

# BAB 1 PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

*Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sudah sering dijumpai dan diminati masyarakat. Buktinya, hampir semua toko yang menjual makanan kecil di perkotaan maupun pedesaan menyediakan *cookies*. Ini menunjukkan bahwa hampir semua orang sudah terbiasa menikmati *cookies* (Driyani, 2007 dalam Herawati, 2018). *Cookies* merupakan kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur, vanilli, margarin, dan susu bubuk (Putri, 2018). Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum. Salah satu keunggulan utama tepung terigu dibandingkan dengan jenis tepung lainnya adalah kemampuannya membentuk gluten, yang memberikan sifat elastis pada adonan (Wati, 2020). Sifat elastisitas gluten pada adonan menyebabkan *cookies* tidak mudah rusak ketika dicetak. Namun yang perlu kita ketahui, gandum di Indonesia kuantitasnya sangat terbatas sehingga mengharuskan negara Indonesia mengimpor gandum. Ketergantungan bahan baku industri kue terhadap impor gandum harus dikurangi, hal tersebut dilakukan sebagai upaya pencapaian ketahanan pangan jangka panjang (Wati, 2020). Salah satu solusi yang dapat dilakukan yaitu melalui penyediaan alternatif sumber pangan lain yaitu penggunaan tepung beras *black madras* dan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu.

Padi *black madras* merupakan salah satu varietas padi yang tergolong baru dan masih belum banyak dikenal di Indonesia. Saat ini, varietas padi ini masih jarang dibudidayakan dan belum banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Padi *black madras* pertama kali dikembangkan di Korea dan Jepang dan memiliki karakteristik unik yang membuatnya berbeda dari jenis padi lainnya. Meskipun potensinya cukup besar, varietas ini masih membutuhkan waktu untuk lebih dikenal dan diterima di Indonesia (Jamilah, 2020). Salah satu keunggulan padi *black madras* ini adalah kandungan gulanya yang rendah,

sehingga cocok untuk penderita diabetes dan penderita jantung (Jamilah, 2020). Keunggulan lain yang dimiliki oleh padi *black madras* jika sudah menjadi tepung yaitu tepung beras ini tidak memiliki gluten. Sehingga cocok terhadap masyarakat yang mempunyai alergi gluten pada tepung terigu. Selain itu, adanya pigmen fiksiyanin, allofikosianin serta fikoeritrin pada padi *black madras* menyebabkan terjadinya senyawa bioaktif yang baik untuk kesehatan (Rahman, 2021). Senyawa bioaktif seperti antioksidan pada manusia akan berfungsi sebagai penangkal radikal bebas (Wijaya dan Junaidi, 2011 dalam Rahman, 2021).

*Modified Cassava Flour* (MOCAF) adalah tepung yang terbuat dari ubi kayu yang difermentasi menggunakan mikroba bakteri asam laktat. Proses fermentasi ini menghasilkan asam organik yang memberikan karakteristik khusus pada tepung mocaf dan ketika tepung diolah dapat menghasilkan aroma dan cita rasa khas yang dapat menutupi aroma khas ubi kayu yang cenderung tidak menyenangkan (Hartati dkk. 2011 dalam Verawati, 2023). Tepung mocaf mengandung karbohidrat yang tinggi dan gelasi yang lebih rendah dibandingkan tepung terigu (Alvionita, 2017). Tepung mocaf tidak memiliki gluten, bagi masyarakat yang mempunyai alergi gluten pada tepung terigu dapat menggunakan tepung mocaf. Tepung mocaf dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu sekaligus mendukung perkembangan produk pangan lokal Indonesia (Hanifa, 2013 dalam Alvionita, 2017).

Oleh sebab itu, berdasarkan uraian tersebut dapat membuat inovasi pangan *cookies* dengan berbahan baku tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf. *Cookies* yang dihasilkan adalah *cookies* bebas gluten, sehingga bermanfaat bagi masyarakat yang intoleransi gluten dan baik untuk kesehatan. Bahan pendukung lainnya untuk membuat *cookies* ini terdiri dari margarin, *butter*, gula halus, susu bubuk, kuning telur, dan *vanilli*. *Cookies* ini memiliki bentuk pipih bulat, memiliki tekstur renyah, dan memiliki warna agak coklat.

## **1.2. Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian “Karakteristik Fisik dan Sensoris *Cookies* Tepung Beras *Black Madras* dan Tepung Mocaf” adalah :

1. Bagaimana karakteristik fisik *cookies* tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf?
2. Bagaimana karakteristik sensoris *cookies* tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf?
3. Perlakuan terbaik mana yang disukai oleh panelis dalam pembuatan *cookies* tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

Tujuan dari pelaksanaan penelitian “Karakteristik Fisik dan Sensoris *Cookies* Tepung Beras *Black Madras* dan Tepung Mocaf” adalah :

1. Mengetahui karakteristik fisik *cookies* tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf.
2. Mengetahui karakteristik sensoris *cookies* tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf.
3. Mengetahui perlakuan terbaik terhadap parameter sensori yang disukai oleh panelis.

## **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dari pelaksanaan penelitian “Karakteristik Fisik dan Sensoris *Cookies* Tepung Beras *Black Madras* dan Tepung Mocaf” adalah :

1. Memberikan inovasi pangan baru *cookies* dengan berbahan baku tepung beras *black madras* dan tepung mocaf.
2. Mengetahui karakteristik *cookies* tepung beras *black madras* dengan tambahan tepung mocaf.
3. Mengetahui perlakuan terbaik dari empat perlakuan yang digunakan pada penelitian ini.