

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Cookies* adalah biskuit yang dibuat dari adonan lembut yang renyah, tinggi lemak, dan memiliki tekstur yang kurang kokoh saat dipatahkan (Dewi, 2018 dalam Journal et al., 2023). *Cookies* biasanya memiliki tekstur yang renyah dan sulit untuk hancur. Bahan dasar *cookies* terbuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, *vanili*, margarine, tepung maizena, *baking powder*, dan susu bubuk. *Cookies* adalah biskuit yang dibuat dari adonan lembut yang renyah, tinggi lemak, dan memiliki tekstur yang kurang kokoh saat dipatahkan. *Cookies* biasanya dikreasikan dengan bahan lain seperti wijen, permen dan aneka kacang-kacangan. *Cookies* memiliki banyak varian salah satunya adalah *cookies* kacang tanah.

*Cookies* kacang tanah menggabungkan rasa manis dengan gurihnya kacang tanah, menciptakan kombinasi yang lezat. Kacang tanah merupakan bahan yang banyak digunakan untuk berbagai jenis olahan makanan, baik untuk makanan manis maupun gurih. Kacang tanah diketahui punya segudang manfaat bagi tubuh manusia karena kandungan antioksidan yang tinggi. Menurut (Marzuki 2009 dalam Sari et al., 2019) kacang tanah mengandung lemak 40-50%, protein 27%, karbohidrat 18%, dan vitamin menjadikannya pilihan populer dalam berbagai resep.

*Cookies* kacang tanah biasanya berbahan dasar tepung terigu protein rendah maupun protein sedang. Adapun bahan lain yang diketahui mampu menjadi bahan pengganti tepung terigu yaitu tepung daun kelor yang dapat menambah nilai gizi yang terkandung dalam *cookies*. Kandungan nutrisi protein daun kelor kering adalah 28,44% ; lemak 2,74%; karbohidrat 57,01%; serat 12,63%; dan kalsium 1600-2200 mg. Hal ini didukung oleh pernyataan penelitian terdahulu, Menurut (Krisnadi 2015 dalam Dwi Gita & Danuji, 2018), nutrisi yang terkandung dalam daun kelor kering dapat membantu perbaikan gizi. Menurut hasil uji yang telah dilakukan diketahui bahwa daun kelor mengandung banyak zat gizi vitamin, mineral dan asam. Di daerah pedesaan daun kelor banyak ditemukan namun masih banyak masyarakat yang belum tahu pemanfaatan tanaman kelor sehingga belum

dilakukan secara maksimal. Di pedesaan kelor hanya diolah sebagai sayuran dan tanaman hias dan masyarakat belum banyak yang tahu jika daun kelor dapat dijadikan bahan pembuatan *cookies* dengan cara mengolah menjadi tepung.

*Cookies* kacang tanah dengan substitusi tepung daun kelor merupakan inovasi yang menarik dalam dunia kuliner, terutama di tengah meningkatnya kesadaran akan kesehatan. Kacang tanah adalah bahan yang kaya akan protein, lemak sehat, dan vitamin, menjadikannya pilihan populer dalam berbagai resep. Sementara itu, daun kelor, yang dikenal sebagai "*superfood*," memiliki kandungan nutrisi yang luar biasa. Hal ini bertujuan untuk mengolah bahan lokal menjadi produk yang lebih menarik dan modern dan juga mendukung promosi bahan-bahan lokal yang kaya manfaat

Tepung daun kelor memiliki kelembapan lumayan tinggi dibandingkan dengan tepung terigu dikarenakan diketahui daun kelor memiliki kadar air yang tinggi. Substitusi daun kelor dapat memengaruhi mutu *cookies*. Ada kemungkinan *cookies* menjadi terlalu keras, lembek, atau memiliki rasa yang tidak seimbang jika proporsi daun kelor tidak tepat. Penambahan daun kelor dapat mempengaruhi keseimbangan rasa, sehingga penting untuk menemukan proporsi yang tepat agar *cookies* tetap enak dan teksturnya sesuai. Berdasarkan pertimbangan di atas maka peneliti akan mengembangkan produk *cookies* kacang dengan substitusi tepung daun kelor untuk melihat pengaruh tepung daun kelor terhadap karakteristik mutu *cookies* serta mencari perlakuan terbaik *cookies* kacang tanah substitusi tepung daun kelor.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik kimia dan sensori *cookies* kacang tanah ?
2. Bagaimana Perlakuan terbaik *cookies* kacang tanah dengan substitusi tepung daun kelor ?

## **1.3 Tujuan**

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik kimia dan sensori *cookies* kacang tanah
2. Mengetahui Perlakuan terbaik *cookies* kacang tanah dengan substitusi tepung daun kelor

## **1.4 Manfaat**

1. Memberikan informasi cara pembuatan *cookies* kacang tanah dengan substitusi tepung daun kelor.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung daun kelor terhadap karakteristik fisik kimia dan sensori *cookies* kacang tanah.

