

## **BAB I. PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar belakang**

Biskuit adalah salah satu jenis camilan yang sering dikonsumsi oleh penduduk Indonesia, mulai dari usia bayi hingga dewasa. Biskuit merupakan produk olahan pangan berbahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan bahan makanan tambahan dan diproses dengan pemanasan dan dicetak (Pratama *et al.*, 2022). Biskuit selalu menjadi makanan yang cukup digemari karena karakteristik sensorik dan teksturnya yang menarik serta siap konsumsi sehingga memudahkan konsumen dalam mengonsumsinya (Alam, 2014). Biskuit mempunyai tingkat karbohidrat, lemak, dan kalori yang tinggi, tetapi rendah dalam kandungan protein, serat, serta vitamin dan mineral sehingga biskuit tidak baik jika dikonsumsi secara terus-menerus (Trigub, 2020). Kandungan biskuit yang tinggi lemak dan karbohidrat tersebut dapat menyebabkan masalah gizi seperti obesitas. Obesitas dapat berdampak buruk terhadap kesehatan yang salah satunya disebabkan oleh adanya konsumsi lemak dan gula yang tinggi (Kartikasari, 2019).

Tepung terigu yang berasal dari gandum menjadi bahan utama dalam produksi biskuit. Permintaan terhadap gandum di dunia tidak lepas dari keragaman produk turunannya yang bisa dihasilkan. Meskipun bukan menjadi makanan pokok tradisional di Indonesia, namun dalam beberapa tahun terakhir, peran gandum menjadi semakin krusial untuk kelangsungan negara. Tanaman gandum sangat jarang ditemui karena tumbuh dengan baik di iklim sub tropis sehingga gandum di Indonesia didapatkan dari hasil impor dari luar negeri (Wulandari *et al.*, 2019).

Ubi jalar ungu adalah sumber makanan yang mengandung tingkat karbohidrat dan kalori yang signifikan serta sumber vitamin, serat, antosianin dan mineral sehingga dapat menggantikan nasi sebagai makanan pokok. Jika dilihat dari segi kandungannya, potensi penggunaan ubi jalar ungu sebagai bahan baku dalam industri makanan bisa dipertimbangkan (Rosidah, 2014).

Umbi porang merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang menarik perhatian masyarakat baru-baru ini. Umbi porang (*Amorphophallus oncophyllus*), yang termasuk dalam kelompok umbi keluarga Araceae, memiliki kandungan glukomanan 5-65%, kadar air 79,7%, pati 2%, dan serat kasar 8% (Ferdian *et al.*, 2021). Glukomanan adalah jenis serat makanan terlarut yang memiliki struktur dan fungsi yang mirip dengan pektin (Anggraeni *et al.*, 2014). Kandungan glukomanan

yang tinggi pada umbi porang tersebut dapat diaplikasikan sebagai sumber pangan fungsional (Mahirdini dan Afifah, 2016).

Aplikasi tepung ubi jalar ungu bisa berupa produk seperti pada beberapa penelitian, misalnya tepung ubi jalar ungu dimanfaatkan sebagai penambah serat pada donat (Anugrah dan Suryani, 2020), Penelitian tentang pengembangan resep kue kering menggunakan tepung ubi jalar ungu yang telah difermentasi dan menggantikan bagian dari bubuk kakao (Fitriani *et al.*, 2020) dan pemanfaatan tepung ubi jalar ungu terhadap uji organoleptik dan sifat kimia kue semprong (Montolalu *et al.*, 2020). Namun aplikasi tepung ubi jalar ungu dengan kombinasi tepung umbi porang pada produk biskuit masih belum tersedia secara luas, itulah sebabnya penelitian ini dilakukan guna mengidentifikasi dampak dari penambahan tepung ubi jalar ungu dan tepung umbi porang pada sisi karakteristik fisikokimia biskuit dan mendapatkan perlakuan terbaik serta untuk mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum di Indonesia karena tepung terigu yang digunakan cukup sedikit.

## **1.2. Rumusan masalah**

1. Apakah substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung umbi porang mempengaruhi sifat fisik, kimia dan organoleptik?
2. Berapakah formulasi biskuit ubi jalar ungu dan umbi porang yang tepat untuk menghasilkan biskuit yang terbaik?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung umbi porang terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik biskuit
2. Mengetahui formulasi biskuit ubi jalar ungu dan umbi porang yang tepat untuk menghasilkan biskuit yang terbaik

## **1.4. Manfaat Penelitian**

1. Memberi informasi ilmiah kepada pembaca atau masyarakat tentang pemanfaatan pembuatan tepung ubi jalar ungu dan tepung umbi porang sebagai bahan tambahan dalam pembuatan biskuit.

2. Memberi informasi kepada masyarakat mengenai kandungan gizi yang terdapat pada ubi jalar ungu dan umbi porang serta mutu dari biskuit dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dan tepung umbi porang.