

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia menduduki peringkat ke 4 untuk permasalahan stunting di Asia sebesar 36,4%, di Jawa Timur sebesar 23% dan di Kabupaten Bangkalan sebesar 43% (Direktorat Gizi Masyarakat 2017). Stunting merupakan suatu kondisi kegagalan pertumbuhan fisik yang diukur berdasarkan tinggi badan dan umur. Stunting dapat disebabkan oleh berat bayi lahir rendah yang disebabkan oleh proses kehamilan ibu, kurangnya asupan kalori, protein, vitamin, mineral dan vitamin D (Suhaimi 2019). *Cookies* merupakan salah satu jenis *snack* yang digemari oleh masyarakat Indonesia. *Cookies* digemari oleh masyarakat perkotaan maupun pedesaan, dapat dikonsumsi oleh anak-anak sampai orang tua, mempunyai cita rasa manis, gurih, bentuk yang beragam dan tahan lama (Delima, 2013).

Menurut (Retnaningsih *et al.*, 2013) koro benguk (*Mucuna pruriens*) dapat dijadikan sebagai bahan pangan fungsional karena senyawa bioaktif seperti triptamin, alkalamin, steroid, flavonoid, dan alkaloid yang bersifat antioksidan, antikolesterol, antidiabetes. Selain itu koro benguk termasuk salah satu jenis *Leguminosae* yang dapat digunakan sebagai salah satu alternatif bahan baku sumber protein non kedelai yang dapat diolah menjadi tempe. Tempe koro benguk memiliki kandungan protein lebih tinggi dibandingkan dengan biji kacang benguk tanpa pengolahan, hal tersebut disebabkan oleh adanya aktivitas enzim protease dari kapang selama fermentasi (Retnaningsih, Widianarko, *et al.*, 2013). Selain itu pengolahan tempe koro benguk juga meningkatkan kandungan antioksidan yaitu senyawa bioaktif berupa isoflavon yang termasuk dalam kelompok flavonoid (Retnaningsih *et al.*, 2013). Gembili (*Dioscorea esculenta* L.) merupakan jenis umbi yang dapat dijadikan bahan pangan karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dengan cara dijadikan tepung gembili. Selain itu di dalam umbi gembili juga terdapat senyawa bioaktif seperti alkaloid, terpenoid, fenolik, steroid dan flavonoid, selain itu juga mengandung Polisakarida Larut Air (PLA), dioscorin dan diosgenin yang dapat berfungsi sebagai antioksidan, *immunomodulator*, pencegah penyakit hiperkolesterolemia, dislipidemia, diabetes dan obesitas (Prabowo *et al.*, 2014).

Perkembangan konsumsi makanan sehat terus meningkat, oleh karena itu

selain adanya penilaian makanan secara sensoris makanan juga harus memiliki nilai gizi tinggi yang disebut sebagai pangan fungsional (Febriana *et al.*, 2014). Pembuatan *cookies* dari formulasi bahan tepung tempe koro benguk dan tepung gembili diharapkan dapat menghasilkan produk *cookies* yang mengandung protein dan antioksidan tinggi serta memiliki kandungan pangan fungsional yang memiliki manfaat bagi tubuh terutama dalam permasalahan kekurangan gizi (stunting). Berdasarkan hal itu maka tujuan pada penelitian ini yaitu mengetahui kandungan protein dan antioksidan pada *cookies* berbahan baku tepung tempe koro benguk dan tepung gembili.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian kali ini adalah berapa proporsi tepung tempe koro benguk dan tepung gembili untuk menghasilkan *cookies* dengan kadar protein dan antioksidan yang disukai konsumen ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dan penelitian ini adalah mengetahui jumlah proporsi tepung tempe koro benguk dan tepung gembili untuk menghasilkan *cookies* dengan kadar protein dan antioksidan yang disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi mengenai kandungan protein dan antioksidan pada *cookies* tepung tempe koro benguk dan tepung gembili.
2. Memberikan informasi mengenai kandungan antioksidan pada tepung gembili dan tepung tempe koro benguk.
3. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan potensi bahan pangan lokal sebagai pangan fungsional.

Mengurangi kasus kekurangan gizi (stunting) dengan penggunaan bahan lokal koro benguk dan gembili.