

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis olahan kue kering yang banyak digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari anak-anak, remaja, dan orang dewasa. *Cookies* memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang enak, kombinasi sempurna antara rasa dan tekstur yang memikat lidah setiap orang. Bahan baku utama dalam pembuatan *cookies* yang dijual dipasaran dan dikonsumsi banyak orang adalah tepung terigu (Millah dkk., 2013).

Bagi sebagian orang yang menderita penyakit diabetes dan intoleransi gluten tidak dianjurkan untuk mengonsumsi *cookies* yang berbahan dasar tepung terigu. Hal ini dikarenakan dalam tepung terigu terdapat kandungan gluten dan kandungan kalori yang tinggi (Ihromi dkk., 2018). Penggunaan tepung terigu dapat diganti dengan tepung beras *black madras* dan tepung mocaf.

Tepung beras *oryza sativa black madras* memiliki kandungan gula dan kalori yang rendah, sehingga cocok untuk penderita diabetes dan penyakit jantung (Jamilah dkk., 2020). Selain itu, *black madras* juga tinggi kadar antosianin dan kaya akan vitamin C dan vitamin A. Kandungan gula dan kalori tepung beras *black madras* yang rendah, sebanding dengan tepung beras merah (Yulianti, 2022). Kandungan kalori tepung terigu adalah 365 kkal dan dalam tepung beras merah sebesar 364 kkal (Anonim, 2013). Sedangkan tepung mocaf sendiri memiliki kandungan kalori dan lemak yang rendah serta bebas dari kandungan gluten (Rahman dkk., 2021).

Basal Metabolic Rate (BMR) mengacu pada jumlah kalori yang dibutuhkan tubuh untuk menjalankan fungsi dasar saat istirahat. Bagi penderita diabetes dan intoleransi gluten, memahami BMR sangat penting untuk mengatur asupan kalori dan gula darah dengan tepat. Makanan ringan yang dikonsumsi salah satunya seperti *cookies* disarankan rendah gula dan juga bebas dari gluten. Bahan baku alternatif dalam *cookies* yang memiliki kalori dan bebas gluten dan menggunakan tepung beras *black madras* dan tepung mocaf.

Inovasi *cookies* yang ramah bagi penderita diabetes dan intoleransi gluten menjadi semakin penting. Oleh karena itu, tujuan dari penelitian untuk mengetahui kandungan gizi dan nilai kalori dari *cookies* berbahan dasar tepung beras *black madras* dan tepung mocaf.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat dirumuskan:

1. Bagaimana pengaruh penambahan formulasi tepung beras *black madras* dan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia *cookies*?
2. Berapa nilai kalori *cookies* formulasi tepung beras *black madras* dan tepung mocaf?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan formulasi tepung beras *oryza sativa black madras* dan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia *cookies*.
2. Untuk mengetahui nilai kalori *cookies* formulasi tepung beras *black madras* dan tepung mocaf.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan informasi kandungan gizi dari formulasi tepung beras *oryza sativa black madras* dan tepung mocaf terhadap karakteristik kimia *cookies* sesuai SNI 01-2973-1992.
2. Memberikan informasi mengenai kalori *cookies* sesuai SNI 01-2973-1992.