

BGAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Biskuit bayi merupakan produk bakeri kering yang dibuat dengan cara memanggang adonan yang terbuat dari campuran terigu, margarin, gula, susu, lesitin kedelai, garam bikarbonat, diperkaya vitamin dan mineral serta ditambah dengan penyedap rasa dan aroma (SK Menkes, 2007). Biskuit bayi adalah makanan pendamping air susu ibu (MPASI) yang diberikan pada bayi sebagai makanan selingan. Biskuit bayi yang dijadikan makanan tambahan balita di Indonesia sebagian besar masih berbahan dasar tepung terigu sehingga perlu dikembangkan sebuah produk MPASI berbahan pangan lokal yang akan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu (Marlina dkk., 2018). Penggunaan tepung komposit dapat dilakukan sebagai pendamping terigu dalam pembuatan biskuit bayi (Sundari, 2011). Tepung komposit adalah tepung yang berasal dari beberapa jenis bahan baku yaitu umbi-umbian, kacang-kacangan, atau sereal dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan seperti produk *bakery* dan ekstrusi. Tujuan pembuatan tepung komposit antara lain untuk mendapatkan karakteristik bahan yang sesuai untuk produk olahan yang diinginkan atau untuk mendapatkan sifat fungsional tertentu (Hermawan, 2017).

Pembuatan tepung komposit pada penelitian ini memanfaatkan sumber pangan lokal yaitu labu kuning, kentang dan kacang hijau. Labu kuning merupakan sayuran yang kaya serat pangan terutama pektin, senyawa bioaktif, β -karoten, antioksidan, vitamin A, tocopherol, vitamin lain termasuk B6, K, C, thiamine, dan riboflavin, serta beberapa jenis mineral (K, P, Mg, Fe dan Se) (Sundari, 2011). Kentang kaya akan karbohidrat, lemak, vitamin C, vitamin B6, Kalium, Mangan, Magnesium, Fosfor, Niasin, dan Folat. Kentang banyak mengandung mineral yang baik untuk kesehatan, kentang juga merupakan sumber serat yang baik (Pusparini, 2018). Kebutuhan protein bayi bisa diperoleh dari bahan pangan sumber protein, salah satunya adalah kacang hijau. Kacang hijau memiliki protein yang kaya akan asam amino lisin, karbohidrat dan lemak. Kacang hijau juga mengandung kalsium dan fosfor yang relatif tinggi dan bermanfaat untuk memperkuat tubuh (Sundari, 2011).

Pembuatan biskuit bayi dari tepung komposit berbasis labu kuning ini merupakan hal yang baru sehingga perlu diketahui pengaruh penambahan tepung komposit serta kondisi pemanggangan seperti suhu pemanggangan yang digunakan, karena merupakan tahap penting dalam pembuatan biskuit bayi ini. Pemanggangan didefinisikan sebagai pengoperasian panas pada produk adonan dalam *oven*. Tujuan dari proses pemanggangan yaitu untuk meningkatkan sifat sensori dan memperbaiki cita rasa dari bahan pangan. Pemanggangan dapat menghancurkan mikroorganisme serta menurunkan aktivitas air (aw) sehingga dapat mengawetkan makanan (Fellows, 2000). Pemanggangan memiliki keuntungan dan kerugian masing-masing, keuntungannya adalah dapat meningkatkan daya cerna makanan sedangkan kerugiannya dapat mendegradasi zat gizi (Kasim dkk., 2018). Suhu dan waktu pemanggangan dapat mempengaruhi perubahan fisik dan kimiawi yang terjadi pada biskuit. Berdasarkan permasalahan tersebut, perlu diketahui bagaimana pengaruh suhu pemanggangan dan penambahan tepung komposit berbasis labu kuning terhadap sifat fisikokimia biskuit bayi.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan yang ingin dicapai dari tugas akhir ini antara lain:

1. Menganalisa pengaruh suhu pemanggangan biskuit dan penambahan tepung komposit terhadap kualitas fisikokimia biskuit bayi.
2. Menganalisa pengaruh suhu pemanggangan biskuit dan penambahan tepung komposit terhadap kualitas organoleptik biskuit bayi.
3. Menghasilkan biskuit bayi yang memenuhi syarat mutu biskuit bayi berdasarkan surat keputusan menteri kesehatan RI (224/Menkes/SK/II/2007).

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dapat diperoleh dari tugas akhir ini adalah:

1. Lembaga POLSRI

Dapat dijadikan sebagai bahan referensi bagi pihak perpustakaan dan dijadikan bahan bacaan yang dapat menambah ilmu pengetahuan bagi pembaca mengenai pembuatan biskuit bayi dari tepung komposit berbasis labu kuning.

2. Masyarakat

Menghasilkan biskuit bayi sebagai makanan pemenuh gizi bayi. Selain itu dapat memberikan informasi mengenai pengembangan produk berbahan pangan lokal.

3. Peneliti

Memperoleh pengalaman praktik dalam membuat biskuit bayi yang diolah dengan penambahan tepung komposit pada berbagai suhu pemanggangan biskuit untuk menghasilkan biskuit dengan kualitas terbaik yang memenuhi syarat mutu biskuit bayi.

1.4 Rumusan Masalah

Adapun perumusan masalah yang akan ditinjau pada penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana pengaruh suhu pemanggangan biskuit dan penambahan tepung komposit terhadap kualitas fisikokimia biskuit bayi yang diperoleh?
2. Bagaimana pengaruh suhu pemanggangan biskuit dan penambahan tepung komposit terhadap kualitas organoleptik biskuit bayi yang diperoleh?
3. Bagaimana hasil produk biskuit bayi yang diperoleh?