

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Dewasa ini, pola pikir dan pola hidup masyarakat telah mengalami perubahan. Seiring perubahan tersebut secara tidak langsung mengubah pola konsumsi pangan masyarakat yang cenderung menuntut kepraktisan. Proses penyiapan sarapan yang memerlukan waktu lama kurang menguntungkan pada kondisi seperti sekarang ini. Saat ini makin banyak ibu rumah tangga yang memilih untuk bekerja dan mengharuskan untuk berangkat pagi, sehingga hanya memiliki waktu yang sedikit untuk keluarga. Menurut Maulina (2017), sarapan dibutuhkan untuk mengisi lambung yang telah kosong selama 8-10 jam dan bermanfaat dalam meningkatkan kemampuan konsentrasi belajar dan kemampuan fisik yang merupakan salah satu indikasi pemenuhan gizi harian. Untuk dapat mengatasi permasalahan tersebut maka perlu dibuat makanan yang cepat dan praktis dalam penyajiannya tetapi kebutuhan gizinya tercukupi. Makanan sarapan siap saji adalah makanan yang dikemas, mudah disajikan, praktis, atau di olah dengan cara sederhana. Makanan ini dapat dibuat dari umbi-umbian yang sebagai karbohidrat, kacang-kacangan sebagai sumber protein, atau dari buah sebagai sumber serat dan vitamin. Salah satu makanan siap saji yaitu sereal. Sereal dapat dibagi menjadi 4 golongan yaitu *shredded* (hancuran), *puffing* (mengembang), *baked* (panggang) dan *Flakes*.

Flakes adalah makanan siap saji yang bentuknya lembaran tipis, pipih, serpihan, berwarna kuning kecoklatan biasanya dikonsumsi dengan

ditambahkan susu cair sebagai menu sarapan. *Flakes* merupakan bahan pangan yang berasal dari sereal seperti beras, gandum atau jagung dan umbi-umbian seperti kentang, ubi jalar, ubi kayu, talas dan lainnya. *Flakes* adalah bahan makanan yang siap santap (*Ready to eat*), biasanya digunakan sebagai menu makanan pagi atau makanan sereal (*breakfast cereal*). Sereal berbentuk *Flakes* pada umumnya disukai oleh berbagai kalangan dan umumnya berbahan dasar jagung dan gandum (Hildayanti, 2012). Salah satu bahan pangan sereal dan kacang-kacangan yang berpotensi dibuat *Flakes* yaitu sorgum.

Sorgum merupakan salah satu komoditi non beras yang diharapkan dapat menjadi pangan baru, dengan demikian dapat mengurangi kebutuhan beras dan terigu. Sorgum dapat digunakan sebagai campuran sereal lain, sebagai pengganti, karena sorgum memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dibandingkan dengan sereal yang lain. Oleh karena itu peneliti memiliki gagasan untuk mengolah sorgum dalam bentuk tepung sorgum sebagai bahan baku pembuatan *Flakes*. Menurut Ningsih (2019), sorgum memadai sebagai bahan pangan karena memiliki kandungan lebih tinggi dari gandum, yaitu mengandung 73 g karbohidrat, 11 g protein, 3,3 g lemak, 28 mg kalsium, 287 mg fosfor, 4,4 mg zat besi, dan 0,38 mg vitamin B₁. Untuk menjadi makanan yang kaya akan gizi, ditambahkan tepung kacang merah dalam pembuatan *Flakes* yang bertujuan untuk menambah nilai gizi protein.

Kacang Merah memiliki kandungan 60,01 gram karbohidrat, 23,58 gram protein, 0,83 gram lemak, dan 24,9 gram serat kasar pada setiap seratus gramnya dan asam amino lisin sebanyak 1323 mg (Rakhmawati, 2014) telah melakukan penelitian tentang formulasi dan evaluasi sifat sensoris dan fisikokimia produk *Flakes* komposit berbahan dasar tepung tapioca, tepung kacang merah dan tepung konjac yang memberikan hasil terbaik dengan konsentrasi kacang merah 47%. Tepung sorgum dan tepung kacang merah tersebut tidak memiliki kandungan amilosa yang cukup tinggi, maka dari itu perlu ditambahkan bahan yang mengandung amilosa tinggi yang akan menghasilkan tekstur *Flakes* yang kokoh. Tingkat kerenyahan pada produk dipengaruhi oleh kandungan amilosa bahan (Triyono, 2010). Oleh karena itu perlu ditambahkan bahan yang dapat meningkatkan kerenyahan. Pati jagung atau maizena memiliki kadar amilosa sebesar 28,70% (Elliason, 2004).

B. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah sebagai berikut:

1. Apakah perbedaan perbandingan tepung sorgum, tepung maizena dan tepung kacang merah memberikan pengaruh yang nyata terhadap karakteristik fisik dan kimia *Flakes*?
2. Berapa perbandingan komposisi *Flakes* yang paling disukai oleh panelis?

a. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian sebagai berikut:

- 1.) Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung sorgum, tepung maizena dan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisik dan kimia *Flakes*.
- 2.) Untuk menentukan perbandingan tepung sorgum, tepung maizena, tepung kacang merah yang menghasilkan *Flakes* paling disukai oleh panelis.

b. Manfaat Penelitian

- 1.) Bagi Peneliti

Penelitian ini dapat digunakan sebagai bahan acuan atau referensi yang dapat membantu apabila mengadakan penelitian selanjutnya.

- 2.) Bagi mahasiswa

- a.) Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan tepung sorgum, kacang merah dan maizena menjadi produk yang inovatif.
- b.) Mengetahui karakteristik dan daya terima *Flakes* yang disubstitusi dari tepung sorgum dan tepung maizena dengan penambahan tepung kacang merah.

3.) Bagi Masyarakat

Memberikan informasi pada masyarakat tentang pemanfaatan tepung sorgum, tepung maizena dan tepung kacang merah dalam pembuatan *Flakes*.