

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang Masalah**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan berbagai macam bahan makanan, laut yang luas dengan hasil yang berlimpah, tanah yang luas, tanah yang subur, sehingga apa yang ditanam bisa tumbuh dan menghasilkan pangan. Indonesia memiliki kelebihan yang luar biasa dibanding dengan bangsa lain sehingga Belanda berkata bahwa jari yang ditanam di tanah Indonesia dapat tumbuh, itu artinya Indonesia benar-benar negara sangat kaya dan subur akan berbagai macam pangan lokalnya. Pangan lokal sesungguhnya merupakan bentuk kekayaan budaya kuliner Indonesia. Keanekaragaman terbentuk atas dasar ketersediaan bahan baku dan kebutuhan lokal, sehingga memiliki tingkat kesesuaian yang tinggi dengan kebutuhan masyarakat.

Menurut Richana (2012) menunjukkan bahwa seperti halnya umbi-umbian atau rempah-rempah yang terbagi atas beberapa kelompok yaitu ketela, singkong, gadung, kentang, talas dan lain-lain. Kandungan dalam tepung talas meliputi kalsium (CA) dan posfor (P) dari tepung talas yang cukup tinggi dan lebih tinggi dibanding beras.

Salah satu umbi-umbian yang sangat banyak dan tersedia di Indonesia merupakan umbi talas, umbi talas sangat kaya akan vitamin A dan vitamin C. Umbi ini merupakan salah satu umbi-umbian berada di bawah tanah, memang umbi-umbian termasuk akar tanaman. Tanaman talas dari seluruh segi

bagian-bagian tanamannya dapat digunakan sebagai apapun, mulai dari batang, daun, dan umbi talas sendiri dapat dijadikan bahan makanan. Umbi talas dapat dijadikan sebagai kripik dan dapat dijadikan sebagai tepung talas.

Tepung talas dapat digunakan untuk membuat berbagai macam kue, dikarenakan kandungan dari tepung talas baik untuk kesehatan, dapat mencegah kolesterol, mencegah kegemukan, diabetes, dan kanker. Berbagai kandungan dari tepung talas setelah di proses penepungan diantaranya, talas memiliki jumlah lemak yang rendah, hanya sekitar 0,2%, serta punya kandungan serat yang cukup banyak hingga sebesar 5.3%. Jumlah itu cukup untuk memenuhi kebutuhan serat hingga 20.5% sehari.

Menurut Karen Kingham (2009) telah dijelaskan bahwa umbi yang berkadar glukosa rendah ialah umbi talas, ubi jalar, umbi ketela ini dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes karena makanan yang dibuat dari bahan-bahan makanan tersebut mempunyai indeks glikemik yang rendah sehingga menghasilkan kenaikan dan penurunan yang lebih lambat terhadap glukosa darah.

Penggunaan umbi talas juga bertujuan untuk mengurangi kegiatan impor tepung terigu ke dalam negeri. Melihat impor yang dilakukan oleh pemerintah dalam impor tepung terigu dapat menambah pengeluaran atau APBN Indonesia sendiri. Umbi talas yang sangat banyak bisa dimaksimalkan dalam bentuk tepung sebagai pengganti tepung terigu.

*Cookies* merupakan kue manis yang berukuran kecil-kecil. *Cookies* termasuk jajanan yang sangat disukai oleh masyarakat Indonesia. *Cookies* pada dasarnya kue kering yang terbuat dari tepung terigu, *butter*, *margarine*, gula, dan

telur. Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI) No.01-2973-1992 menyatakan bahwa *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan. *Cookies* memiliki kandungan lemak yang tinggi (sekitar 20-40% dari 100 gram Cookies) konsumsi lemak yang berlebihan akan memicu terjadinya obesitas.

Tepung terigu dapat menghasilkan gluten, namun untuk pembuatan *cookies* peran gluten sangatlah kecil sehingga substitusi tepung terigu dengan tepung non terigu dapat dikembangkan dengan cara memanfaatkan bahan baku lokal. Mengingat terigu terbuat dari tanaman gandum yang tidak dapat tumbuh di Indonesia maka Indonesia harus melakukan kegiatan impor yang sangat besar dalam memenuhi permintaan atas tepung terigu.

Untuk mewujudkan substitusi *cookies* dengan tepung non terigu maka umbi yang penulis pilih ialah umbi talas yang mempunyai daya mengikat air yang lebih tinggi dari terigu memungkinkan tepung talas dapat dipakai untuk bahan dasar pembuatan *cookies*. Negara Indonesia juga dapat menurunkan kegiatan impor yang besar untuk umbi talas. Selain itu, umbi-umbian dapat menjadi bahan baku lokal yang dapat dimanfaatkan oleh masyarakat karena bisa didapat dengan mudah di perkebunan Indonesia.

Pada masa sekarang banyak hotel dan restoran yang menyediakan jajanan *cookies* sebagai menu produk mereka, karena pembuatan *cookies* yang cukup memakan waktu lama maka hotel dan restoran lebih memilih untuk membeli *cookies* dalam bentuk setengah jadi yang di bekukan jadi tidak perlu menunggu lama untuk menghidangkannya ke tamu karena hanya mengoven saja

maka *cookies* sudah matang dan hanya memerlukan waktu beberapa menit saja. Dengan memberikan pelayanan dengan estimasi waktu yang cukup singkat dapat menunjang kualitas hotel tersebut.

Maka dengan terciptanya *cookies* dalam bentuk beku ini akan menambah barisan kuliner terbaru di Indonesia. Berdasarkan hal tersebut penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan *frozen cookies* dengan substitusi tepung talas”**.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka penulis membuat rumusan masalah dalam penelitian ini yakni bagaimanakah cara pembuatan *frozen cookies* yang di substitusi dengan tepung talas ditinjau dari sifat uji hedonik *cookies* yang paling disukai panelis?

## **C. Tujuan dan Manfaat Penelitian**

1. Adapun tujuan penelitian ini yaitu:
  - a. Mengetahui resep standar *cookies* substitusi tepung talas yang disukai panelis.
  - b. Mengetahui prosedur pembuatan *frozen cookies* dengan substitusi tepung talas.
  - c. Agar bahan pangan lokal negara Indonesia dan meningkatkan nilai guna dan meningkatkan penjualan umbi talas.

- d. Terciptanya resep *cookies* terbaru dapat menambah kuliner negara Indonesia.
- e. Membantu mengurangi penyakit diabetes bagi masyarakat Indonesia.

2. Adapun manfaat penelitian ini yaitu:

- a. Sebagai terobosan terbaru agar lebih memanfaatkan bahan makanan lokal yang jarang digunakan oleh sebagian besar masyarakat Indonesia, karena banyaknya bahan impor sehingga bahan lokal terlupakan, maka disini peneliti akan menggunakan bahan makanan lokal agar meningkatkan nilai guna dan menurunkan kegiatan impor.
- b. Tugas akhir ini diharapkan menjadi sarana bagi mahasiswa untuk mengembangkan pola pikir kritis, analisis, dan konseptual terhadap aspek-aspek tertentu di dunia industri, khususnya di bidang pertanian dan perhotelan.
- c. Sebagai sumbangan ide-ide bagi mahasiswa dan mahasiswi Politeknik NSC Surabaya dan merangsang mahasiswa berikutnya untuk melakukan penelitian sama bahkan bisa dikembangkan lebih luas lagi dengan bahan yang lain yang mudah diperoleh dan bisa bermanfaat untuk masyarakat.