

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Biskuit merupakan salah satu jenis produk pangan yang populer di berbagai kalangan masyarakat, baik sebagai camilan maupun makanan pendamping lainnya. Biskuit umumnya terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan berbagai bahan lain seperti gula, mentega, telur, dan bahan pengembang. Meskipun biskuit banyak dikonsumsi, nilai gizi dari produk ini masih terbatas, terutama dalam hal kandungan serat dan mikronutrien.

Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan produk pangan seperti roti, cake, biscuit, dan mie (Wirastyo, 2009). Tepung terigu diperoleh dari biji gandum yang telah digiling dan memiliki sifat mudah tercurah, kering, tidak menggumpal, berwarna putih, tidak berbau asing, bebas dari kotoran dan kontaminasi lain. Kandungan pada tepung terigu yang berperan dalam pembuatan kue adalah gluten. Gluten adalah protein yang secara alami terkandung di semua jenis sereal atau biji – bijian yang tidak dapat larut dalam air dan bersifat elastis (lentur) sehingga mampu membentuk kerangka yang kokoh dan makanan yang kenyal pada saat dimakan.

Kebutuhan tepung terigu di Indonesia semakin meningkat tiap tahunnya, konsumsi tepung pada tahun 2013 meningkat 3,3 % dari tahun sebelumnya menjadi 5,3 juta ton (BPS, 2014) dan sepanjang 2021 impor tepung gandum Indonesia mencapai 31,34 ribu ton (BPS, 2021). Upaya yang dilakukan untuk memperbaiki kelemahan produk Biskuit ditinjau dari aspek bahan baku yaitu : penganeekaragaman pangan dengan membuat produk biskuit menggunakan penambahan bahan baku selain tepung terigu dengan memanfaatkan bahan lokal di sekitar yang kurang optimal pemanfaatannya.

Ketergantungan masyarakat Indonesia pada produk tepung terigu sangat besar. Sebenarnya Negara Indonesia memiliki potensi yang besar dalam pengembangan diversifikasi produk pangan. Baik berupa sereal (biji-bijian), legume (polong-polongan), umbi-umbian, akan tetapi ketergantungan masyarakat Indonesia dengan gandum masih belum dapat digantikan dengan komoditas lokal sehingga dapat menggerakkan roda perekonomian rakyat Indonesia khususnya sektor pertanian. Diversifikasi bahan pangan sangat dibutuhkan sekarang ini untuk mengurangi konsumsi tanaman pangan seperti gandum dan beras.

Bekatul, sebagai hasil samping dari proses penggilingan padi, seringkali dianggap sebagai limbah pertanian yang tidak dimanfaatkan secara optimal. Padahal, bekatul mengandung banyak nutrisi penting seperti serat pangan, vitamin B, mineral, dan antioksidan yang sangat bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Oleh karena itu, pemanfaatan bekatul sebagai bahan tambahan dalam pembuatan biskuit dapat menjadi solusi untuk meningkatkan kandungan gizi pada produk tersebut.

Pengolahan bekatul dalam pembuatan biskuit bertujuan untuk memanfaatkan limbah pertanian yang bernilai rendah menjadi bahan yang berguna dan meningkatkan kualitas gizi produk pangan. Selain itu, substitusi bekatul pada biskuit dapat membantu mengurangi limbah pertanian yang tidak terkelola dengan baik dan berpotensi mengurangi masalah lingkungan.

Melihat dari kandungan pada bekatul ini, maka penulis tertarik untuk meneliti tentang **“Evaluasi Pemanfaatan Bekatul Sebagai Bahan Substitusi Terhadap Karakteristik Kimia dan Sensoris Biskuit “**

1.2 Rumusan masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian :

1. Bagaimana karakteristik fisik dan sensoris biskuit dari substitusi bekatul ?
2. Berapa persentase substitusi Bekatul terbaik dalam pembuatan biskuit di tinjau dari karakteristik sensoris dan kimia?

1.3 Tujuan penelitian

Penelitian ini mempunyai tujuan yang penting untuk memberi arah yang jelas dalam penelitian. Tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap karakteristik sensoris biskuit dengan presentase yang berbeda.
2. Untuk mengetahui substitusi terbaik dalam pembuatan biskuit ditinjau dari warna, aroma, tekstur, rasa dan kandungan gizi biskuit.

1.4 Manfaat penelitian

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan tepung bekatul dalam pembuatan biskuit
2. Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh dalam kegiatan pembelajaran.

3. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa tepung bekatul juga bisa digunakan dalam pembuatan biskuit/cookies.

1.5. Hipotesis

H_0 (Hipotesis Nol):

Tidak ada pengaruh yang signifikan dari perbedaan persentase substitusi tepung bekatul terhadap karakteristik sensoris (warna, aroma, tekstur, dan rasa) biskuit yang dihasilkan.

H_1 (Hipotesis Alternatif):

Ada pengaruh yang signifikan dari perbedaan persentase substitusi tepung bekatul terhadap karakteristik sensoris (warna, aroma, tekstur, dan rasa) biskuit yang dihasilkan.