

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah sejenis makanan ringan yang memiliki rasa dan bentuk yang menarik. *Cookies* merupakan kue kering yang dibuat tanpa fermentasi dan terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan tekstur penampangnya kurang padat (SNI,2011). Syarat mutu pada *cookies* di Indonesia mengacu pada syarat mutu biskuit. Produk *cookies* yang sudah ada banyak yang menggunakan bahan pengganti tepung terigu seperti tepung mocaf, tepung ubi, tepung singkong, dll. Hal tersebut untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yang import. Berdasarkan penelitian Kurniawati (2010) yang berjudul pemanfaatan bekatul dan ampas wortel dalam pembuatan *cookies*, telah memanfaatkan tepung bekatul sebagai bahan pembuat *cookies*. Namun belum di jumpai pemanfaatan bekatul beras dan bekatul jagung dalam pembuatan *cookies* beras hitam.

Bekatul adalah salah satu sumber serat pangan yang dapat dimanfaatkan dalam produk makanan. Bekatul ada dua macam yaitu bekatul beras dan bekatul jagung. Bekatul beras adalah hasil sampingan dari proses penggilingan padi yang diperoleh dari lapisan luar karyopsis beras, sedangkan bekatul jagung adalah hasil sampingan dari proses penggilingan jagung kering hingga menjadi beras jagung. Kandungan yang terdapat pada bekatul adalah kandungan serat pangan yang dibutuhkan oleh tubuh. Serat adalah zat non gizi yang dapat memerangi kanker serta menjaga kolesterol dan gula darah agar tetap normal (Suarni, tanpa tahun). Potensi keberadaan bekatul di daerah Jember cukup melimpah. Namun pemanfaatan bekatul sendiri masih terbatas, padahal bekatul memiliki potensi komponen bioaktif seperti, tokoferol, tokotrienal, oryzanol dan pangamid acid yang dapat digunakan sebagai bahan pangan dalam pembuatan *cookies*, biskuit, dan sebagainya (Kurniawati, 2010).

Beras hitam adalah varietas tanaman lokal yang mengandung pigmen lebih baik dibandingkan beras putih dan beras merah. Beras hitam sendiri mulai

menjadi populer karena kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Kandungan dalam beras hitam berkhasiat meningkatkan daya tahan tubuh terhadap penyakit, memperbaiki kerusakan sel hati (hepatitis dan chirosis) mencegah gangguan fungsi ginjal, mencegah kanker/tumor, memperbaiki lambat penuaan.

Pada beras hitam memiliki kandungan pigmen antosianin sebagai antioksidan yang mempunyai efek protektif terhadap peradangan, aterosklerosis, karsinoma, dan diabetes. Antosianin pada beras hitam ini merupakan pigmen alami yang dapat membentuk warna merah, ungu, dan biru pada makanan. Pada beras hitam pula mengandung fitokimia aktif seperti tokoferol, tokotrienol, oryzanols, vitamin B kompleks dan senyawa fenolik (Jang, *et al.*, 2012). Penggunaan tepung beras hitam ini bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi pada *cookies*, dan komposisi tepung beras hitam memiliki kandungan gizi yang hampir sama dengan tepung terigu, sehingga tepung beras hitam dapat dijadikan sebagai bahan utama dalam pembuatan *cookies*.

Kelemahan pada bekatul dalam pembuatan *cookies* yaitu memiliki rasa pahit yang kurang disukai oleh konsumen, sedangkan kelemahan beras hitam yaitu memiliki warna yang gelap. Oleh karena itu penelitian ini dilakukan untuk mengetahui kombinasi perbandingan tepung bekatul dan tepung beras hitam yang bertujuan mendapatkan hasil produk *cookies* yang sesuai dengan standar SNI dan daya terima bagi konsumen. Kombinasi perbandingan bekatul beras dan beras hitam yang digunakan yaitu 10:90, 20:80, 30:70, begitu pula perbandingan bekatul jagung dengan beras hitam yaitu 10:90, 20:80, 30:70.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *cookies* beras hitam?
2. Perlakuan berapa yang memberikan kualitas terbaik dan disukai konsumen pada penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung *cookies* beras hitam ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *cookies* beras hitam.
2. Untuk menentukan perlakuan terbaik pada penambahan tepung bekatul beras dan tepung bekatul jagung untuk menghasilkan *cookies* dengan kualitas yang disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang dihasilkan dari penelitian ini adalah :

1. Manfaat bagi institusi pendidikan
 - a. Hasil penelitian dapat memperbanyak dan meningkatkan diversifikasi pangan dari bekatul beras, bekatul jagung dan beras hitam.
2. Manfaat bagi peneliti
 - a. Dapat memberikan terobosan dan inovasi terbaru produk cookies.
 - b. Dapat memperkenalkan produk baru dari hasil pemanfaatan tepung bekatul beras, tepung bekatul jagung dan tepung beras hitam.