesehatan yang nyata bagi konsumen, terutama ibu hamil maupun ibu menyusui.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang dapat diidentifikasi dalam penelitian ini adalah :

1. Tipa – tipa belum banyak dikembangkan menjadi produk pangan
2. Kurangnya variasi produk *rice crackers*
3. Daun torbangun belum dikembangkan menjadi produk *rice crackers*
4. Produk *rice crackers* yang diperkaya dengan kandungan gizi dan senyawa bioaktif masih terbatas
5. Mutu sensori dan fisikokimia *rice crackers* berbahan dasar tipa – tipa dan bubuk daun torbangun belum tersedia

1.3 Pembatasan Masalah

Agar penelitian lebih terfokus dan tidak meluas dari pembahasannya, maka penelitian ini membataskan ruang lingkup penelitian pada :

1. *Rice crackers* hanya dibuat dari tipa – tipa, bubuk daun torbangun, tepung ketan, gula, garam, soda kue dan air
2. Uji sensori dibatasi pada uji hedonik dan mutu hedonik
3. Analisis fisikokimia di batasi pada formula terpilih
4. Analisis kimia yang diuji adalah kadar karbohidrat, kadar protein, kadar lemak, serat pangan, abu dan air
5. Analisis fisik yang diuji adalah kerenyahan dengan alat *texture analyzer*

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari pembatasan masalah penelitian merumuskan masalah

1. Bagaimana hasil produk *rice crackers* berbahan tipa – tipa dan bubuk daun torbangun ?
2. Bagaimana kualitas sensori *rice crackers* tipa – tipa dan bubuk daun torbangun berdasarkan persepsi panelis melalui uji hedonik dan mutu hedonik ?
3. Bagaimana formulasi terbaik *rice crackers* berbahan dasar tipa – tipa dan bubuk daun Torbangun yang berdasarkan hasil organoleptik ?
4. Bagaimana kandungan karbohidrat, protein, lemak, serat pangan, kadar air dan kadar abu pada *rice crackers* formula terpilih berbahan dasar tipa – tipa dan bubuk daun torbangun ?
5. Bagaimana hasil uji fisik *rice crackers* berbahan dasar tipa – tipa dan bubuk daun Torbangun dengan parameter kerenyahan pada formula terpilih?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah

1. Menghasilkan produk *rice crackers* dari pangan lokal yaitu tipa – tipa dan bubuk daun torbangun
2. Untuk mengetahui kualitas sensori *rice crackers* tipa – tipa dan bubuk daun torbangun
3. Untuk mengetahui formulasi terbaik *rice crackers* melalui uji organoleptik

4. Untuk mengetahui kandungan gizi *rice crackers* berbahan tipa – tipa dan bubuk daun tor bangun pada formula terpilih
5. Untuk mengetahui hasil uji fisik *rice crackers* berbahan tipa – tipa dan bubuk daun torbangun pada formula terpilih

1.6 Manfaat Penelitian

a. Bagi penulis

Memberikan wawasan dan ilmu pengetahuan bagi peneliti tentang pembuatan *rice crackers* terhadap kandungan serat dan fisikokimia serta daya organoleptiknya, serta dapat menambah pengetahuan dan informasi dalam bidang ilmu gizi dan juga dapat mengaplikasikannya.

b. Bagi masyarakat

Dapat memberikan formulasi *rice crackers* yang baik dikonsumsi dan didistribusikan dikalangan masyarakat

c. Bagi ilmu pengetahuan

Memberi informasi kepada pemerintah mengenai formulasi *rice crackers* untuk menambah ilmu pengetahuan dan sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya.