

I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Jantung koroner merupakan suatu kondisi dimana pembuluh darah utama yang memberi pasokan darah, oksigen, dan nutrisi untuk jantung menjadi rusak (Karyatin, 2019). Kondisi ini secara umum disebabkan oleh tumpukan dari tingginya kadar kolesterol jahat yang nantinya akan meradang dan membuat jantung tidak dapat berfungsi dengan baik. Kondisi ini tentunya sangat membahayakan nyawa seseorang. Salah satu penyebabnya adalah pola makan yang kurang sehat. Tingginya kolesterol jahat di dalam darah dapat disebabkan oleh makanan yang dikonsumsi salah satunya dengan konsumsi makanan yang mengandung lemak jenuh dan lemak trans secara berlebihan.

Menurut *World Health Organization* (2020) Penyakit jantung koroner menjadi kasus tertinggi penyakit mematikan di Asia salah satunya Indonesia, dimana angka kematian dari penderita jantung koroner ini dapat mencapai 1,8 juta kasus pada tahun 2020. Menurut KEMENKES (2020) Angka kematian dari penderita jantung koroner di Indonesia cukup tinggi yaitu mencapai 1,25 juta jiwa jika populasi penduduk Indonesia 250 juta jiwa. Hasil Riset Kesehatan Dasar Tahun 2019 menunjukkan bahwa sebesar 1,5% atau 15 dari 1.000 penduduk Indonesia menderita penyakit jantung koroner. Sedangkan jika dilihat dari penyebab kematian tertinggi di Indonesia, menurut Survei Sample Registration System Tahun 2018 menunjukkan 12,9% kematian akibat penyakit jantung koroner (Susanti, 2019).

Menurut (Sigarlaki & Tjiptaningrum, 2016) Kolesterol adalah salah satu lemak tubuh yang berada dalam bentuk asam lemak bebas dan ester serta merupakan komponen utama selaput sel otak dan saraf. Kolesterol dibagi menjadi tiga yaitu kolesterol total, kolesterol jahat atau *Low-density Lipoprotein*, dan kolesterol baik atau *High-density Lipoprotein*. Sejatinnya memang tubuh manusia sangat memerlukan adanya kolesterol namun apabila kadar kolesterol terlalu tinggi tentunya tidak baik dan dapat mengakibatkan terjadinya Hiperkolesterolemia. Hiperkolesterolemia merupakan salah satu gangguan metabolisme lipid yang ditandai dengan peningkatan kadar kolesterol total darah. Tingginya kadar kolesterol jahat di dalam darah secara umum dapat disebabkan oleh pola makan yang kurang sehat salah satunya pemilihan bahan makanan yang salah yang dikonsumsi sehari-hari. Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk mengurangi resiko kolesterol jahat yang semakin tinggi adalah dengan konsumsi makanan yang dapat membantu menurunkan kolesterol jahat dalam darah. Makanan yang dinilai baik untuk membantu menurunkan kadar kolesterol jahat di dalam darah adalah *oatmeal* dan kuaci.

Menurut Gibson dan Benson dalam (M. Fajar Fahmi & W., 2015) Oat (*Avena sativa*) sudah dikenal sejak jaman Yunani kuno. Tanaman ini termasuk jenis tanaman padi-padian (*Graminaceae*) atau sereal. Juga masih kerabat dekat padi (*Oriza sativa*), wheat atau gandum (*Triticum spp*), barley alias jali (*Hordeum vulgare*), juga sorgum (*Sorghum bicolor*). Tanaman ini berasal dari daratan Asia. Keberadaan *Oatmeal* memang masih belum terlalu akrab di masyarakat Indonesia, di Indonesia *Oatmeal* memiliki nama lain yaitu havermut. *Oatmeal* diklaim sebagai salah satu biji-bijian tersehat di dunia yang bebas gluten dan memiliki sumber

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

vitamin, mineral, serat, dan antioksidan yang tinggi. Tanaman lain yang juga menghasilkan biji-bijian sehat seperti *Oatmeal* adalah kuaci.

Menurut (Saedi et al., 2017) kuaci dapat menurunkan kadar kolesterol jahat dalam darah sehingga baik untuk dikonsumsi. Kuaci sendiri merupakan suatu biji dari bunga matahari atau *Sunflower Seeds*. Kuaci yang asli atau langsung dari bunga matahari, memiliki warna biji keabu-abuan hijau atau hitam. Di Indonesia pengolahan biji bunga matahari masih belum terlalu bervariasi, salah satu makanan yang terbuat dari biji bunga matahari yang sering dijumpai dan dikonsumsi adalah kuaci yang sudah diberikan perasa dan dapat langsung dikonsumsi. Menurut Bester dalam (Guo et al., 2017) Penelitian menunjukkan bahwa minyak dari bunga matahari dapat menurunkan kolesterol total dan *Low-Density Lipoprotein (LDL)* serta terdapatnya sifat antioksidan. Biji bunga matahari juga merupakan makanan yang memiliki nilai kecukupan gizi yang baik dan minyak tak jenuh yang berada pada biji bunga matahari dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat di dalam darah yang tentunya hal ini sangat baik untuk menjaga kesehatan jantung (Ariyanto et al., 2018)

Oatmeal dan kuaci ini dapat dijadikan menjadi suatu produk olahan makanan yang dapat dikonsumsi untuk penderita jantung koroner untuk mengurangi tingginya kadar kolesterol jahat di dalam darah tersebut. Salah satu olahan makanan untuk perpaduan dari dua bahan ini adalah kue kering. Masyarakat Indonesia tentunya sudah tidak asing lagi dengan salah satu makanan camilan satu ini. Kue kering setiap tahunnya akan mengalami perkembangan dengan berbagai bentuk dan varian rasa yang tentunya berbeda. Peluang bisnis kue kering pun sudah sangat luas dan berada dimana-mana. Menurut Hastuti dalam (Rosida et al., 2020) *cookies* merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pengkajian latar belakang di atas maka rumusan masalah yang akan ditinjau adalah:

1. Bagaimana resep yang tepat untuk produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci?
2. Bagaimana proses produksi produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk penderita Jantung Koroner?
3. Bagaimana kandungan gizi produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk penderita Jantung Koroner?
4. Bagaimana tingkat penerimaan konsumen terhadap produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk penderita Jantung Koroner?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah yang akan ditinjau maka tujuan umumnya adalah untuk melakukan pengembangan produk kue kering *Oatmeal* dan kuaci yang baik untuk penderita jantung koroner. Tujuan khusus:

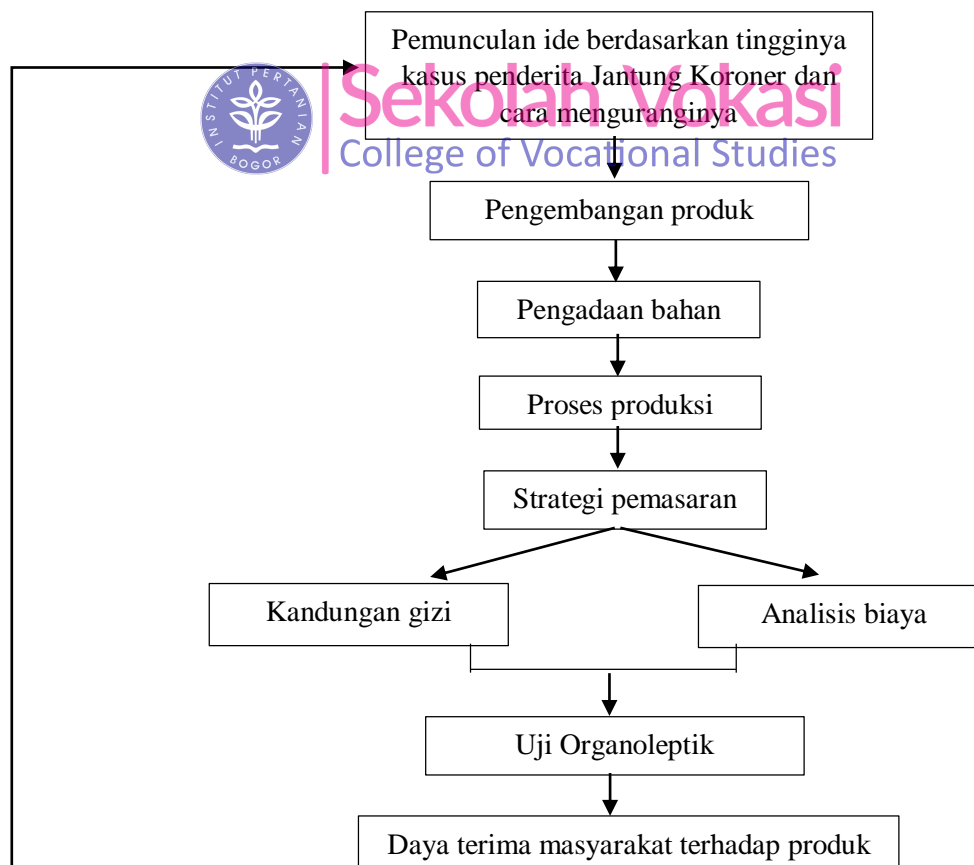
1. Mengidentifikasi gambaran umum termasuk resep pada pengembangan produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci.
2. Mengkaji proses produksi produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk penderita Jantung Koroner.
3. Mengkaji kandungan gizi produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk penderita Jantung Koroner.
4. Mengkaji daya penerimaan masyarakat terhadap produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci.

