

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Salah satu contoh produk pangan yang sekarang banyak beredar di pasaran adalah *cookies*. *Cookies* merupakan salah satu produk pangan yang disukai oleh anak-anak sampai orang dewasa. Makanan ringan ini disukai oleh banyak orang dan biasanya dimakan sebagai camilan. *Cookies* lebih disenangi oleh konsumen karena dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan ukurannya yang kecil sehingga mudah disimpan serta dibawa.

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang renyah dan agak keras dengan rasa yang bermacam-macam, berukuran kecil dan tipis (Smith, 1972). *Cookies* termasuk *friable food*, sifat tekstural *friable food* yang penting adalah *porous* dan mudah terpecah menjadi partikel-partikel yang tidak teratur selama pengunyahan yang dikenal dengan istilah remah (Matz, 1962).

Cookies yang banyak beredar di masyarakat umumnya terbuat dari bahan baku terigu. Terigu merupakan komoditi impor dengan harga relatif mahal, sehingga penggunaannya menjadi kurang ekonomis. Selain itu, kandungan serat pada terigu hanya sekitar 1,10% (Chinma dan Gernah, 2007). Kebutuhan serat pangan orang dewasa perhari adalah 25-30 g atau sekitar 10-15 g untuk setiap 1000 kkal (Sutrisno, 2008). Kebutuhan akan serat sangatlah penting untuk mengurangi resiko terkena penyakit degeneratif. Oleh karena itu, maka perlu dicari suatu alternatif bahan baku *cookies* yang berkadar serat tinggi dan berasal dari dalam negeri sehingga dapat mengurangi impor gandum.

Salah satu produk pertanian Indonesia yang potensial untuk dijadikan alternatif pengganti terigu ialah ubi jalar. Keberadaan ubi jalar cukup dikenal oleh masyarakat Indonesia, bahkan di beberapa daerah seperti Papua, ubi jalar dijadikan sebagai makanan pokok. Selain itu, ditinjau dari segi potensinya, ubi jalar memiliki prospek yang cukup bagus sebagai komoditas pertanian unggulan.

Ubi jalar merupakan sumber karbohidrat keempat di Indonesia, setelah beras, jagung, dan ubi kayu. Tingkat ketersediaan ubi jalar di Indonesia cukup melimpah dengan produksi ubi jalar pada tahun 2010 sebesar 1.881.761 ton dan luas panen 174.561 Ha (BPS, 2011). Akan tetapi pemanfaatannya sebagai bahan baku makanan masih perlu ditingkatkan. Umumnya, ubi jalar dikonsumsi secara langsung setelah dimasak dan hanya sebagian kecil saja yang mengalami pengolahan lanjutan, seperti diolah menjadi keripik, kerupuk, saos, dan lain-lain.

Ubi jalar dapat diproses menjadi tepung yang dapat diolah menjadi aneka produk makanan yang mempunyai nilai tambah. Proses penepungan dapat mengkonversi bahan pangan lokal menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi, bernilai tambah, dan bercita rasa sesuai selera masyarakat, serta harganya terjangkau oleh masyarakat luas. Hal ini sejalan dengan pendapat ahli pangan bahwa pemanfaatan bahan pangan berkarbohidrat tinggi dalam bentuk tepung lebih menguntungkan karena mudah dicampur (dibuat komposit), dapat diperkaya gizinya (fortifikasi), ruang tempat lebih efisien, daya tahan simpan lebih lama, dan sesuai dengan tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Damardjati *et al.*, 2000).

Tepung ubi jalar memiliki kandungan serat yang tinggi. Hal ini akan berpengaruh terhadap tekstur *cookies* karena sifatnya yang mampu mengikat air. Selain itu kandungan gula pada ubi jalar juga akan berpengaruh terhadap sifat organoleptik *cookies*. Dengan adanya

perbedaan karakteristik bahan baku tersebut diduga menyebabkan perubahan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh substitusi terigu dengan tepung ubi jalar terhadap karakteristik *cookies*?

1.3. Tujuan

Mengetahui pengaruh substitusi terigu dengan tepung ubi jalar terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies*.