# BAB I

# PENDAHULUAN

## A. Latar Belakang Masalah

*Cookies* adalah salah satu produk makanan *pastry* yang banyak digemari,mulai dari anak-anak hingga orang dewasa suka mengkonsumsi makanan tersebut. Ditambah lagi rasanya yang lezat membuat makanan ini menjadi kudapan favorit pada saat jam santai dikarenakan banyak peminat produk *cookies*,orang-orang banyak yang ingin mempelajari cara pembuatan cookies,tapi sebelum membuat produk yang satu ini, alangkah baiknya mengetahui bahan dan alat sebelum memulai untuk mempraktekkan produk yang satu ini agar pembuat lebih memahami karakteristik dari suatu produk pastry.

Dari uraian latar belakang diatas yang menguraikan banyaknya manfaat sayuran bayam dan kebaikan makanan *cookies* maka untuk itu penulis ingin melakukan penelitian dengan judul Pembuatan *Cookies* Dengan Penambahan Puree Bayam.

Indonesia adalah negara yang kaya akan keaneka ragaman bahan makanan yang diperlukan untuk kelangsungan hidup manusia, seperti buah dan sayuran. Banyak sekali jenis sayuran sehat dan bergizi yang dapat ditemukan dengan mudah disekitar kita, tak terkecuali bayam, hampir disetiap pelosok Indonesia dapat ditemukan jenis sayuran ini.

Bayam sangat digemari oleh hampir semua kalangan karena harganya yang murah dan dapat ditanam sendiri karena tanaman bayam sangat mudah

tumbuh dan dapat hidup dimusin hujan maupun kemarau. Akan tetapi masih banyak masyarakat umum yang kurang mengetahui manfaat dan nilai gizi yang terdapat pada sayuran bayam, tentunya ini merupakan hal yang sangat menguntungkan bagi yang mengkonsumsinya, dapat memperoleh banyak gizi dan manfaat dengan cara dan harga yang lebih murah.

Kesadaran akan hidup sehat di era sekarang ini semakin jauh dari kata sehat, menjamurnya makanan siap saji dan pola hidup masyarakat kota modern seperti kota Surabaya yang selalu disibukkan dengan berbagai macam aktifitas dan tuntutan pekerjaan membuat pola hidup yang kurang seimbang ataupun sehat, banyaknya pandangan mengenai makanan yang hanya untuk menghilangkan rasa lapar tanpa mempertimbangkan kandungan makanan dan gizi yang dikonsumsi, seharusnya makanan tidak hanya sebatas pemenuhan konvensional bagi tubuh serta pemuas mulut dengan cita rasa yang enak, akan tetapi sudah seharusnya makanan diharapkan mampu berfungsi menjaga kesehatan dan kebugaran tubuh.

Sampai sekarang ini masih belum banyak ditemukan inovasi atau cara pengolahan sayuran bayam yang mudah, praktis dan tentunya dengan rasa yang nikmat, banyak sekali makanan ringan yang digemari oleh semua hampir kalangan masyarakat mulai dari anak – anak, remaja hingga orang dewasa salah satunya adalah *cookies*, mudah diolah dan juga tahan lama karena berbentuk kepingan kering yang renyah selain itu *cookies* memiliki cita rasa yang enak.

## B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas maka rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana cara pembuatan *cookies* dengan penambahan puree bayam yang paling disukai oleh panelis ?

## C. Tujuan dan Manfaat penelitian

1. Tujuam Penelitian

   Adapun tujuan penelitian ini yaitu :

   a. Bagaimana produk *cookies* bayam terbaik berdasarkan tingkat kesukaan panelis ?

   b. Bagaimana kriteria organoleptik yaitu rasa, aroma, warna, kerenyahan dan tekstur *cookies* bayam yang terbaik, berdasarkan tingkat kesukaan panelis ?

2. Manfaat Penelitian

   Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi :

   a. Mahasiswa

      Tugas akhir ini penulis harap dapat bermanfaat untuk semua mahasiswa/i khusunya mahasiswa/i Politeknik NSC Surabaya sebagai referensi dalam perkuliahan dan juga dapat mengembangkan pola pikir yang kritis, analis, dan konsepsional terhadap aspek – aspek tertentu di dunia industri khususnya di bidang perhotelan.

   b. Politeknik NSC Surabaya

Dapat menjadi sumbangan ide ataupun refrensi untuk mahasiswa/i Politeknik NSC Surabaya agar dapat memberi inspirasi dalam perkuliahan ataupun dapat juga dikembangkan apabila memiliki topik atau pembahasan yang sama agar lebih baik lagi.

c. Masyarakat

Sebagai wacana atau ide baru dalam upaya memingkatkan mutu makanan yang lebih sehat dan dapat menjadi pilihan dalam pengolahan sayur bayam yang mudah diterapkan oleh siapa saja, dapat mengetahui lebih jelas akan manfaat dan nilai gizi yang terkandung pada sayur bayam