

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang**

Biskuit merupakan makanan ringan yang dibuat dengan bahan dasar produk sereal dengan penambahan gula dan lemak yang dipanggang hingga kadar airnya kurang dari 5% (Manley, 2001). Tepung yang biasa digunakan pada pembuatan biskuit adalah tepung terigu, namun tepung terigu ternyata masih diperoleh dari biji gandum yang diimport. Oleh karena alasan tersebut, perlu adanya pengganti tepung terigu menjadi tepung non terigu. Bahan pangan lokal dapat dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu sehingga dapat mengurangi ketergantungan terhadap bahan pangan import. Biskuit dapat dibuat dengan menggunakan tepung yang memiliki kandungan protein rendah. Tepung tersebut dapat diperoleh dari potensi kacang koro lokal yang ada di Indonesia.

Indonesia merupakan salah satu negara yang kaya akan berbagai jenis koro yang potensial sebagai sumber protein nabati, seperti koro wedus, koro benguk, dan koro pedang. Koro pedang merupakan salah satu jenis koro yang mempunyai kandungan protein tinggi, yaitu sekitar 18 – 25%, sedangkan kandungan lemaknya sangat rendah, yaitu sekitar 0,2 – 0,3%, dan kandungan karbohidratnya relatif tinggi, yaitu antara 50 – 60% (Wahyu *et al.*, 2014).

Disamping kandungan gizi yang sudah lengkap, pemanfaatan koro pedang sebagai produk pangan terkendala karena adanya kandungan sianida yang menimbulkan citarasa yang kurang disukai konsumen (Doss *et al.*, 2011).

Kandungan sianida pada koro pedang dapat diminimalisir dengan beberapa perlakuan seperti perendaman, perebusan, pemanggangan, dan fermentasi sehingga dapat menjadi produk yang aman untuk dikonsumsi.

Kandungan protein yang tinggi pada koro pedang banyak dimanfaatkan sebagai alternatif pengganti protein hewani. Koro pedang dapat dimanfaatkan menjadi olahan tempe, tahu, kecap, dan penambah gizi flake umbi (Maryanto *et al.*, 2003). Koro pedang juga dapat dimanfaatkan sebagai tepung koro pedang yang dihasilkan melalui proses ekstraksi basah. Pemanfaatan koro pedang menjadi tepung menghasilkan beberapa fraksi yang terpisah, yaitu protein, pati dan karbohidrat yang terkandung dalam biji koro dengan kandungan protein minimal 40% (Nafi' *et al.*, 2007). Fraksi tertinggi yang dihasilkan dari tepung koro pedang adalah fraksi protein. Fraksi protein tersebut sudah banyak dimanfaatkan untuk berbagai olahan pangan berprotein tinggi, seperti *cake*, sosis, bakso, dan naget. Sedangkan untuk fraksi tepung koro yang lain mengandung kandungan serat sebesar 2,23% dan pati sebesar 36,70% (amilosa sebesar 31,12% dan amilopektin sebesar 68,88% dari total pati) yang ternyata belum banyak dimanfaatkan (Puspa, 2007). Tepung pati dan serat koro pedang masih memiliki kandungan protein namun dalam kadar yang rendah, sehingga dapat digunakan untuk bahan baku biskuit. Substitusi tepung terigu dengan tepung pati dan serat koro pedang diduga berpengaruh terhadap karakteristik fisik (kadar air, kekerasan, kecerahan) serta kesukaan (aroma, citarasa, tekstur, warna, dan keseluruhan) biskuit.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

Berdasarkan hal tersebut, maka akan dilakukan penelitian Karakteristik Fisik Dan Mutu Hedonik Biskuit Hasil Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Pati Koro Pedang. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menentukan formulasi optimal untuk substitusi tepung pati koro pedang, serta mengetahui pengaruh substitusi tepung pati koro pedang terhadap sifat fisik dan sensori dari produk yang dihasilkan.

Manfaat yang didapatkan dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi yang akurat mengenai substitusi optimal tepung pati koro pedang dalam pembuatan biskuit.