

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Brownies merupakan kue bertekstur lembut dan padat, berwarna coklat kehitaman dan memiliki rasa khas coklat oleh Suhardjito 2006 (Selly dan rian 2021). Olahan makanan yang satu ini banyak digemari oleh masyarakat, baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang tua dikarenakan dominan rasa coklatnya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Brownies merupakan olahan kue yang berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari biji gandum. Keunggulan dari tepung terigu dibandingkan dengan tepung yang lain yaitu, karena tepung terigu memiliki kandungan protein dalam bentuk gluten yang mampu membentuk elastisitas pada adonan saat.

Indonesia merupakan Negara pengimpor gandum terbesar keempat di dunia dengan volume impor mencapai 10,2 juta ton pada tahun 2021. Padahal Indonesia kaya akan kandungan karbohidrat dalam bentuk yang berbeda dari bahan-bahan local seperti halnya gembili.

Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) merupakan umbi dari keluarga Dioscoreacea. Kelompok Dioscoreaceae yang ada di Indonesia meliputi *Dioscorea alata*, *Dioscorea hispida*, *Dioscorea pentaphylla*, dan *Dioscorea bulbifera*. Keluarga Dioscoreacea mempunyai keunggulan dapat tumbuh di bawah tegakan hutan tetapi sampai saat ini masih merupakan tanaman subsiten, yaitu bukan tanaman pokok yang dibudidayakan, karena pemanfaatannya masih terbatas. Keunggulan dari kelompok *dioscorea* adalah mengandung senyawa bioaktif atau senyawa fungsional, selain komponen yang berperan sebagai bahan pangan (Prabowo *et al*, 2014:130). Selain itu gembili juga merupakan tanaman lokal yang mengandung inulin. Kandungan inulin pada gembili merupakan yang tertinggi sebesar 14,77% (Winarti *et.al.*, 2011). Menurut Sardesai 2003 (Sriwinarti *et.al.*, 2011) sifat fungsional inulin ialah sebagai serat makanan yang dapat larut (*soluble dietari fiber*) sangat bermanfaat bagi pencernaan dan kesehatan tubuh. Inulin dapat larut dalam air namun tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim dalam sistem pencernaan mamalia sehingga mencapai usus besar tanpa mengalami

perubahan struktur. Di dalam usus besar inulin dipermentasi oleh bakteri-bakteri yang terdapat di dalam usus besar, sehingga berpengaruh positif terhadap kesehatan inangnya. Oleh karena itu inulin dapat dikelompokkan sebagai komponen prebiotik.

Gembili selama ini kurang dimanfaatkan secara optimal padahal memiliki kandungan sereal yang tinggi salah satunya adalah adanya inulin. Oleh karena itu perlu adanya diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan dapat dilakukan dengan mengganti atau memodifikasi pangan yang berbahan dasar tepung terigu dengan pangan lokal yang ada di Indonesia. Produk olahan pangan yang sekiranya dapat dijadikan sebagai alternative pangan adalah brownies gembili.

Brownies kukus yang dibuat dengan tepung terigu, kalori yang dihasilkan tinggi yaitu 434 kkal (per 100 gram brownies) dan kurang kandungan serat. Sehingga pembuatan brownies menggunakan formulasi pasta gembili sebagai bahan utamanya, untuk memperoleh brownies dengan kalori yang cukup dan kandungan serat yang tinggi.

Kandungan serat yang tinggi pada pasta gembili diharapkan dapat menghasilkan brownies yang berkualitas. Oleh karena itu pada penelitian ini akan dilaksanakan penelitian dengan judul **“Formulasi Pasta Gembili dan Tepung Terigu dalam Menghasilkan Brownies Kukus”**.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah memanfaatkan gembili untuk menghasilkan produk brownies

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan diatas, maka tujuan penelitian adalah untuk mengetahui kualitas brownies kukus hasil formulasi pasta gembili dan tepung terigu.

1.4. Manfaat Penelitian

1.1. Manfaat Teoritis

Secara umum penelitian ini dapat dijadikan acuan untuk penelitian selanjutnya bahwa pasta gembili dapat dimanfaatkan sebagai bahan utama pembuatan brownies kukus.

1..2. Manfaat Praktis

a. Bagi Masyarakat

Menambah pengetahuan dan informasi kepada masyarakat tentang keanekaragaman pangan melalui pengolahan brownies kukus dengan bahan utama pasta gembili.

b. Bagi Peneliti

Dapat memperoleh wawasan, pengetahuan serta pengalaman langsung bagaimana cara membuat brownies kukus dengan bahan utama pasta gembili.