1.4 Manfaat

Penulis berharap laporan Tugas Akhir ini dapat membawa dan memberikan dampak positif baik untuk penulis, pembaca maupun institusi. Manfaat:

1. Bagi Peneliti
Mampu menambah pengetahuan, wawasan dan keterampilan penulis mengenai pengembangan suatu produk makanan yang sehat serta laporan akhir ini dapat dijadikan sebagai sumber data bagi pihak yang berkepentingan untuk melakukan penelitian lebih lanjut.
2. Bagi Masyarakat
Mampu menambah pengetahuan dan wawasan masyarakat mengenai pentingnya konsumsi makanan sehat untuk menghindari penyakit jantung koroner salah satunya dengan konsumsi kue kering *Oatmeal* dan kuaci.
3. Bagi Institusi
Mampu memberikan manfaat untuk Sekolah Vokasi IPB terutama pada Program Studi Manajemen Industri Jasa Makanan dan Gizi yang dimana laporan akhir ini dapat dijadikan sebagai bahan pembelajaran.

5 Kerangka Pemikiran



Gambar 1 Kerangka Pikir Pengembangan Produk Kue Kering *Oatmeal* dan Kuaci untuk Penderita Jantung Koroner

Pemunculan ide dari tugas akhir ini diawali dengan adanya penyakit jantung yang merupakan penyakit mengerikan dan mematikan. Kasus penderitanya pun akan selalu meningkat setiap tahunnya. Jantung koroner merupakan salah satu dari



jenis penyakit jantung. Penyakit jantung koroner dapat disebabkan oleh beberapa faktor dan salah satunya adalah tingginya kadar kolesterol jahat pada seseorang. Banyak masyarakat yang sudah paham akan bahayanya kadar kolesterol jahat yang tinggi, namun mereka tidak pernah mencari solusi dan menganggap hal ini serius. Padahal kolesterol merupakan salah satu faktor yang menyebabkan penyakit jantung koroner tersebut muncul. Penanganan tentunya akan lebih sulit dibandingkan dengan pencegahan, maka dari itu perlu mencari cara untuk mengurangi risiko meningkatnya kadar kolesterol jahat diluar batas normal. Salah satu cara yang dapat dilakukan yaitu dengan menjaga pola makan dengan baik dan benar. Penulis pun memutuskan untuk melakukan pengembangan produk guna mengurangi risiko masyarakat terkena penyakit jantung koroner juga untuk setidaknya tidak memperburuk keadaan jantung pada penderita jantung koroner dengan mencoba untuk memberikan makanan yang baik untuk penderita jantung koroner.

Pengembangan produk yang dilakukan adalah pengembangan produk kue kering *Oatmeal* dan kuaci untuk penderita jantung koroner. *Oatmeal* dan kuaci merupakan biji-bijian sehat yang baik untuk menurunkan kadar kolesterol dalam darah. Menurunnya kadar kolesterol jahat dalam darah dapat menjaga kesehatan jantung dan tentunya dapat mengurangi resiko terkena jantung koroner. Pada proses pengembangan produk ini akan dilakukan pengadaan bahan untuk produk tersebut, proses produksi produk, serta strategi pemasaran. Tahap berikutnya, akan diadakan survei uji kesukaan atau uji organoleptik kepada 30 panelis untuk mengetahui kelayakan produk ini. Hasil survei dikumpulkan dan dilakukan analisis data secara deskriptif untuk mendapatkan hasil yang diinginkan. Hasil ini yang nantinya menjadi penentu kelayakan pada produk untuk dipasarkan.

II TINJAUAN PUSTAKA

2.1 Kue Kering

Menurut Sudaryono (2016) produk adalah sesuatu yang dapat ditawarkan ke pasar untuk diperhatikan, dimiliki, dipakai, atau dikonsumsi sehingga memuaskan kebutuhan dan keinginan. Menurut Setyaningrum dkk (2015) produk adalah kumpulan atribut fisik, psikis, jasa, dan simbolik yang dibuat untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen. Pengertian produk dari kedua ahli ini dapat disimpulkan bahwa produk merupakan kumpulan atribut fisik, psikis, jasa, dan simbolik yang ditawarkan ke pasar guna untuk memuaskan kebutuhan dan keinginan konsumen.

Menurut Danang Sunyoto (2013) pengembangan produk (*product development*) adalah kegiatan-kegiatan pembuat barang dan perantara yang bermaksud melakukan penyesuaian barang-barang yang dibuat atau ditawarkan untuk dijual atas permintaan pembeli. Pengembangan produk meliputi penentuan kualitas, ukuran, bentuk, daya tarik, labeling, cap tanda, pembungkus, dan sebagainya untuk menyesuaikan selera konsumen. Definisi pengembangan produk menurut Assauri (2015) adalah kegiatan atau aktivitas yang dilakukan dalam menghadapi kemungkinan perubahan produk ke arah yang lebih baik, sehingga dapat memberikan daya guna maupun daya pemuas yang lebih besar.

Pengembangan produk merupakan kegiatan pembuatan suatu produk dengan adanya kemungkinan perubahan agar menghasilkan produk ke arah yang lebih baik sehingga dapat menyesuaikan dan memuaskan permintaan pembeli.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPI.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPI.