

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng) dan biasanya berukuran kecil. *Cookies* juga dapat bersifat fungsional bila di dalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya *cookies* yang diperkaya dengan serat, kalsium atau provitamin (Ariantya,2016). Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan, dan penampang potongannya bertekstur kurang padat.

Pada umumnya *cookies* yang sering kita jumpai dipasaran yaitu *cookies* yang berbahan utama tepung terigu. Hal ini menyebabkan ketergantungan dan meningkatnya jumlah import untuk komoditas gandum tersebut (Wulandari,dkk., 2016). Oleh karena itu perlu adanya upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu yaitu dengan mengalihkan penggunaan terigu ke non terigu (Fatkulrahman et.al.,2012). Bahan yang digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu yakni berupa tepung beras hitam.

Beras hitam yaitu beras yang berwarna ungu pekat. Warna tersebut menunjukkan bahwa pada beras hitam mengandung antosianin. Kandungan pada beras hitam juga tidak membuat produk yang dihasilkan berakibat gula darah tinggi. Selain itu pada beras hitam juga memiliki kandungan protein sebesar 8%, lemak 1,3%, karbohidrat 76,9%, dan serat 20,1% (Agustina, 2016). Tetapi *cookies* yang dihasilkan dengan menggunakan bahan tepung beras hitam berakibat tekstur pada *cookies* menjadi keras, sehingga perlu dilakukan bahan tambahan lain agar produk menjadi renyah. Kombinasi bahan tambahan lain yang digunakan dalam pembuatan *cookies* ini yakni tepung kacang tanah.

Tepung kacang tanah dapat meningkatkan tekstur, warna dan rasa pada *cookies* beras hitam. Selain itu pada kacang tanah terdapat kandungan protein yang cukup tinggi yakni antara 17,2 – 28,8% sehingga dapat meningkatkan kandungan kadar protein pada *cookies* beras hitam.

Pada penelitian ini, *cookies* dipilih karena sangat digemari oleh masyarakat terutama di kalangan orang dewasa dan anak-anak. Menurut Rosmisari (2006), tingkat konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia mencapai 0,40 kg/kapita/tahun. Tingginya tingkat konsumsi *cookies* diimbangi dengan tingginya produksi beras hitam dan kacang tanah di Indonesia mendorong dilakukannya penelitian ‘Pengaruh Penambahan Tepung Beras Hitam dan Tepung Kacang Tanah terhadap Sifat Fisik, Kimia dan Organoleptik Pada *Cookies*’.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh tepung kacang tanah terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik pada *cookies* ?
2. Berapa perbandingan tepung kacang tanah agar memperoleh kualitas *cookies* yang baik ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kacang tanah terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik pada *cookies* ?
2. Menentukan jumlah penambahan tepung kacang tanah agar dapat memperoleh *cookies* dengan kualitas baik.

1.4 Manfaat

1. Memberikan informasi tentang pengaruh penambahan tepung kacang tanah terhadap sifat kimia, fisik dan organoleptik pada *cookies*.
2. Menambah wawasan dan pengetahuan terhadap pemanfaatan beras hitam dan kacang tanah.
3. Dapat memberikan terobosan dan inovasi terbaru pada produk *cookies*.
4. Dapat memperkenalkan produk baru dari hasil olahan dan pemanfaatan beras hitam dan kacang tanah.