

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Serat pangan merupakan karbohidrat kompleks yang tidak dapat terhidrolisis atau tercerna oleh enzim pencernaan (Hermaningsih, 2010). Serat pangan digolongkan menjadi serat larut air dan serat tak larut. Serat pangan memiliki fungsi yang penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi (Astawan dan Wresdiyati, 2004).

Berdasarkan Peraturan Menteri Kesehatan RI Nomor 28 tahun 2019, kebutuhan serat untuk kelompok umur 19-64 tahun yaitu berkisar antara 25-37 gr/hari. Sedangkan tingkat konsumsi serat pangan di Indonesia relatif rendah dengan rata-rata konsumsi serat pangan sebesar 10,5 gr/hari (Astawan, 2008). Kurangnya konsumsi serat pangan harian dapat diakibatkan karena faktor ekonomi, pengetahuan, ketersediaan makanan berserat, dan kebiasaan makan seseorang (Soerjodibroto, 2014). Serat pangan dapat diperoleh dari berbagai jenis makanan seperti buah-buahan, biji-bijian, dan kacang-kacangan. Salah satu sumber serat pangan yang murah dan mengandung nilai gizi tinggi yaitu bekatul.

Bekatul merupakan hasil samping dari proses penggilingan padi yang kaya akan kandungan gizi, dengan jumlah rendemen 8-12% dari gabah (Budijanto dkk., 2012; Widowati, 2001). Produksi padi di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 54,60 juta ton (BPS, 2020). Tingginya produksi padi di Indonesia berdampak pada tingginya bekatul yang dihasilkan. Namun, pengolahan bekatul sebagai produk pangan masih jarang dilakukan, sebaliknya bekatul dianggap limbah dan lebih banyak dimanfaatkan masyarakat sebagai pakan ternak.

Masyarakat memiliki bermacam-macam persepsi mengenai produk bekatul, baik yang bersifat positif maupun negatif. Persepsi negatif yang dimiliki masyarakat yaitu bekatul dianggap tidak bermanfaat, berbau apek dan dikenal sebagai limbah untuk pakan ternak dengan mutu rendah. Sedangkan masyarakat yang memiliki persepsi positif menganggap bekatul sebagai sumber makanan yang menyehatkan karena memiliki nilai gizi yang tinggi (Nursalim dan Razali, 2007). Persepsi masyarakat mengenai bekatul perlu ditinjau untuk mengetahui tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk olahan bekatul.

Pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk bekatul menjadi *cookies* bekatul untuk meningkatkan nilai jual dan penerimaan masyarakat pada produk bekatul. *Cookies* merupakan produk pangan hasil pemanggangan dengan kadar air akhir kurang dari 5%. *Cookies* umumnya berbahan dasar terigu (Omobuwoajo, 2003). Pembuatan *cookies* bekatul dilakukan dengan cara mensubstitusikan 20% b/b terigu dengan tepung bekatul, karena penggunaan tepung bekatul lebih dari 20% mengakibatkan *cookies* memiliki *after taste* pahit dan *mouthfeel* yang kurang baik. Penggunaan tepung bekatul dapat meningkatkan nilai gizi *cookies*. Bekatul mengandung protein 16,5%, serat pangan 25,3%, lemak 21,3%, dan mineral 8,3% (Rao, 2000). Terigu mengandung protein 8%, serat pangan 0,3%, lemak 1,5%, dan mineral 1% (Kemenkes, 2018; Bogasari, 2020).

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui persepsi (pengetahuan dan motivasi) masyarakat dalam mengkonsumsi serat pangan dan produk olahan bekatul serta mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *cookies* bekatul. Target penelitian ini yaitu masyarakat dengan rentang umur 20-55 tahun. Penelitian dilakukan dengan cara menyebarkan 100 kuisioner melalui *google form* serta pengujian organoleptik.

## **1.2. Rumusan Masalah**

- a. Bagaimana pengetahuan masyarakat terhadap produk bekatul?
- b. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap *cookies* bekatul?

## **1.3. Tujuan**

- a. Mengetahui pengetahuan masyarakat terhadap produk bekatul
- b. Mengetahui tingkat penerimaan konsumen terhadap *cookies* bekatul

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Meningkatkan pemahaman masyarakat terhadap produk bekatul, serta meningkatkan pemanfaatan bekatul dalam pengolahan produk pangan khususnya *cookies*.