

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu makanan yang disukai oleh banyak orang dan biasanya dimakan sebagai camilan. *Cookies* lebih disenangi oleh konsumen dibandingkan dengan roti karena dapat disimpan dalam jangka waktu yang lama dan ukurannya yang kecil sehingga mudah disimpan serta dibawa. Pola konsumsi masyarakat secara umum cenderung rendah serat. Rendahnya tingkat konsumsi serat dapat meningkatkan resiko terkena berbagai penyakit degeneratif seperti penyakit jantung dan kanker usus besar.

Cookies yang banyak beredar di masyarakat umumnya terbuat dari bahan baku tepung terigu. Kandungan serat pada tepung terigu hanya sekitar 1,10% (Chinma dan Gernah, 2007). Sedangkan kebutuhan serat makanan orang dewasa perhari adalah 25-30 gr atau sekitar 10-15 gr untuk setiap 1000 kkal (Sutrisno, 2008). Mengingat pentingnya fungsi serat untuk mengurangi resiko terkena penyakit degeneratif, maka perlu dicari suatu alternatif untuk meningkatkan kandungan serat pada *cookies* sekaligus dapat mengurangi impor gandum. Salah satu alternatif yang dapat dilakukan adalah dengan mensubstitusi tepung terigu dengan tepung lain yang berasal dari bahan pangan lokal dan memiliki kandungan serat yang tinggi.

Tepung ubi jalar putih, kecambah kedelai, dan kecambah kacang hijau adalah beberapa bahan yang dapat digunakan untuk mensubstitusi terigu dalam pembuatan *cookies*. Penggunaan ketiga macam tepung tersebut sebagai penubstitusi terigu dalam pembuatan *cookies* didasarkan

karena ubi jalar putih, kedelai, dan kacang hijau merupakan salah satu jenis komoditi yang keberadaannya cukup banyak di Indonesia.

Kadar serat total pada tepung kecambah kedelai sebesar 22,91%, kecambah kacang hijau sebesar 18,24% dan tepung ubi jalar putih sebesar 10,72% (Hartoyo dan Sunandar 2006). Tingginya kandungan serat yang ada pada ketiga tepung tersebut memungkinkan terjadinya peningkatan kandungan serat pada *cookies* yang dihasilkan. Namun, tingginya kandungan serat dan semakin rendahnya gluten akan berpengaruh terhadap tekstur *cookies*. Maka dari itu, perlu dikaji proporsi penggunaan terigu dan tepung komposit ubi jalar putih-kecambah kedelai-kecambah kacang hijau yang sesuai agar dapat dihasilkan *cookies* dengan kadar serat tinggi dan dapat diterima konsumen.

1.2. Rumusan Masalah

Berapakah proporsi tepung komposit yang sesuai untuk menghasilkan *cookies* dengan kandungan serat tinggi dan dapat diterima konsumen?

1.3. Tujuan

Mengkaji kemungkinan proporsi tepung komposit yang sesuai untuk menghasilkan *cookies* dengan kandungan serat tinggi dan dapat diterima konsumen