

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Seiring dengan kegemaran masyarakat Indonesia dalam mengonsumsi makanan ringan, makanan memiliki beragam variasi bahan. Indonesia merupakan Negara dengan tingkat pertumbuhan penduduk yang tinggi dan memiliki keanekaragaman hayati tinggi. Sumber daya alam yang besar ini merupakan modal penting untuk memenuhi kebutuhan pangan. Penggalan potensi bahan lokal unggulandaerah merupakan salah satu upaya pemerintahan untuk mencapai ketahanan pangan nasional.

Perkembangan teknologi dan dunia industri saat ini memaksa generasi milenial untuk memilih dan memilah makanan. Pola konsumsi pangan yang berkembang saat ini cenderung ke arah pola makanan yang tinggi lemak dan rendah serat. Kebiasaan ini umumnya terjadi pada masyarakat yang tinggal di perkotaan yang cenderung memilih untuk mengonsumsi makanan siap saji dan praktis (Putra, 2017). Pangan memegang peran penting dalam kehidupan manusia, karena pangan merupakan salah satu kebutuhan primer, selain sandang dan papan. Pangan yang sehat mencakup pangan yang bergizi dan aman dikonsumsi (Kemeskes, 2011, dalam Sari, 2015).

Pemanfaatan pangan merupakan salah satu elemen dari ketahanan pangan. Jadi pemanfaatan pangan menggambarkan bagaimana pangan yang sudah tersedia dandiakses oleh masyarakat itu dimanfaatkan, atau dikonsumsi untuk mewujudkan sumber daya manusia yang sehat dan produktif. Indikator yang sering dipakai sebagai tolak ukur kondisi pemanfaatan pangan dapat dibedakan atas indikator langsung dan indikator tidak langsung. Salah satu contoh indikator langsung adalah indikator yang mengukur kuantitas dan keragaman konsumsi pangan masyarakat (Economist Intelligence Unit, 2015 dalam Hermanto, 2015). Pangan fungsional olahan bisa diperoleh dengan menambahkan suatu bahan yang memiliki efek menyehatkan bagi tubuh. Salah satu bahan pangan lokal yang mulai banyak diteliti yaitu bunga telang.

Bunga telang (*Clitoria ternatea L.*) sering disebut juga sebagai *butterfly pea* atau *blue pea* merupakan bunga yang khas dengan kelopak tunggal berwarna ungu, biru, merah muda (pink) dan putih (Budiasih, 2017). Tanaman bunga telang tumbuh baik pada berbagai kisaran jenis tanah, toleran terhadap kelebihan hujan maupun kekeringan. Faktor inilah yang menjadikan bunga telang mudah ditemui di Indonesia dan menyebar ke negara-negara beriklim tropis dan subtropis (Alnanda *et*

at., 2017). Bunga telang mengandung tanin, karbohidrat, saponin, triterpenoid, polifenol, flavanol glikosida, protein, alkaloid, antrakuinon, antosianin, stigmasit 4- ena-3,6 dion, minyak volatil dan steroid (Budiasih, 2017).

Penggunaan bunga telang pada produk pangan sudah tidak asing. Pada umumnya tumbuhan ini hanya dimanfaatkan sebagai pewarna makanan yang aman. kini mulai banyak produk pangan yang memanfaatkan komponen bioaktif lainnya daribunga telang. Teh telang, loloh telang, muffin, dan yogurt merupakan contoh produk yang telah memanfaatkan komponen tersebut.

Menurut Suebkhampet dan Sothibandhu (2011), warna biru dari bunga telang menunjukkan keberadaan dari antosianin. Ekstra kasar dari bunga telang dapat digunakan sebagai alternatif pewarna untuk pewarnaan preparat seldarah hewan. Melihat manfaat, sifat dari bunga telang yang mudah tumbuh di indonesia, dan aman untuk dikonsumsi maka antosianin dari bunga telang berpotensi untuk dijadikan pewarna alami pada bahan pangan. Warna biru dari bunga telang telah dimanfaatkan sebagai pewarana biru pada ketan di Malaysia. Bunga telang juga sebagai sayuran di Kerala (India) dan di Filipina (Lee dkk., 2011).

Kue kering adalah salah satu jenis makanan ringan/kecil yang sangat digemari masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaa. Bentuk dan rasa kue beragam, tergantung pada bahan tamabahan yang digunakan (Suarni, 2008). ada berbagai jenis produk pangan yang banyak diminati anak-anak hingga orang dewasa, salah satunya adalah cookies. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya berstekstur padat (Anna Faridah, *dkk*, 2008). menurut Smith (1972), cookies merupakan kue kering yang renyah, tipis datar (gepeng), dan biasanya beukuran kecil.

