

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Produk olahan pangan mulai mengalami perkembangan yang begitu pesat. Hal tersebut dipengaruhi dengan adanya perubahan gaya hidup masyarakat yang mencari produk makanan cepat saji tetapi dapat memenuhi kebutuhan zat gizi harian mereka. Pada saat ini sebagian besar produk olahan yang banyak digemari masyarakat Indonesia tidak jauh dari produk olahan tepung seperti mie, dan berbagai macam olahan roti, termasuk brownis. Brownis pada dasarnya menggunakan bahan baku dari tepung gandum (terigu). Tanaman gandum merupakan tanaman subtropis, maka dari itu tanaman gandum tidak cocok dengan kondisi fisik di Indonesia dan jarang ditemukan di Indonesia, hal ini menyebabkan pemerintah harus melakukan impor gandum dari negara lain.

Akibatnya, jumlah impor gandum Indonesia pun mengalami peningkatan setiap tahunnya. Pada tahun 2014 mencapai 7 juta ton dan permintaan tepung terigu naik sebesar 5,4% atau sekitar 5,4 juta ton, sedangkan pada tahun 2017, impor biji gandum mencapai 11,4 juta kg, angka ini tidak jauh berbeda dengan permintaan rata-rata pada tahun-tahun sebelumnya (BPS, 2018). Maka dari itu seiring dengan adanya kecenderungan perubahan pola makan sebagian besar masyarakat Indonesia dan sejalan dengan peningkatan konsumsi akan kebutuhan gandum sebagai bahan dasar pembuatan tepung terigu dalam negeri

menyebabkan impor gandum setiap tahunnya mengalami peningkatan. Ditambah lagi dengan semakin meningkatnya jumlah penduduk Indonesia, permintaan kebutuhan terhadap gandum pun semakin mengalami peningkatan yang pesat, maka dari itu pemerintah dituntut untuk dapat pula meningkatkan penyediaan gandum/terigu. Apabila stok dalam negeri tidak mampu untuk memenuhi permintaan kebutuhan gandum masyarakat, pada akhirnya pemerintah harus melakukan kegiatan impor gandum, yang pada akhirnya akan menjadi beban negara.

Menyikapi kondisi tersebut tentunya diperlukan adanya upaya mencari sumber pangan lainnya yang dapat mensubstitusi gandum/terigu dan tentunya tanaman tersebut tersedia di Indonesia dan tentunya tumbuh dengan subur. Tanaman alpukat salah satu jenis tanaman yang memenuhi kriteria tersebut, selain rasanya yang enak juga banyak mengandung antioksidan yang tinggi dan zat gizi yaitu 9,8 g/100g daging buah. Selain itu alpukat juga merupakan tanaman yang dapat tumbuh dengan subur di wilayah yang beriklim tropis seperti Indonesia, artinya tanaman alpukat banyak terdapat di wilayah Indonesia sehingga pemerintah tidak perlu lagi untuk mendatangkan buah alpukat (impor) dari negara lain (Zai & Sidabalok, 2021).

Badan Pusat Statistik (2021) mencatat hasil produksi buah alpukat di Indonesia setiap tahunnya mengalami peningkatan. Pada tahun 2019 tercatat mencapai 461.613 ton, sedangkan pada tahun 2020 mencapai 609,05 ribu ton. Artinya terjadi peningkatan hingga 31,9%. Jumlah tersebut tentunya sangat potensial untuk dikelola dan dimanfaatkan, akan tetapi masih banyak masyarakat yang belum memanfaatkan alpukat dengan maksimal. Masih banyak masyarakat

hanya memanfaatkan buahnya semata, sedangkan pada bagian lainnya seperti biji alpukat hanya dibuang dan menjadi limbah, tidak dimanfaatkan ataupun diolah dengan maksimal (Dewi et al., 2014).

Limbah biji alpukat tersebut akan semakin tinggi seiring semakin meningkatnya produksi buah alpukat setiap tahunnya, kondisi ini tentunya dapat mengakibatkan terjadinya pencemaran lingkungan (BPS, 2019). Padahal biji alpukat dapat diolah dan dimanfaatkan sebagai tepung dan memiliki kandungan gizi yang sama dengan tepung gandum/terigu. Biji alpukat sangat memungkinkan dapat dijadikan alternatif sumber pati dan juga dapat berkhasiat untuk mengobati penyakit ginjal, penyakit maag kronis, dan sakit gigi, dikarenakan biji alpukat memiliki efek hipoglikemik kandungan senyawa. dan juga mampu mengobati hipertensi dikarenakan efek antidiabetes dari biji alpukat dapat menurunkan kadar glukosa darah a (Rastini et al., 2017).

