

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. *Cookies* dikategorikan sebagai makanan ringan karena dapat dikonsumsi setiap waktu. Berdasarkan Badan Standar Nasional (BSN) 1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat.

Cookies terbuat dari bahan dasar tepung terigu yang dicampur dengan bahan-bahan lain. Indonesia memiliki tingkat permintaan yang tinggi terhadap tepung terigu, baik oleh industri atau rumah tangga. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2014 kebutuhan tepung terigu dalam negeri sebesar 5,4 juta ton. Tahun 2015 meningkat mencapai 5,7 juta ton.

Produksi gandum nasional belum mampu memenuhi total permintaan dalam negeri sehingga dari tahun ke tahun terjadi peningkatan impor gandum. Oleh sebab itu perlu adanya terobosan baru dengan alternatif tepung lain untuk mengurangi ketergantungan konsumsi terhadap tepung terigu.

Salah satu alternatifnya adalah dengan memanfaatkan bahan pangan lokal. Ketersediaan pangan lokal di Indonesia yang beragam dapat dimanfaatkan sebagai pengganti bahan makanan seperti tepung terigu. Beberapa sumber bahan pangan

lokal yang mudah didapatkan oleh masyarakat diantaranya yaitu kacang-kacangan, umbi-umbian, serta buah buahan.

Selain mudah didapatkan, pangan lokal juga banyak mengandung zat-zat yang mempunyai efek fungsional bagi tubuh salah satunya yaitu serat yang baik untuk pencernaan. Bahan pangan lokal tersebut antara lain tempe yang dapat dijadikan alternatif pengganti tepung terigu.

Tempe dapat dikatakan sebagai sumber protein, namun mudah mengalami pembusukan. Oleh karena itu perlu dilakukan perlakuan untuk memperpanjang daya simpan tempe yaitu dengan dibuat menjadi tepung tempe. Tepung tempe dapat dimanfaatkan sebagai bahan makanan campuran. Tetapi tepung tempe mempunyai rasa yang getir dan bau langu, oleh sebab itu dapat dicampur dengan telur ayam untuk menghilangkan bau dan rasa langunya.

Selain itu, pencampuran telur:tempe (30:70) akan meningkatkan nilai gizi terutama pada kandungan proteinnya sebesar 42,24% (Anwar dkk, 2007). Selain bergizi dan berkalori tinggi, di dalam tempe mengandung serat yang cukup tinggi. Putri (2012), menyebutkan bahwa kandungan serat pangan yang terdapat pada tepung tempe adalah 7,2 gram/100gram.

Dari latar belakang bahan tersebut, jelas bahwa pangan lokal sangat berpotensi untuk dijadikan alternatif pengganti tepung terigu. Selain kandungan gizinya, pangan lokal kaya akan serat pangan. *Adequate Intake* (AI) untuk serat pangan sebagai acuan untuk menjaga kesehatan saluran pencernaan dan kesehatan lainnya kini telah dikeluarkan oleh Badan Kesehatan Internasional. AI untuk serat pangan bagi orang dewasa di Indonesia adalah 25g/hari (Winarno dan Felicia,

2007). Kurangnya mengkonsumsi bahan pangan nabati yang kaya serat dapat mengakibatkan gangguan kesehatan alat pencernaan.

Menurut Kusharto (2006), perkembangan penelitian membuktikan bahwa meski tidak mengandung zat gizi, serat mempunyai fungsi yang tidak tergantikan oleh senyawa lainnya dalam memicu terjadinya kondisi fisiologis dan metabolik yang dapat memberikan perlindungan pada kesehatan saluran pencernaan, khususnya usus halus dan kolon.

Salah satu alternatif untuk mencukupi kebutuhan serat pangan harian adalah dengan pembuatan *cookies* kaya serat. Hal ini didukung oleh Muchtadi dan Wijaya (1996), yang menyebutkan bahwa *cookies* dapat bersifat fungsional bila di dalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai efek fisiologis yang positif bagi kesehatan tubuh, misalnya *cookies* yang diperkaya dengan serat, kalsium atau provitamin A. Dalam hal ini bahan baku yang digunakan dan faktor formula dapat mempengaruhi kualitas *cookies* yang dihasilkan. Penelitian ini perlu dilakukan untuk mengetahui formula yang disukai panelis berdasarkan uji sensoris dan mengetahui mutu *cookies* berdasarkan sifat kimia dan fisik serta kandungan serat pangannya.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana formula *cookies* kaya serat berbahan baku tepung tempe, yang disukai panelis berdasarkan uji organoleptik?
2. Bagaimana karakteristik fisik *cookies* kaya serat yang dihasilkan berbahan baku tepung tempe ?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui formula *cookies* kaya serat berbahan baku tepung tempe, yang disukai panelis berdasarkan uji organoleptik.
2. Mengetahui karakteristik *cookies* kaya serat secara fisik, dengan bahan baku tepung tempe.

D. Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai produk diversifikasi pangan dan karakteristik *cookies* kaya serat yang meliputi sifat fisik, dan organoleptik.
2. Sebagai pertimbangan dalam pemanfaatan pangan lokal untuk mengurangi penggunaan terigu pada pembuatan *cookies* kaya serat yang baik untuk kesehatan pencernaan.