

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan manusia akan berbagai zat gizi dapat lebih dijamin pemenuhannya dengan cara mengkonsumsi pangan yang beraneka ragam. Upaya perbaikan konsumsi pangan dirumuskan dalam bentuk kebijakan diversifikasi pangan, yang bertujuan untuk meningkatkan kesadaran masyarakat terhadap arti dan pentingnya konsumsi pangan yang beraneka ragam juga sesuai dengan program yang diselenggarakan oleh Badan Ketahanan pangan Kementerian Pertanian Republik Indonesia, untuk membiasakan mengkonsumsi bahan pangan lokal sejak dini. Pemanfaatan bahan pangan lokal ini tentunya dipilih dengan beberapa kriteria, diantaranya adalah baku yang bernilai gizi dengan harga yang relatif murah, dapat menghasilkan produk baru yang bernilai ekonomis, dan bergizi. Salah satu bahan pangan lokal tersebut adalah singkong. Namun, untuk meningkatkan nilai gizi, daya simpan, dan keuntungan bagi produsennya, maka singkong dapat diproses menjadi mocaf (*modified cassava flour*).

Mocaf adalah tepung yang dihasilkan dari ubi kayu atau singkong (*Manihot esculenta*) yang telah dimodifikasi dengan perlakuan fermentasi menggunakan Bakteri Asam Laktat (BAL) dan memiliki karakteristik mirip tepung terigu, sehingga dapat digunakan sebagai bahan pengganti terigu atau campuran terigu (Gillian, 1996 dalam Salim, 2011). Keunggulan mocaf adalah tidak mengandung zat gluten, sehingga anak autisme pun dapat mengkonsumsinya. Selain itu, mocaf lebih kaya akan karbohidrat bila dibandingkan dengan tepung

terigu (Salim, 2011). Mocaf mengandung protein yang rendah, karena tanpa adanya kandungan gluten (Sari, 2011).

Vitamin A merupakan salah satu zat gizi mikro yang penting, walaupun diperlukan tubuh dalam jumlah terbatas. Vitamin A sangat diperlukan untuk proses penglihatan, diferensiasi sel-sel epitel, pertumbuhan dan reproduksi (Linder, 2006). Kekurangan Vitamin A (KVA) menyebabkan kegagalan dalam fungsi sistemik, yang dicirikan dengan kelainan perkembangan janin, anemia, dan lemahnya fungsi imun (Mahan & Stump, 2004). Masalah KVA secara klinis sudah jarang terjadi di Indonesia, namun defisiensi vitamin A subklinis memiliki potensi untuk menjadi masalah kesehatan di Indonesia. Oleh karena itu, KVA telah tercatat sebagai masalah kesehatan masyarakat dan merupakan penyebab utama kesakitan dan kematian anak usia prasekolah di negara berkembang selama tiga dekade terakhir (Maqsood, 2004). WHO melaporkan bahwa terdapat 254 juta anak memiliki risiko defisiensi vitamin A dan 50%-nya dari Asia Tenggara (Paracha *et al.*, 2000).

Salah satu sumber vitamin A alami adalah wortel. Wortel mengandung provitamin A yaitu β -karoten yang dapat mencegah penyakit rabun senja, diare, dan mengandung enzim pencernaan yang bersifat diuretik. (Adhistiana.dkk, 2008). Kandungan β -karoten pada wortel adalah 7,45 $\mu\text{g/g}$ (Arfiansyah, 2004). Untuk meningkatkan kandungan β -karoten pada wortel, maka wortel diolah menjadi tepung wortel. Kadar β -karoten pada tepung wortel adalah 51,5 $\mu\text{g/g}$ (Rochimiwati, *et al.*, 2011).

Salah satu produk pangan yang dapat diformulasikan berbasis bahan baku lokal adalah bolu kukus (Sari, 2011). Bolu kukus merupakan salah satu jenis *cake* yang dikukus dan terbuat dari campuran tepung terigu, telur, gula,

emulsifier dan air dengan penambahan aroma dan pewarna yang diinginkan serta mempunyai kekhasan yaitu bagian atasnya merekah menjadi bagian-bagian seperti bunga (Nisviaty, 2006).

Menurut Astawan (2008), proses pengolahan berupa pengukusan dapat meningkatkan kadar β -karoten sebanyak 18% dari bahan mentah, hal tersebut lebih tinggi dibandingkan dengan proses pengolahan lainnya (Astawan, 2008). Selain itu, bolu kukus banyak digemari oleh masyarakat, mulai dari anak-anak hingga orang tua, karena bentuknya yang merekah di bagian atas dengan berbagai warna yang cerah (Cahyani, 2010).

Oleh karena itu, maka penelitian ini dibuat sebuah produk berbentuk bolu kukus berbahan dasar mocaf sebagai pengganti tepung terigu dengan penambahan tepung wortel sebagai sumber β -karoten. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh variasi proporsi mocaf dan tepung wortel terhadap karakteristik bolu kukus yang dihasilkan dan mengetahui tingkat penerimaan panelis pada uji organoleptik, dan kadar β -karoten. Uji organoleptik yang dilakukan meliputi uji kesukaan panelis terhadap bentuk, warna, aroma, rasa, tekstur bolu kukus, sedangkan pada uji β -karoten, yang dilakukan adalah untuk mengetahui kadar β -karoten pada bolu kukus.

1.2 Rumusan Masalah

1.2.1 Apakah terdapat pengaruh variasi proporsi mocaf dan tepung wortel terhadap mutu organoleptik, dan kadar β -karoten pada bolu kukus.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

- 1.3.1.1 Mengetahui pengaruh variasi proporsi mocaf dan tepung wortel terhadap mutu organoleptik, dan kadar β -karoten pada bolu kukus.

1.3.2 Tujuan Khusus

- 1.3.2.1 Mengetahui mutu organoleptik dalam bolu kukus yang dibuat dengan mocaf kombinasi tepung wortel
- 1.3.2.2 Mengetahui kadar β -karoten dalam bolu kukus yang dibuat dengan mocaf kombinasi tepung wortel
- 1.3.2.3 Mengetahui proporsi terbaik dalam bolu kukus yang dibuat dengan mocaf kombinasi tepung wortel

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Akademik

- Dapat memberikan informasi kepada para pembaca mengenai kandungan β -karoten dalam bolu kukus.

1.4.2 Manfaat Praktis

- Dapat memberikan alternatif konsumsi makanan ringan yang tinggi β -karoten untuk masyarakat.