

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu produk bakery yang populer di semua kalangan, terbuat dari tepung terigu namun tidak memerlukan pengembangan (*unleavened product*), melalui proses pencetakan dan pemanggangan serta diutamakan kerenyahan teksturnya dengan kadar air yang harus kurang dari 5%. Cookies umumnya berbahan baku tepung terigu yang terbuat dari gandum. Di Indonesia gandum tidak dapat tumbuh dengan baik dan harus melakukan impor dari luar negeri. Ketergantungan dengan gandum impor perlu diberikan perhatian khusus dalam upaya meningkatkan pengembangan pangan alternatif sebagai bahan substitusi atau pengganti terigu agar tidak selalu mengandalkan tepung terigu impor dan mampu memanfaatkan sumber daya lokal (Yasinta, dkk., 2017). Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan cookies yaitu tepung mocaf yang terbuat dari singkong, tepung maizena yang terbuat dari pati jagung dan tepung pisang kepok yang terbuat dari buah pisang kepok.

Buah buahan adalah bahan pangan yang sangat penting sebagai sumber vitamin dan mineral, salah satunya adalah buah pisang. Buah pisang merupakan salah satu jenis komoditi hortikultura dalam kelompok buah-buahan yang memiliki nilai sosial dan ekonomi yang cukup tinggi bagi masyarakat Indonesia karena pisang sebagai sumber pro vitamin A yang baik, Dari jenis-jenis pisang yang ada di Indonesia, Salah satu pisang yang bisa diolah adalah pisang kepok (Rangkuti, 2015). Buah pisang merupakan buah yang mudah mengalami kerusakan dikarenakan tingginya kadar air sehingga mempercepat laju respirasi bahan sehingga pisang dengan cepat mengalami kerusakan. Hal ini dapat diatasi dengan pembuatan tepung pisang. Tepung pisang merupakan produk setengah jadi yang dibuat dengan tujuan untuk memperpanjang umur simpan buah pisang. Tepung pisang kepok dapat ditambahkan dalam pembuatan cookies untuk menambah rasa dan aroma khas pisang karena tepung pisang kepok memiliki karakteristik aroma yang gurih (Rangkuti, 2015).

Tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung yang terbuat dari hasil fermentasi ubi kayu (singkong) dengan menggunakan Bakteri Asam Laktat. Penggunaan tepung mocaf dalam produk bakery mempunyai beberapa aspek yang menguntungkan bagi kesehatan yaitu bebas gluten yang baik bagi penderita autis, tingginya kandungan serat yang membantu pertumbuhan mikroba menguntungkan dalam perut dan cocok bagi penderita diabetes, dan mudah difortifikasi dengan produk lain. Menurut Amana 2021 tepung mocaf memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan tepung terigu, salah satunya yaitu tepung mocaf memiliki kandungan protein yang lebih rendah daripada tepung terigu, akan tetapi memiliki kandungan karbohidrat lebih tinggi dari tepung terigu yaitu 85-87%. Tingginya kandungan karbohidrat pada tepung mocaf sangat cocok apabila digunakan sebagai bahan dalam pembuatan cookies karena akan menghasilkan cookies dengan tingkat kerenyahan yang lebih baik.

Tepung maizena merupakan produk lokal yang terbuat dari jagung yang melalui proses penggilingan. Produksi tepung maizena di Indonesia setiap tahunnya selalu meningkat. Penambahan tepung maizena pada cookies akan mempengaruhi tingkat kerenyahan cookies tersebut karena tepung maizena juga mengandung karbohidrat yang tinggi (86,7%), sehingga penambahan tepung maizena pada pembuatan cookies dapat digunakan sebagai perenyah produk cookies yang dihasilkan. Cookies yang terbuat dari tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok merupakan produk inovasi baru yang ada di pasaran sehingga diperlukan penelitian terkait daya terima konsumen (Uji Organoleptik), dan tingkat kekerasan cookies.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah yang dapat dikembangkan dari latar belakang yang telah diuraikan diatas adalah :

1. Bagaimana pengaruh campuran tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok terhadap karakteristik cookies?
2. Bagaimana variasi perlakuan campuran tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok untuk menghasilkan karakteristik cookies yang

paling baik?

1.3 Tujuan

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh campuran tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok terhadap karakteristik cookies.
2. Untuk mendapatkan perlakuan campuran tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok yang menghasilkan karakteristik cookies yang paling baik.

1.4 Manfaat

Manfaat penelitian ini adalah :

1. Membantu upaya pemerintah untuk menurunkan angka impor tepung terigu.
2. Meningkatkan inovasi baru terhadap cookies.
3. Mengetahui pengaruh penambahan tepung mocaf, tepung maizena dan tepung pisang kepok terhadap organoleptik cookies dan daya simpan cookies.