

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah salah satu jenis kue kering yang bahan baku utama dalam pembuatannya adalah tepung terigu. *Cookies* merupakan produk olahan pangan yang paling banyak digemari oleh semua kalangan baik anak-anak, remaja, dan orang dewasa. *Cookies* digemari oleh banyak kalangan karena memiliki tekstur yang renyah, rasa yang enak, dan daya simpan yang termasuk lama. *Cookies* yang dijual dipasaran dan dikonsumsi banyak orang memiliki kandungan serat dan protein yang rendah sehingga diperlukan bahan yang tinggi protein dalam pembuatan *cookies* untuk menambah gizi pada *cookies*. Kandungan protein pada *cookies* dapat ditingkatkan dengan penggunaan salah satu jenis sayuran yang tinggi akan protein yaitu jamur tiram.

Bahan utama pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu yang terbuat dari gandum. Gandum hanya bisa tumbuh di daerah subtropis, maka dari itu gandum susah untuk tumbuh di Indonesia. Hal tersebut menyebabkan Indonesia ketergantungan impor gandum dari luar negeri. Menurut data Badan Pusat Statistik (2020) Indonesia mengimpor gandum sebanyak 10.299.699 ton. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan potensi lokal dengan substitusi bahan lokal seperti tepung jamur tiram sehingga dapat meningkatkan kandungan gizi dari *cookies*. Pemilihan jamur tiram digunakan untuk menambah sumber protein pada *cookies*.

Jamur tiram adalah bahan pangan yang banyak digemari masyarakat. Jamur tiram putih (*pleurotus ostreatus*) merupakan jenis jamur kayu yang banyak dibudidayakan dan memiliki kandungan nutrisi yang lebih tinggi, dibandingkan jenis jamur kayu yang lainnya. Jamur tiram putih juga dapat digunakan untuk makanan diet karena kandungan lemak yang rendah akan tetapi mempunyai kandungan protein tinggi (Jamilah, 2016).

Jamur tiram mengandung protein yang tinggi 19-30%, rendah kalori, lemak, kalori, kaya vitamin dan mineral. Jamur tiram juga mengandung zat besi, vitamin B1, vitamin C, dan kalsium. Jamur tiram mengandung asam amino 9,72% lemak

dalam jamur tiram adalah asam lemak tak jenuh, sehingga aman dikonsumsi bagi penderita kelebihan kolesterol maupun gangguan metabolisme lipid lainnya dan 28% nya adalah asam lemak jenuh yang membuat rasa jamur tiram enak (Sumarsih, 2015).

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh tepung jamur tiram terhadap karakteristik sensoris *cookies* ?
2. Berapa penambahan konsentrasi tepung jamur tiram yang paling disukai panelis pada pembuatan *cookies* ?
3. Bagaimana pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap kadar protein *cookies* ?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh tepung jamur tiram terhadap karakteristik sensoris *cookies*.
2. Untuk mengetahui berapa konsentrasi tepung jamur tiram yang paling disukai panelis pada pembuatan *cookies*.
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap kadar protein *cookies*.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi umum mengenai tahapan proses pembuatan *cookies*.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh karakteristik sensoris *cookies* substitusi tepung jamur tiram.
3. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap kadar protein *cookies*.