

BAB 1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Diet TKTP merupakan diet yang mengandung energi dan protein di atas kebutuhan normal. Diet diberikan dalam bentuk makanan biasa ditambah bahan makanan sumber protein tinggi. Untuk kebutuhan khusus pemberian TKTP dalam bentuk makanan biasa 3 kali makan utama dan 2-3 kali makanan tambahan (*snack*) (Almatsier, 2002).

Pembuatan *snack* untuk makanan tambahan selama ini sebagian besar berbahan terigu. Tepung berbahan dasar sereal dengan komponen zat gizi dominannya adalah karbohidrat dan sangat sedikit protein dan lemak. Menurut Mahmud (2002) dalam 100 g terigu mengandung karbohidrat 73,3 g protein 9,2 g, lemak 3,9 g.

Tepung komposit merupakan modifikasi tepung sebagai salah satu alternatif bahan dasar untuk makanan tambahan. Tepung komposit memiliki kepadatan energi dan mutu gizi protein dan mikronutrien yang lebih tinggi (Widowati, 2009).

Kedelai merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang memiliki kadar protein yang cukup tinggi. Dalam 100 g kedelai mengandung energi 381 kkal, protein 40 g, lemak 16,7 g dan karbohidrat 24,9 g. Bila dilihat dari komposisi kacang-kacangan secara umum, maka sekitar 25% dari kalori (energi) yang terdapat dalam kacang-kacangan adalah protein. Selain karena kandungan zat gizi yang tinggi pada kedelai, kedelai juga memiliki manfaat

untuk menghilangkan rasa logam yang sering dialami oleh pasien paska kemoterapi (Leaf, 2002).

Sumber protein nabati lainnya yang cukup tinggi adalah daun kelor dan kacang hijau. Daun kelor yang telah dikeringkan (serbuk) memiliki nilai gizi energi 205 kkal, Protein 27,1 g, lemak 2,3 g dan karbohidrat 38,2 g (Arghiya, 2011). Sedangkan kandungan gizi dalam 100 g kacang hijau adalah energi 345 kalori, protein 22 g, lemak 1,20 g dan karbohidrat 62,9 g (Duke, 1981). Kandungan zat gizi bayam merah per 100 g adalah energi 51 kkal, karbohidrat 10 g, lemak 0,5 g dan protein 4,6 g.

Berdasarkan hasil pengamatan selama ini penggunaan *snack* untuk diet TKTP di rumah sakit umumnya merupakan makanan berbahan dasar tepung terigu yang secara mutu gizi kurang memenuhi kebutuhan energi dan zat gizi pasien kemoterapi. Oleh karena itu peneliti tertarik untuk meneliti formulasi komposisi tepung untuk membuat tepung komposit tinggi energi protein dan mineral sebagai bahan dasar makanan tambahan untuk diet TKTP.

1.2 Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, bayam merah dan daun kelor terhadap mutu gizi dan mutu organoleptik tepung komposit tinggi energi dan protein ?

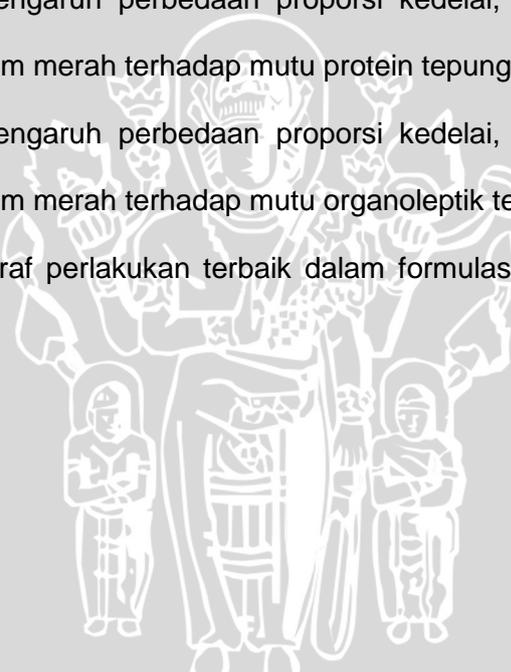
1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Umum :

Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, bayam merah dan daun kelor terhadap mutu gizi dan mutu organoleptik tepung komposit tinggi energi dan protein.

1.3.2 Khusus :

1. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, daun kelor dan bayam merah terhadap kadar karbohidrat tepung komposit.
2. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, daun kelor dan bayam merah terhadap kadar protein tepung komposit.
3. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, daun kelor dan bayam merah terhadap kadar lemak tepung komposit.
4. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, daun kelor dan bayam merah terhadap kadar energi tepung komposit.
5. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, daun kelor dan bayam merah terhadap mutu protein tepung komposit.
6. Mengetahui pengaruh perbedaan proporsi kedelai, kacang hijau, daun kelor dan bayam merah terhadap mutu organoleptik tepung komposit.
7. Mengetahui taraf perlakuan terbaik dalam formulasi pembuatan tepung komposit.



1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat akademik

Hasil penelitian ini dapat digunakan sebagai sumber pengetahuan mengenai peningkatan mutu gizi meliputi karbohidrat, protein dan lemak dari tepung komposit dengan penambahan bahan pangan fungsional berupa kedelai, kacang hijau, bayam merah dan daun kelor.

1.4.2 Manfaat praktis

1. Memberikan informasi alternatif bahan makanan bergizi untuk pasien dengan diet tinggi kalori protein khususnya pasien kemoterapi melalui pengembangan pangan olahan yang potensial.
2. Menciptakan produk setengah jadi berupa tepung komposit tinggi kalori dan protein yang selanjutnya bisa dikembangkan menjadi produk siap konsumsi sebagai makanan tambahan untuk pasien dengan diet TKTP misalnya pasien kemoterapi.

