

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Masalah

Peraturan Menteri Pertanian (Permentan) No. 43 Tahun 2009 tentang Gerakan Percepatan Penganekaragaman Konsumsi Pangan (P2KP) Berbasis Sumber Daya Lokal menjadi program untuk mewujudkan konsumsi pangan beragam. Pemenuhan nutrisi tidak dapat diperoleh dari konsumsi satu jenis bahan pangan saja karena jika dikonsumsi secara terus menerus dapat menyebabkan *defisiensi* nutrisi maupun *over* nutrisi yang kemudian memicu penyakit *degeneratif* seperti diabetes, stroke, dan kanker. Penganekaragaman pangan bahan lokal bertujuan untuk mengubah kebiasaan pangan masyarakat (*food habit*) yang selama ini hanya bertumpu pada beras, tepung terigu, dan gandum. Untuk merubah kebiasaan masyarakat maka banyak bermunculan berbagai pameran dan demo masak-memasak yang menggunakan bahan baku non beras seperti dari sagu, ubi kayu, jagung, ubi jalar, dan sorgum dengan harapan masyarakat akan beralih pada pangan non beras (Handayani *et al.*, 2019; Mani, 2020).

Sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*) merupakan salah satu jenis biji-bijian (serealia) sama seperti gandum dan padi yang merupakan sumber karbohidrat. Sorgum sangat cocok untuk dikembangkan sebagai pangan fungsional karena mengandung jenis karbohidrat kompleks yang lebih lambat dicerna sehingga berpotensi menurunkan respon glikemik (Suarni, 2012) Sorgum tidak hanya rendah *gluten* tetapi juga tinggi serat sehingga aman

untuk penderita diabetes dan diet *free gluten*. Dengan banyaknya keanekaragaman kue salah satunya adalah *brownies* kukus. *Brownies* kukus adalah salah satu jenis kudapan yang cukup dikenal di Indonesia. *Brownies* merupakan jenis *cake* berwarna coklat kehitaman dengan tekstur sedikit lebih keras dengan rasa yang cukup manis dengan perpaduan pahitnya coklat yang disukai banyak orang. Tetapi karena banyak *gluten*, membuat masyarakat takut untuk mengkonsumsi *brownies* kukus. Sehingga dengan tugas akhir ini peneliti membuat alternatif lain *brownies kukus* yang bisa dikonsumsi untuk semua kalangan yaitu dengan membuat penelitian *brownies* kukus yang dapat diterima dan disukai oleh masyarakat.

Dari latar belakang diatas peneliti mengambil judul “Pembuatan *Brownies* Kukus Dengan Substitusi Tepung Sorgum”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka penulis membuat rumusan masalah dalam penelitian, yaitu :

1. Bagaimana langkah pembuatan *brownies* kukus substitusi tepung sorgum?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik *brownies* kukus substitusi tepung sorgum?
3. Bagaimana hasil uji hedonik *brownies* kukus substitusi tepung sorgum?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

1. Tujuan Penelitian :

Adapun tujuan dari penelitian pembuatan *brownies* kukus substitusi tepung sorgum yaitu :

- a. Untuk mengetahui langkah pembuatan *brownies* kukus substitusi tepung sorgum.
- b. Untuk mengetahui hasil uji organoleptik pada *brownies* kukus substitusi tepung sorgum.
- c. Untuk mengetahui hasil uji hedonik pada *brownies* kukus substitusi tepung sorgum.

## 2. Manfaat Penelitian :

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

### a. Bagi Peneliti

- 1) Pengembangan ilmu tentang pemanfaatan bahan pangan lokal sebagai substitusi dalam produk *brownies* kukus.
- 2) Mengetahui perbandingan tepung sorgum terhadap karakteristik *brownies*, sehingga menghasilkan *brownies* yang baik.
- 3) Memanfaatkan sumber pangan lokal semaksimal mungkin.

### b. Bagi Masyarakat

- 1) Mengenalkan kepada masyarakat mengenai bahan alternatif selain tepung terigu, seperti tepung sorgum yang dapat diolah menjadi berbagai macam produk yang bebas *gluten*.
- 2) Meningkatkan nilai guna dan nilai jual terhadap sorgum.
- 3) Mengenalkan tepung sorgum sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu, untuk mengurangi *impor* gandum.

c. Bagi Politeknik NSC Surabaya

- 1) Penelitian ini bermanfaat dalam menyumbang ilmu pengetahuan tentang makanan *brownies* kukus yang disubstitusi dari tepung sorgum.
- 2) Menciptakan pemanfaatan tepung sorgum sebagai sumber pangan lokal.
- 3) Memanfaatkan dan meningkatkan produktifitas pangan lokal.