Sementara itu polifenol pada biji alpukat dapat berfungsi sebagai antioksidan, dan cukup efektif memperkuat sistem imun guna mencegah munculnya penyakit pada tubuh manusia. Hasil penelitian Alsuhendara (2007) menyebutkan bahwa biji alpukat juga mengandung zat pati cukup tinggi sebesar 59,87% pati, 12,6 g air, 2,78g abu dan total fenol 5449,05 micro gram/g serta mengandung asam miristat, asam oleat, asam amilum, asam kaprat, asam stearat, asam linoleat asam linolenat dan juga asam palmitat, sedangkan kulit pada biji alpukat yang memiliki warna kemerahan mengandung selulosa (Rastini et al., 2017). Biji alpukat juga mengandung lebih dari 90% kandungan phenolic. Senyawa phenolic dalam biji alpukat lebih besar dibanding pada bagian buah dan daun. (Erfiza et al., 2016).

Pengolahan dan pemanfaatan biji alpukat menjadi pati selain memberikan manfaat, juga dapat menciptakan peluang usaha baru di dalam masyarakat dan juga pasar global dan memiliki nilai ekonomis. Pati dari biji alpukat dapat dijadikan substitusi tepung terigu yang menjadi bahan utama pembuatan bahan makanan, salah satunya adalah dapat dijadikan sebagai bahan utama pembuatan brownis.

Brownis merupakan makanan jenis cake yang sangat banyak diminati masyarakat dari berbagai kalangan usia. Brownis memiliki kandungan gizi yang cukup kompleks, karena bahan yang digunakan merupakan bahan makanan yang kaya akan gizi. Dengan ditambahkan biji alpukat dalam pembuatan brownis diharapkan dapat meningkatkan aktivitas antioksidan pada brownis dan juga mampu menambah nilai gizi free gluten sehingga berpotensi sebagai pangan fungsional (Ana, 2018).

Tidak dimanfaatkannya hasil olahan makanan terutama brownis yang terbuat dari penambahan tepung biji alpukat dan hasil penelitian terdahulu yang masih menggunakan penambahan tepung terigu yang lebih besar dibandingkan dengan tepung biji alpukat, sehingga olahan brownis dan olahan makanan lainnya masih mengandung gluten. Oleh karena itu peneliti ingin membuat brownis bebas gluten. Penambahan tepung biji alpukat dilakukan dengan dua perlakuan, dimana brownis dengan Perlakuan Pertama (P1) terdiri dari tepung biji alpukat sebanyak 50% dan tepung terigu juga sebanyak 50%. Sedangkan pada brownis yang mendapatkan Perlakuan Kedua (P2) terdiri dari tepung biji alpukat sebanyak 70% dan tepung terigu sebanyak 30%. Dari penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan brownis yang terbuat dari biji alpukat sebagai cemilan yang menyehatkan dan dapat memberikan nilai ekonomis serta dapat mengatasi

permasalahan limbah biji alpukat yang selama ini dianggap turut mencemarkan lingkungan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Dari hasil pemaparan latar belakang masalah di atas, maka dapat ditarik suatu rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana uji daya terima yang meliputi aroma, warna, tekstur dan rasa, serta nilai kandungan gizi yang terdapat pada brownis yang dibuat dengan tepung biji alpukat.”

## 1.3 Tujuan Penelitian

### 1.3.1 Tujuan Umum

Secara umum penelitian ini bertujuan untuk mengetahui daya terima dan juga kandungan gizi brownis dengan pemanfaatan tepung biji alpukat (*persea americana mill*).

### 1.3.2 Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini bertujuan, yaitu:

1. Untuk mengetahui kandungan mineral Fe yang terdapat pada brownis yang terbuat dari bahan tepung biji alpukat.
2. Untuk mengetahui kandungan serat kasar yang terdapat pada brownis yang terbuat dari bahan tepung biji alpukat.
3. Untuk mengetahui daya terima berdasarkan aroma terhadap brownis yang terbuat dari bahan tepung biji alpukat.
4. Untuk mengetahui daya terima berdasarkan warna terhadap brownis yang terbuat dari bahan tepung biji alpukat.

5. Untuk mengetahui daya terima berdasarkan rasa terhadap brownis yang terbuat dari bahan tepung biji alpukat.
6. Untuk mengetahui daya terima berdasarkan tekstur terhadap brownis yang diolah dari bahan tepung biji alpukat.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Bagi peneliti

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan menambah ilmu pengetahuan bagi peneliti dalam bidang gizi kesehatan masyarakat khususnya tentang kandungan gizi brownis dengan pemanfaatan tepung biji alpukat.

2. Bagi Perguruan Tinggi

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam ilmu pengetahuan yang terkait dengan kandungan gizi brownis dengan pemanfaatan tepung biji alpukat dan juga diharapkan dapat dijadikan sebagai bahan referensi dan rujukan bagi peneliti selanjutnya agar hasil penelitian ini dapat dikembangkan.

3. Bagi masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber informasi bagi masyarakat bahwa biji alpukat dapat dijadikan sebagai bahan olahan pangan, seperti dapat digunakan untuk membuat brownis yang sehat terbebas dari kandungan gluten.