

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Kemajuan zaman yang semakin pesat telah berdampak pada perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia, mulai dari pola makan yang tidak sehat sampai kurangnya aktivitas fisik. Salah satunya kebiasaan mengonsumsi jajanan dan camilan yang tinggi lemak dan rendah serat namun tidak diimbangi dengan aktivitas yang cukup. Biskuit merupakan salah satu camilan yang dikenal oleh masyarakat luas, mulai dari anak-anak hingga usia dewasa. Biskuit adalah jenis kue kering yang mempunyai rasa manis, berbentuk kecil dan diperoleh dari proses pengovenan dengan bahan dasar tepung terigu, margarine, gula halus, dan kuning telur (Mita, 2010). Saat ini banyak berkembang produk biskuit yang mengklaim bergizi tinggi karena telah difortifikasi dengan berbagai macam vitamin, mineral dan komponen aktif lainnya (Astawan, 2008). Adanya teknologi fortifikasi (penambahan zat gizi tertentu), biskuit tidak lagi makanan sumber energi, tetapi juga sebagai sumber zat gizi lain yang sangat diperlukan oleh tubuh (Astawan, 2008).

Protein merupakan suatu zat makanan yang amat penting bagi tubuh, karena zat ini disamping berfungsi sebagai bahan bakar dalam tubuh juga berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur, sebagai enzim dalam proses biologis, alat pengangkut dan penyimpan, juga sebagai pertahanan tubuh atau imunitas (Winarno, 1991). Beberapa metode analisis protein yaitu metode Kjeldahl, metode Dumas dan Van Slyke, metode Turbidimetri atau Kekeruhan, dan Metode Pengecatan (Sudarmadji, 1996).

Lemak merupakan zat makanan yang penting untuk menjaga kesehatan tubuh manusia. Selain itu lemak juga merupakan sumber energi yang lebih efektif dibandingkan dengan karbohidrat dan protein. Minyak dan lemak juga berfungsi sebagai sumber dan pelarut bagi vitamin A, D, E, dan K. (Winarno, 2004). Beberapa metode analisis lemak yaitu metode Sokhletasi dan Metode Babcock. Dalam hal ini peneliti memilih metode Sokhletasi, karena metode

Sokhletasi digunakan untuk menganalisa sampel dalam bentuk padat, sedangkan Babcock untuk sampel dalam bentuk cair (Sudarmadji, 1996).

Menurut SNI 2973-2011 syarat kandungan minimum protein pada biskuit adalah 5% sedangkan berdasarkan SNI 01-2973-1992 lemak yang harus terdapat dalam biskuit sebanyak minimal 9,5%. Berdasarkan penelitian yang dilakukan sebelumnya, hasil analisis biskuit yang dilakukan oleh Mustika, dkk pada tahun 2016 menyatakan bahwa setiap 100 gram biskuit alternatif mengandung 11,99% protein dan 10,68% lemak. Berdasarkan hasil uji proksimat biskuit dengan penambahan tepung kulit pisang sebanyak 75% memperlihatkan kandungan nutrisi yang baik yaitu kandungan protein 9,21% dan lemak kasar 17,73% (Hernawati et al., 2017). Sedangkan biskuit spekulaa yang dibuat dari campuran 75% tepung pisang goroho : 25% tepung ubi jalar ungu memiliki kadar lemak sebesar 22,94% dan kadar protein sebesar 4,74% sehingga biskuit tidak memenuhi syarat mutu dikarenakan kadar protein yang dibawah standar (Amalia, 2017)

Penelitian lain juga dilakukan oleh Rina dan Sarwo pada tahun 2018 menyatakan bahwa hasil analisis terhadap kandungan zat gizi makro menunjukkan kadar lemak pada biskuit yang dihasilkan adalah 31,67% dan kadar protein sebesar 19,24%. Dalam penelitian R. Marwita dan Hermiza (2018), dikatakan bahwa kadar protein biskuit cangkang kerang simping adalah 19,09%. Kadar lemak biskuit cangkang kerang simping adalah 33,23%. Dari hasil penelitian Nanti Mustika pada tahun 2019 terhadap kualitas biskuit formulasi tepung pisang batu dan tepung terigu menunjukkan bahwa hasil pengujian parameter protein dan lemak didapatkan hasil sebesar 5,66% dan 20,71%. Hal ini menunjukkan bahwa masih ada biskuit yang tidak memenuhi standart uji mutu biskuit.

Berdasarkan paparan di atas maka perlu dilakukan analisis uji mutu pada biskuit. Analisis kadar protein dilakukan menggunakan metode semi mikro kjeldhal sedangkan untuk kadar lemak menggunakan metode ekstraksi langsung dengan alat soxhlet berdasarkan standar yang ditetapkan oleh SNI 01-2891-1992. Biskuit yang diambil sebagai sampel merupakan biskuit yang beredar di daerah Surabaya. Jumlah sampel yang diambil adalah 6 sampel dari

masing- masing 1 merek sehingga jumlah merek biskuit yang diteliti berjumlah 6 merek.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas dapat dirumuskan permasalahan Bagaimanakah mutu biscuit di masyarakat berdasarkan kandungan protein dan lemak?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### 1.3.1 Tujuan Umum

Untuk mengetahui mutu biskuit berdasarkan kadar protein dan lemak di masyarakat

### 1.3.2 Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui mutu biskuit berdasarkan kadar protein
2. Untuk mengetahui mutu biskuit berdasarkan kadar lemak

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### 1.4.1 Manfaat Teoritis

Manfaat yang diharapkan dengan pelaksanaan penelitian ini adalah masyarakat dapat mengetahui informasi mengenai kandungan zat gizi yang ada didalam biskuit

### 1.4.2 Manfaat Praktis

Diharapkan masyarakat mampu memperoleh informasi tentang protein dan lemak sehingga dapat memilih serta mengkonsumsi makanan yang bergizi.

### 1.5 Kerangka Konsep

