

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Gluten-related disorders* (GRDs) adalah penyakit umum karena intoleran gluten yang terjadi pada saluran pencernaan, dengan prevalensi global antara 1% dan 1,4%. Penyakit yang mendominasi adalah penyakit *celiac* yang angka kejadiannya semakin meningkat dalam beberapa tahun terakhir. Penyakit celiac, *Dermatitis Herpetiformis*, *Gluten Ataxia*, alergi gandum, dan sensitivitas gluten non-celiac adalah lima GRDs utama yang muncul dengan berbagai manifestasi klinis (Sharma dkk., 2020). Menurut data *EU-Indonesian Business Network* (EIBN) 2019, tren konsumsi makanan yang bebas dari gluten (*gluten free*) semakin meningkat. Gluten merupakan protein yang terdapat pada tepung terigu yang berfungsi untuk merekatkan dan mengembangkan adonan. Bahan pangan lokal yang mempunyai potensi dapat dikembangkan untuk menggantikan tepung terigu sebagai bahan baku makanan bebas gluten adalah tepung ganyong, tepung talas dan tepung mocaf (Kristiningsih dkk., 2022)

Produksi Talas di Indonesia mencapai 180.000 ton per tahun. Sebanyak 80% produksi Talas berasal dari wilayah Bogor, Jawa Barat. Talas bogor menjadi salah satu komoditas pertanian yang memiliki potensi besar untuk diekspor ke pasar internasional seiring dengan meningkatnya permintaan pasar global. Talas memiliki kandungan karbohidrat, protein, mineral, vitamin, dan bebas gluten sehingga mudah dicerna, baik untuk kesehatan pencernaan serta aman dikonsumsi balita (Kementerian Pertanian, 2021).

Rumah Sakit Umum Daerah Ciawi memiliki sebanyak 1-2% pasien rawat inap dari balita sampai dewasa dengan intoleran gluten setiap bulannya, tetapi siklus menu snack di RSUD Ciawi tidak ada variasi menu yang bebas gluten, sehingga ini menjadi kendala dalam pemenuhan kebutuhan gizi pasien dengan alergi gluten. Salah satu upaya untuk pasien dengan alergi gluten tidak diberi snack melainkan hanya diberi buah sebanyak 2 porsi sebagai gantinya. Karena permasalahan ini diperlukan inovasi terkait siklus snack bebas gluten. Tenaga pengolah atau *pastry* di RSUD Ciawi hanya satu sehingga diperlukan inovasi snack

dengan memiliki daya tahan simpan yang relatif lama agar proses pembuatannya bisa dilakukan dihari sebelumnya, salah satunya adalah *Cookies* .

Menurut Direktur Jenderal Industri Agro Kementerian Perindustrian (Kemenperin), industri *Cookies* Indonesia akan bertumbuh dan berkembang sesuai kecenderungan konsumsi *Cookies* di Indonesia. Sementara itu, menurut data BPS tahun 2020, tingkat konsumsi snack sehat nasional mencapai 2,28 kg/kapita/tahun. Penggunaan tepung Talas Bogor sebagai pangan lokal bebas gluten sebagai bahan baku pembuatan *Cookies* membutuhkan bahan tambahan lain untuk mendapatkan tekstur *Cookies* yang lebih renyah. Salah satu upaya untuk memperbaiki tekstur *Cookies* tepung umbi talas adalah dengan menambahkan tepung kacang bogor.

Biji kacang bogor mempunyai kandungan protein sekitar 21% dan 60% karbohidratnya berupa protein. Protein yang terkandung dalam kacang bogor kaya akan asam amino metionin. Lemak pada biji kacang bogor yaitu, setengah kandungan lemak pada kacang tanah. Total energi yang dimiliki kacang bogor adalah 370kkal/100gr. Oleh karena itu kacang bogor dirasa cocok apabila diolah menjadi tepung. Pengolahan kacang bogor dalam bentuk tepung dapat meningkatkan pemanfaatan pada kacang bogor yang masih rendah karena rasanya yang tidak segurih kacang tanah. Beberapa contoh hasil pengolahan pemanfaatan produk yang berasal dari tepung kacang bogor seperti, suplementasi pada snack sehat, roti gandum, dan makanan ringan (Widyasanti dkk., 2019)

Untuk optimalisasi potensi pangan lokal serta pemenuhan variasi siklus snack bebas gluten di RSUD Ciawi, inovasi yang akan dilakukan pada penelitian ini adalah menggunakan tepung talas bogor dan tepung kacang bogor sebagai alternatif snack sehat bebas gluten

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan hal tersebut diatas, untuk menambah menu snack bebas gluten di Rumah Sakit Umum Daerah Ciawi maka melalui penelitian ini akan dibuat produk snack sehat berbahan dasar tepung talas bogor dan kacang bogor, kemudian dilakukan uji proksimat untuk mengetahui kandungan gizi snack sehat dan uji organoleptik untuk mengetahui daya terima snack sehat bebas gluten.

### **1.3 Tujuan Penelitian**

#### **1.3.1 Tujuan Umum**

Mengetahui pengaruh formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor terhadap mutu organoleptik, tingkat kesukaan, kandungan karbohidrat, protein, lemak dan serat pada snack sehat bebas gluten.

#### **1.3.2 Tujuan Khusus**

- a. Mengidentifikasi karakteristik tepung talas bogor dan tepung kacang bogor
- b. Mengidentifikasi pengaruh formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor terhadap warna snack sehat bebas gluten.
- c. Mengidentifikasi pengaruh formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor terhadap aroma snack sehat bebas gluten.
- d. Mengidentifikasi pengaruh formulasi formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor terhadap rasa snack sehat bebas gluten.
- e. Mengidentifikasi pengaruh formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor terhadap tekstur snack sehat bebas gluten.
- f. Mengidentifikasi pengaruh formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor terhadap tingkat kesukaan snack sehat bebas gluten.
- g. Menganalisa kandungan nilai gizi karbohidrat, lemak, protein dan serat snack sehat bebas gluten formulasi tepung talas bogor dan tepung kacang bogor yang disukai.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

#### **1.4.1 Bagi Masyarakat**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai pengetahuan pemanfaatan lebih mengenai bahan pangan lokal tepung talas dan kacang bogor dalam bentuk snack sebagai alternatif makanan selingan bebas gluten

#### **1.4.2 Bagi Institusi Pendidikan**

Dapat menambah literatur untuk penelitian pengembangan produk berbasis pangan lokal dan bebas gluten.

### **1.4.3 Bagi Peneliti**

Untuk mengaplikasikan ilmu yang sudah didapatkan selama perkuliahan, menambah wawasan dan pengalaman dalam melakukan penelitian pembuatan produk pengembangan pangan berbasis pangan lokal bebas gluten

### **1.4.4 Bagi Rumah Sakit**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah menu snack untuk pasien rawat inap dengan alergi gluten di Rumah Sakit Umum Daerah Ciawi