

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Dengan meningkatnya gaya hidup, minat individu terhadap makanan praktis semakin meningkat. Arah penting untuk transformasi dan pertumbuhan bisnis makanan adalah fungsionalisasi makanan sehari-hari dan nutrisi makanan santai. Untuk meningkatkan nilai gizi dan kualitas pembuatan makanan yang dipanggang seperti roti dan kue, orang mulai menyelidiki kemungkinan menambahkan bahan baku bioaktif.

Selain itu, pemerintah Indonesia telah mencanangkan program ketahanan pangan nasional untuk menjamin masyarakat memiliki akses pangan yang terjangkau dan berkualitas. Mengantisipasi dalam kondisi cuaca yang tidak dapat diprediksi akibat pemanasan global. Sektor pertanian juga terancam oleh perubahan iklim saat ini. Untuk mencapai hasil pertanian yang maksimal diperlukan inovasi dan teknologi pertanian yang berkelanjutan. Pada Kamis dan Jumat, 24 dan 25 November 2022 telah diselenggarakan *1st International Conference on Food and Agricultural Sciences 2022* (ICFAS 2022) yang diselenggarakan oleh Badan Riset Pertanian dan Pangan (ORPP) dan Badan Riset dan Inovasi Nasional (BRIN). Tema konferensi adalah "Teknologi Pertanian Maju untuk Menghadapi Isu Perubahan Iklim untuk Mencapai Ketahanan Pangan." Pada tahun 2017, sebuah survei mengungkapkan bahwa kesadaran akan gaya hidup sehat telah meningkat, dan faktor kesehatan menjadi tiga besar preferensi makanan setelah rasa dan harga (Ho dan Song, 2017). Konsumen Indonesia bersedia membayar makanan yang lebih mahal untuk makanan yang lebih sehat (Ho and Song, 2017). Menurut Oetoro, Parengkuam & Parengkuam (2012) makanan sehat adalah makanan kaya nutrisi yang memiliki makronutrien (Karbohidrat, protein, dan lemak sehat) dan mikronutrien (vit dan mineral), tetapi tidak terlalu padat kalori, tidak melebihi kebutuhan tubuh. untuk kalori setiap hari.

Gagasan untuk berinovasi makanan sehat muncul berdasarkan uraian di atas sebagai upaya untuk meningkatkan kualitas gizi makanan dengan memanfaatkan bahan-bahan alami yang bermanfaat bagi kesehatan sebagai bahan baku, seperti daun katuk dan tepung mokaf. Daun katuk (*Sauropus androgynus (L.) Merr*) merupakan salah satu tanaman berkhasiat yang terdapat di Indonesia. Tumbuhan lokal Asia yang dikenal dengan nama daun katuk telah banyak digunakan sebagai pengobatan berbagai macam penyakit. Menurut Sampurno (2007), sejumlah penelitian, daun katuk mengandung senyawa aktif yang efektif seperti glikosida, karbohidrat, protein, antiobesitas, antioksidan, induksi laktasi, antiinflamasi, dan senyawa antimikroba.

Menurut Putri (2011), Tepung MOCAF atau *Modified Cassava Flour* adalah tepung yang terbuat dari singkong yang telah difermentasi, dikeringkan, dan dapat diolah menjadi produk makanan. Menurut SNI, tepung MOCAF mengandung 0,8 gram protein, lebih rendah dari 10,33 gram protein yang terdapat pada tepung terigu. Keunggulan tepung MOCAF adalah memiliki kandungan serat yang tinggi (Hersoelistyorini et al, 2015). Menurut Hersoelistyorini et al. (2015), kandungan tepung MOCAF yang bebas gluten dan tinggi serat menjadi dua keunggulannya. Oleh karena itu, tepung mokaf dan daun katuk bisa menjadi pengganti bahan makanan sehat dalam *croffles*.

Singkatan untuk *croissant* dan *waffle* adalah "*croffle*". Wafel dibuat dengan adonan yang mirip dengan pancake dan memiliki cetakan kotak-kotak, tetapi teksturnya biasanya lebih lembut daripada *croissant*. *Croissant* merupakan salah satu jenis pastry yang memiliki tekstur renyah dan berlubang di bagian dalam dengan bentuk setengah lingkaran. *Croffle* dibuat dengan mengolesi mentega pada adonan *croissant*, melipatnya, membekukannya, dan mencetaknya dengan *waffle* iron untuk membuat suguhan berbentuk *waffle* dengan rasa pastry yang renyah di luar dan lembut di dalam. Selai coklat, alpukat, daging, buah-buahan, dan topping lainnya juga umum di *croffles* (Dewi, R.K., 2021).

Oleh karena itu, penelitian ini bertujuan untuk meningkatkan kualitas *Croffle* dengan menggunakan daun katuk yang diduga mengandung tanin dan saponin yang dapat menekan nafsu makan dan membantu penurunan berat badan (Agrawal et al., 2012). Selain itu, antioksidan dari daun katuk dapat bekerja pada memperbaiki tekstur *Croffle* dan memperluas jangka waktu kegunaan yang realistis. Selain itu, tepung mocaf bebas gluten dan rendah kalori digunakan dalam pembuatannya. Gula Stevia digunakan sebagai pengganti sukrosa sebagai pemanis untuk mengurangi kalori dan gula. Hasilnya, *croffle* berbahan dasar daun katuk dan tepung mocaf dapat menawarkan variasi produk dalam pemanfaatan pangan padat gizi dan peluang wirausaha produk kuliner khususnya *croffle* daun katuk. Selain itu, keuntungan dari perluasan ilmu pengetahuan dan teknologi, khususnya kuliner Indonesia.

1.2 Rumusan masalah

1. Bagaimana formulasi *croffle* dengan menggunakan tepung mocaf dari daun katuk yang bisa meningkatkan kualitas karakterisasi fisik produk?
2. Bagaimana formula *croffle* dari daun katuk dan tepung mokaf menghasilkan evaluasi yang baik?

1.3 Tujuan dan manfaat penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi *croffle* dengan menggunakan tepung mokaf dari daun katuk
2. Untuk mengevaluasi *croffle* berdasarkan uji organoleptic, uji kadar air, uji kadar abu, uji kadar protein, uji kadar lemak, dan uji kadar karbohidrat

Dengan itu diperoleh formulasi *healthy food* yang dapat diimplementasikan berdasarkan penelitian serta memanfaatkan bahan alam Indonesia untuk menyediakan pangan sehat.

1.4 Hipotesis penelitian

1. Formulasi tepung mokaf dari daun katuk bisa dijadikan makanan berupa *croffle*
2. *Croffle* menggunakan tepung mokaf dari daun katuk akan disukai banyak panelis

1.5 Tempat dan waktu Penelitian

Penelitian ini dilakukan di Laboratorium Teknologi Formulasi Fakultas Farmasi Universitas Bhakti Kencana Bandung dan di Laboratorium Teknologi Pangan Universitas Padjajaran. Penelitian ini dilaksanakan selama lima bulan dari bulan Februari 2023 sampai Juni 2023.