Dari uraian diatas peneliti tertarik untuk mensubstitusikan tepung bunga telang terhadap butter cookies. Berbagai jenis variasi cookies yang digemari masyarakat, salah satunya adalah butter cookies, yaitu jenis kue kering yang mengandung banyak mentega (m.artikata.com). Butter cookies umumnya berukuran kecil dengan bentukbulat atau kotak, menggunakan topping gula pasir, dan berwarna kuning keemasandengan aroma khas butter. Butter cookies yang berada dipasaran memiliki kandungan gizi yangkurang seimbang. Dapat dilihat dari nilai gizi butter cookies monde yang sudah beredar dipasaran yaitu energi total 160 kkal, lemak total 7g, protein 2g, karbohidrat total 20g, gula 7g, natrium 20 mg dan sodium 0 mg.

Peningkatan akan kandungan pada gizi butter cookies perlu dilakukandengan

menambahkan bahan pangan tertentu yang memiliki kandungan gizi yang tinggi agar butter cookies dapat menjadi salah satu pilihan makanan yang sehat bagi masyarakat sehingga menjadi alternatif makanan cemilan yang dapat berkontribusi dalam memenuhi kebutuhan gizi sehari-hari. Kandungan gizi yang dapat ditingkatkan pada cookies antara lain fosfor dan kalsium. Kedua kandungan tersebut juga penting untuk tubuh karena berfungsi sebagai pembentukan tulang dan gigi, serta menjaga kesehatan tulang.

Selain tepung bunga telang dapat dimanfaatkan juga menambah keanekaragaman pangan di masyarakat. Diperlukan untuk melakukan uji daya terima agar didapatkan produk terbaik dari olahan tepung bunga telang sehingga pantas untuk dipasarkan di masyarakat. Uji mutu hedonik dilakukan peneliti di Kota Surabaya dengan panelis tidak terlatih. Berdasarkan permasalahan di atas maka peneliti tertarik untuk mengangkat judul “Pengaruh Penambahan Tepung Bunga Telang (*Clitoria Ternatea* L.) Terhadap Daya Terima Konsumen Pada Pembuatan Butter Cookies Di Kecamatan Wonokromo”. Dalam pembuatan cookies peneliti berharap cookies yang dihasilkan dari penambahan tepung bunga telang dapat menyamai cookies pada umumnya yang meliputi: rasa, warna, aroma dan tekstur. Penelitian ini dilakukan dengan menggunakan metode eksperimen dengan penambahan tepung bunga telang.

## **B. Batasan Masalah**

Keterbatasan waktu dan tenaga, maka perlu adanya ruang lingkup dan berdasarkan latar belakang di atas, untuk menghindari kesalahpahaman terhadap masalah yang diteliti pada penelitian cookies di tambahkan tepung bunga telang meliputi: Pengaruh penambahan tepung bunga telang terhadap daya terima cookies bunga telang dalam berbagai proporsi dengan presentasi  $T_0 = 0$  g,  $T_1 = 10$  g,  $T_2 = 15$  g,  $T_3 = 20$  g ditinjau dari uji organoleptik yang meliputi: rasa, warna, aroma, dan tekstur.

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan batasan masalah yang dikemukakan di atas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah Bagaimana pengaruh variasi penambahan tepung Bunga Telang terhadap daya terima konsumen pada pembuatan butter cookies?

## **D. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah diatas untuk Mengetahui pengaruh variasi penambahan tepung bunga telang terhadap daya terima konsumen pada pembuatan butter cookies.

#### **E. Manfaat Penelitian**

- 1) Manfaat bagi penulis, Sebagai sarana menerapkan ilmu yang telah diperoleh dibangku kuliah dan salah satu syarat dalam menyelesaikan program studi akhir S-1 di Universitas PGRI Adi Buana Surabaya.
- 2) Manfaat bagi Prodi PVKK – Tata Boga adalah memberikan informasi tentang maaanfat Bunga Telang untuk refrensi dan masukan bagi mahasiswa. Bunga telang juga memiliki kasihat dan kandungan gizi yang tinggi.
- 3) Manfaat bagi Bakery & Pastry adalah Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambahkan wawasan inovasi produk kepada pelaku usaha bakery & pastry agar dapat membuat inovasi produk untuk meningkatkan nilai jual, terutama dalam pemanfaatan dari bunga telang.
- 4) Manfaat bagi Konsumen yaitu tepung bunga telang dapat di aplikasikan pada berbagai produk pangan seperti cookies. Memberikan masukan dan informasi kepada konsumen tentang pembuatan cake dengan penambahan tepung bunga telang proporsi presentase T0= 0g, T1= 10g, T2= 15g, T3= 20g.
- 5) Manfaat peneliti lebih lanjut yaitu hasil penelitian ini dapat menambah informasi untuk dijadikan bahan pertimbangan dan referensi untuk penelitian sejenis dimasa yang akan datang dalam meningkatkan jenis produk olahan dari bunga telang sehingga dapat menambah nilai ekonomis serta menambah inovasi pada produk-produk makanan.