

**BAB I**  
**PENDAHULUAN**

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Seiring dengan kemajuan jaman dan semakin meningkatnya aktivitas manusia, maka masyarakat pun cenderung memilih produk makanan yang cepat saji. Jenis produk yang mampu memenuhi kriteria tersebut antara lain berupa *instant food* dan *snack food*. *Flake* merupakan salah satu jenis *snack food* yang dapat langsung dikonsumsi tanpa membutuhkan waktu penyajian.

*Flake* pertama kali dibuat oleh J.H. Kellog dan W.H Kellog dengan bahan jagung, sehingga warna yang dihasilkan kuning kecoklatan (Matz, 1970). *Flake* berbentuk pipih dengan bagian tepi tidak rata, ringan, mudah disimpan, dan relatif tahan lama karena kadar airnya yang relatif rendah. Sebagai *snack food*, kualitasnya ditentukan oleh rasa, kerenyahan dan daya patah.

Produk *flake* umumnya dibuat dengan menggunakan bahan baku berkadar pati tinggi, seperti misalnya jagung, tepung maizena, atau tapioka. Dewasa ini pati garut banyak ditemukan di pasaran, sedangkan diversifikasi pengolahannya masih terbatas. Oleh karena itu masih dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan *flake*. Kadar amilopektin pati garut sebesar 80,0% dari total pati. Kadar amilopektin dalam pati akan berpengaruh pada porositas sehingga berpengaruh juga pada kerenyahan dari *flake* yang dihasilkan. Pati garut diperoleh dari umbi garut yang mengandung nutrisi cukup tinggi sebagai bahan pangan, yaitu 19,4-21,7% pati; 1,0-2,2% protein; 69,0-72,0% air; 0,6-

1,3% serat; 1,3-1,4% kadar abu serta sedikit gula (Badan Ketahanan Pangan Propinsi Jawa Timur, 2004).

Saat ini perhatian masyarakat terhadap serat pangan sangat besar. Hal ini didasarkan bahwa banyak penyakit yang timbul akibat rendahnya konsumsi serat pangan di negara-negara maju. Penyakit yang dapat disebabkan oleh kekurangan serat disebut dengan *Disease of Western Civilization* (penyakit ala masyarakat Barat). Penyakit yang dapat dicegah dengan mengkonsumsi serat antara lain *diabetes melitus*, batu empedu, obesitas, kanker usus besar, hiatus hernia, dan penyakit *arterosklerosis* (penyumbatan pembuluh darah). Berdasarkan data dari WHO, angka penderita diabetes melitus di Indonesia mencapai  $\pm 4,6\%$  (Senior, 2004).

Serat pangan dikenal dengan serat makanan (*dietary fiber*), yaitu sisa makanan yang tahan terhadap enzim-enzim pencernaan (tidak dapat diuraikan oleh sekresi endogen saluran pencernaan). Penyusunnya berupa komponen polisakarida (karbohidrat kompleks), yang meliputi serat larut air maupun serat tidak larut air (deMan, 1999). Keberadaan serat pangan tidak dapat mensuplai zat-zat gizi bagi tubuh, tetapi dalam diet mempunyai efek yang penting terhadap kesehatan tubuh (Kiswanto, 1998).

*Flake* sebagai salah satu jenis *snack food* dapat dijadikan sebagai tambahan asupan serat bagi tubuh. Orang dewasa umumnya memerlukan 25-30 gram serat setiap harinya untuk  $\pm 2000$  kalori. Masyarakat yang cenderung mengkonsumsi makanan cepat saji hanya mengkonsumsi serat rata-rata sebanyak 10,5 gram per hari (Senior, 2004).

Sumber serat pangan alami dapat ditemukan antara lain dalam kulit penyusun sereal seperti pada *bran* gandum. Komposisi kimia penyusun *bran* gandum menurut

Jones dalam Kent (1984) meliputi 11,1-13,0% protein; 3,5-3,7% lemak; 5,1-6,1% abu; 46,97% serat tidak larut; 3,2% serat larut; 4,6-6,0 $\mu$ g/g vitamin B1 dan 232-302 $\mu$ g/g asam nikotinat. Ditinjau dari komposisi kimia tersebut, memungkinkan *bran* gandum dapat dimanfaatkan sebagai sumber serat pangan yang potensial.

*Flake* dari campuran pati garut dan *bran* gandum dapat menjadi alternatif atau pilihan asupan serat dalam produk *snack food* yang dihasilkan. Namun demikian, masih perlu dilakukan penelitian terhadap proporsi pati garut dan *bran* gandum yang paling optimal sehingga diperoleh *flake* pati garut dengan karakteristik yang paling dapat diterima oleh panelis. Proporsi *bran* gandum terhadap pati garut akan berpengaruh terhadap kerenyahan, daya patah dan penerimaan konsumen.

## 1.2 Rumusan Masalah

Bagaimanakah pengaruh penggunaan *bran* gandum terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* pati garut dan pada proporsi berapakah akan diperoleh *flake* pati garut yang paling dapat diterima oleh panelis?

## 1.3 Tujuan

- a. Mengkaji pengaruh proporsi pati garut dan *bran* gandum terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *flake* pati garut.
- b. Menentukan perlakuan terbaik (proporsi pati garut dan *bran* gandum yang tepat) untuk menghasilkan produk *flake* pati garut yang secara organoleptik dan fisikokimia paling dapat diterima.