

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* merupakan makanan ringan yang memiliki berbagai macam rasa dengan sifat *crispiness*, dan mudah dicerna. *Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang memiliki kadar air kurang dari 4% dan terbuat dari tepung, gula, dan lemak (Manley, 1998). Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan memiliki penampang potong yang bertekstur padat. *Cookies* digolongkan menjadi dua, yaitu *cookies* yang memiliki adonan keras atau disebut *Hard Dough* dan *cookies* yang memiliki adonan lunak atau disebut juga *Soft Dough*. Menurut Faridah dkk. (2008) *cookies* yang termasuk adonan keras terbagi lagi menjadi dua, agak manis yaitu *marie* dan diragikan yaitu *crackers*. Sedangkan *cookies* yang memiliki adonan lunak, dibagi menjadi *batter type* dan *foam type*. *Batter type* gula dikocok terlebih dahulu, contohnya *butter cookies* dan *lemon snaps*. Sedangkan *foam type* telur dan gula dikocok terlebih dahulu, contohnya *lady finger*. *Cookies* pada umumnya terbuat dari tepung terigu yang berbahan dasar dari gandum tetapi kini di zaman modern ini *cookies* dapat terbuat dari berbagai macam jenis tepung seperti tepung kentang, tepung ubi jalar, tepung tapioka, dan sebagainya. *Cookies* diolah dengan menggunakan tepung ubi jalar bertujuan untuk meningkatkan nilai ekonomis pada ubi jalar serta menambah nilai jual produk *cookies* dan menciptakan inovasi produk baru.

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum. Tepung terigu merupakan tepung yang paling penting dalam proses pembuatan roti, produk yang dipanggang serta pasta. Untuk pengolahan roti pada umumnya

tepung terigu digunakan jenis *hard wheat*. Di dalam tepung terigu terdapat kandungan besi serta vitamin B (thiamin, niasin, dan riboflavin). Tepung terigu diberi gas klorin, atau benzoil peroksida yang berfungsi untuk proses pemutihan dan pencerahan warna tepung. Klorin juga dapat mempengaruhi kualitas hasil pangangan atau mengoksidasi tepung terigu yang bermanfaat bagi roti atau *cookies*. Tepung terigu jenis *soft wheat* sangat cocok untuk membuat kue, *cookies*, biskuit. Berikut ini terdapat komponen-komponen tepung terigu yaitu

Tabel 1.1 Komponen-Komponen Tepung Terigu

No	Komponen	Persentase
1	Kadar Air	11,9±0,1
2	Protein	11±0,07
3	Lemak	1,68±0,06
4	Serat	0,07±0,08
5	Abu	0,68±0,01
6	Ekstrak Nitrogen Bebas	74,67±0,1
7	Karbohidrat	77,3±0,1

Sumber: Saeed *et al.*, (2012)

Horton dan Fano, 1985 dalam Singh *et al.*, 2008 mengemukakan ubi jalar merupakan sebuah tanaman yang tumbuh di daerah subtropis dan tropis. Ubi jalar memiliki berbagai macam varietas. Ubi jalar ditinjau dari jenis warna memiliki 4 macam varietas yaitu ubi jalar kuning, ubi jalar ungu, ubi jalar *orange*, ubi jalar putih. Sedangkan ditinjau dari keunggulan terdiri dari 4 varietas yaitu varietas Borobudur, varietas Daya, varietas Prambanan, dan varietas Kalasan (Juanda, dan Cahyono, 2000). Colins, (1989) dalam Singh *et al.*, mengemukakan ubi jalar memiliki potensi yang sangat tinggi dalam proses pengolahan makanan. Ubi jalar dikembangkan menjadi produk pangan seperti keripik, pati, dan tepung. Tepung ubi jalar

merupakan salah satu tepung yang dapat berperan dalam proses pengolahan makanan, selain itu tepung ubi jalar memiliki beberapa kelebihan di antaranya yaitu dapat menambahkan rasa manis alami, warna, rasa serta serat makanan untuk produk pangan yang diolah (Woolfe, 1992; Ulm, 1988).

Keuntungan mengolah *cookies* dengan menggunakan tepung ubi jalar karena tepung ubi jalar mudah didapat, rasa lebih manis, dan terdapat senyawa antioksidan seperti beta karoten dan antosianin

Makalah ini ingin mengkaji substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar terhadap karakteristik *cookies*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

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

## **1.3 Tujuan**

Untuk mengkaji pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar terhadap karakteristik *cookies*.