

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara agraris, yang banyak mempunyai bahan baku dari sektor pertanian, khususnya sayur-sayuran dan buah-buahan. Sayur-sayuran dan buah-buahan ini merupakan sumber vitamin dan mineral. Salah satu mineral yang penting bagi tubuh manusia yaitu zat besi (Fe). Kekurangan zat besi dalam tubuh dapat menghambat pembentukan hemoglobin. Penyakit ini biasanya disebut anemia. Anemia besi merupakan masalah gizi di Indonesia dan negara berkembang lainnya, dengan penderita terbanyak pada balita dan wanita hamil. Terdapat sejumlah penderita anemia besi yaitu untuk anak pra sekolah sebanyak 12,5 juta dan karyawan golongan berpenghasilan rendah sebanyak 5,5 juta (Tranggono dkk., 1990)

Jumlah zat besi yang dikeluarkan tubuh menurut Winarno (1989) sekitar 1 mg perhari. Oleh karena zat besi yang dapat diserap tubuh hanya sekitar 10 persen saja, maka konsumsi zat besi perhari dianjurkan sekitar 10 mg untuk orang dewasa, sedangkan untuk kelompok wanita dewasa sebesar 18 mg dan 29 mg bagi ibu yang mengandung.

Sayur-sayuran merupakan sumber gizi yang murah harganya dibandingkan dengan komoditas lain seperti hasil perikanan maupun peternakan. Diantara jenis sayur-sayuran yang sangat potensial dalam penanggulangan gizi rawan

adalah bayam (Susanto, 1993).

Produksi bayam di Jawa Timur selama kurun waktu 5 tahun, mulai tahun 1989-1992 mengalami peningkatan, yang dapat terlihat pada Tabel 1.

Tabel 1. Jumlah Produksi Bayam di Jawa Timur

Tahun	Produksi (ton)
1988	7.727
1989	16.411
1990	16.857
1991	18.895
1992	16.551

Sumber : Data Sayur Jawa Timur. 1988 - 1992. Dinas Pertanian Tanaman Pangan Jawa Timur.

Dalam pemenuhan kebutuhan akan zat besi bagi orang dewasa maupun anak-anak, maka perlu adanya diversifikasi pengolahan pangan dengan penambahan sayuran bayam. Salah satu alternatif dari usaha tersebut adalah penambahan sayuran bayam dalam produk *flake*, selanjutnya diistilahkan sebagai "*flake bayam*". Pembuatan *flake bayam*, secara langsung dapat berpengaruh terhadap sayuran bayam dalam hal peningkatan nilai ekonomi dan masa simpan. Usaha tersebut juga dapat dipakai sebagai usaha pemenuhan Fe bagi manusia.

Flake adalah suatu produk kering berbentuk bulat, pipih dengan tepi yang tidak beraturan, berkadar air rendah serta mempunyai daya rehidrasi dan terbuat dari bahan utama tepung. Penggunaan tepung pada pembuatan

flake ini bertujuan untuk meningkatkan daya rehidrasi, yang timbul akibat adanya pati di dalam tepung yang telah mengalami gelatinisasi (Winarno, 1989).

Flake banyak dikenal di negara-negara maju sedangkan di Indonesia keberadaan *flake* masih belum banyak dikenal. Pada umumnya *flake* di negara-negara maju dibuat dengan cara menambahkan produk-produk sereal.

Jenis-jenis tepung yang digunakan sebagai alternatif kombinasi bahan dasar dalam penelitian ini adalah tepung terigu, tapioka dan jagung. Pemilihan ini didasarkan tujuan untuk diversifikasi bahan dasar karbohidratnya.

Pada penelitian ini pembuatan *flake* bayam dilakukan dengan 2 variasi perlakuan yaitu konsentrasi larutan Na_2HPO_4 dan macam tepung yang digunakan. Permasalahan yang ingin diteliti adalah apakah konsentrasi Na_2HPO_4 dan macam tepung yang digunakan dapat mempengaruhi beberapa sifat fisis, khemis, dan sensoris *flake* bayam?

1.2. Tujuan

Untuk mempelajari pengaruh penggunaan konsentrasi Na_2HPO_4 dan macam tepung terhadap sifat fisis, khemis dan sensoris *flake* bayam. Dari hasil penelitian ini diharapkan dapat dibuat *flake bayam* yang berkualitas baik.