

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Singkong (*Manihot esculent*) merupakan tanaman perdu tidak bercabang atau sedikit bercabang, tingginya 2-7 meter, dan banyak tersedia di daerah pedesaan (Fitriani & Hersoelistyorini, 2012). Namun ada bagian dari singkong yang kurang di manfaatkan oleh masyarakat yaitu kulitnya. Menurut Rukmana (1997) dalam Sari & Jairani (2019) menjelaskan bahwa dari 100 gram kulit singkong mengandung serat kasar 15,2 gram, protein 8,11 gram, lemak 1,29 gram, kalsium 0,63 gram, dan pektin sebanyak 0,22 gram. Kandungan kulit singkong yang tertinggi terdapat pada serat kasarnya yang dapat meningkatkan kebutuhan serat dalam tubuh.

Berdasarkan Peraturan Kepala BPOM RI No.HK. 03.1.23.11.11.09909 tahun 2011 tentang Pengawasan Klaim dalam Label dan Iklan Pangan Olahan, makanan yang diklaim kaya serat harus mengandung serat pangan tidak kurang dari 6 gram per 100 gram produk atau tidak kurang dari 6%. Menurut Susmiati (2007) dalam Maulida (2018) menjelaskan bahwa serat kasar dapat membantu gerak peristaltik usus untuk mendorong sisa makanan keluar dari tubuh. Serat kasar sangat penting untuk mencegah gangguan pencernaan seperti sembelit, wasir, kanker usus besar dan radang usus buntu. Menurut AKG Indonesia, PERMENKES RI No. 28 (2019), setiap harinya kita membutuhkan 30 gram serat yang berasal dari buah dan sayur. Kekurangan serat dapat memicu berbagai macam penyakit. Data dari Riskesdas (2018) menunjukkan bahwa ternyata 95,5% orang Indonesia masih kurang mengkonsumsi serat, padahal serat adalah kunci dalam menjaga kesehatan saluran cerna. Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan kulit singkong yang kaya akan serat adalah dengan mengolahnya menjadi makanan seperti *cookies*. Menurut SNI 2973-2022, *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Formulasi *cookies* merupakan upaya pengembangan produk pangan kaya akan serat. Pada *cookies* ini dilakukan 2 jenis pengujian yakni uji organoleptik dan uji kadar serat kasar.

Metode yang digunakan pada penelitian ini yaitu menggunakan metode Gravimetri. Metode gravimetri memiliki beberapa kelebihan diantaranya adalah tingkat sensitifitas yang tinggi, hasil analisis data pengukuran yang spesifik dan akurat. Selain itu, metode gravimetri mudah digunakan dan dapat mengetahui pengotor yang terdapat dalam sampel. Analisis kadar serat kasar pada penelitian ini berdasarkan SNI 01-2891-1992.

Berdasarkan uraian diatas, peneliti hendak melakukan pengolahan terhadap kulit singkong untuk mengetahui kadar serat pada formulasi produk olahan *cookies* dengan membuat penelitian yang berjudul “Analisis Kadar Serat pada Formulasi “Colitsing” Cookies Kulit Singkong (*Manihot Esculent*) Menggunakan Metode Gravimetri” dengan cara mengolah kulit singkong menjadi produk olahan berupa *cookies* karena *cookies* sangat mudah dibuat dan tidak memerlukan pengembangan volume yang besar. Diharapkan inovasi ini dapat memberikan solusi dan dapat mengetahui kandungan serat pada produk olahan *cookies* kulit singkong.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah berapa kadar serat pada formulasi *cookies* kulit singkong (*Manihot esculent*) dengan menggunakan metode gravimetri.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui kadar serat pada formulasi *cookies* kulit singkong (*Manihot esculent*) dengan menggunakan metode gravimetri.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Mengetahui kualitas dan daya terima *cookies* kulit singkong yang ditinjau dari uji organolaptik.
2. Megetahui kadar serat kasar pada *cookies* kulit singkong.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Secara Teoritis

Bagi bidang ilmiah dapat menambah wawasan mengenai manfaat kulit singkong dan pengolahannya menjadi produk berserat tinggi.

1.4.2 Secara Praktis

Bagi masyarakat umum, dapat memberikan informasi dalam pemanfaatan kulit singkong yang terbuang sia-sia menjadi produk olahan makanan cookies yang kaya akan serat.

1.5 Kerangka Konsep Penelitian



Keterangan :

