

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kopi merupakan salah satu komoditas pertanian utama di Indonesia dengan tingkat konsumsi yang terus meningkat setiap tahunnya (Santoso & Minantyo, 2022). Meningkatnya konsumsi kopi, terutama dari industri rumah tangga dan kedai kopi, jumlah limbah ampas kopi yang dihasilkan pun semakin besar (Diningrat *et al.*, 2021). Ampas kopi selama ini masih banyak dibuang begitu saja tanpa pengolahan lebih lanjut, padahal limbah ini masih mengandung senyawa bioaktif seperti antioksidan (polifenol), serat pangan, dan senyawa fenolik lainnya yang bermanfaat bagi kesehatan (Ramadhan & Murtini, 2022). Pemanfaatan limbah ampas kopi sebagai bahan pangan fungsional merupakan langkah strategis dalam mendukung prinsip *zero waste* dan keberlanjutan lingkungan (Hantiono *et al.*, 2025). Selain memiliki nilai fungsional, ampas kopi juga berpotensi digunakan sebagai bahan baku dalam produk pangan olahan, salah satunya *cookies* (Fefbrilla *et al.*, 2022).

Cookies dipilih karena merupakan camilan yang populer di berbagai kalangan, mudah dalam proses pembuatannya, dan fleksibel dalam formulasi. Tepung terigu sebagai bahan utama dalam *cookies* memiliki beberapa keterbatasan (Elfariyanti *et al.*, 2023). Tepung terigu memiliki karakteristik fisik yang baik dalam membentuk struktur adonan, salah satunya karena kadar airnya yang berkisar antara 11–14% (BSN, 2018). Tepung terigu merupakan produk impor dan mengandung gluten, yang dapat menimbulkan gangguan kesehatan pada individu tertentu, seperti penderita intoleransi gluten, dan indeks glikemiknya yang cukup tinggi, yang kurang sesuai bagi konsumen yang menjaga kadar gula darah (Elwin *et al.*, 2022). Oleh karena itu, perlu dikembangkan alternatif substitusi tepung terigu menggunakan bahan lokal yang lebih sehat dan fungsional.

Salah satu alternatif tersebut adalah tepung ubi jalar ungu, yang dikenal kaya akan karbohidrat kompleks dan antosianin, yaitu antioksidan alami yang mampu menangkal radikal bebas penyebab penyakit degeneratif (Salama *et al.*, 2023). Tepung ini bebas gluten dan memiliki indeks glikemik yang lebih rendah

dibandingkan tepung terigu, sehingga lebih ramah bagi kesehatan. Dengan kadar air berkisar antara 8–12% (BSN, 1996), karakteristik fisik tepung ubi jalar ungu juga mendekati tepung terigu sehingga dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*.

Tepung ampas kopi juga menunjukkan potensi sebagai bahan tambahan tepung karena kandungan serat kasarnya yang tinggi dan kadar air sekitar 9–11%, yang sebanding dengan tepung terigu dan tepung ubi jalar. tetapi juga memberikan karakteristik sensoris unik seperti warna yang lebih gelap dan aroma khas kopi (Ramadhan & Murtini, 2022). Kombinasi tepung ubi jalar ungu dan ampas kopi dalam pembuatan *cookies* berpotensi menghasilkan produk pangan fungsional yang tidak hanya menyehatkan, tetapi juga ramah lingkungan.

Namun demikian, penambahan ampas kopi dalam formulasi *cookies* dapat memengaruhi karakteristik sensoris seperti warna, rasa, aroma, tekstur, dan tingkat penerimaan secara keseluruhan. Oleh karena itu, penting dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh penambahan ampas kopi terhadap karakteristik sensoris *cookies* berbasis tepung ubi jalar ungu, sehingga dapat dikembangkan produk *cookies* yang sehat, enak, dan disukai konsumen serta mendukung pemanfaatan limbah pangan secara optimal.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang di atas dapat dirumuskan :

1. Bagaimana pengaruh penambahan ampas kopi terhadap karakteristik *cookies* berbahan dasar tepung ubi jalar ungu?
2. Formulasi *cookies* berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dengan penambahan ampas kopi manakah yang paling disukai oleh konsumen?

1.3 Tujuan

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan penelitian adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan ampas kopi terhadap karakteristik *cookies* yang berbahan dasar tepung ubi jalar ungu.
2. Untuk mengetahui formulasi *cookies* berbahan dasar tepung ubi jalar ungu dengan penambahan ampas kopi yang paling disukai oleh konsumen.

1.4 Manfaat

Berdasarkan tujuan penelitian, maka memperoleh rumusan manfaat yaitu:

1. Bagi Peneliti:

Menambah pengetahuan dan pengalaman dalam inovasi produk pangan berbasis bahan lokal dan limbah fungsional.

2. Bagi Masyarakat:

Memberikan alternatif makanan ringan yang lebih sehat dan bernilai gizi tinggi, serta mendorong pemanfaatan bahan lokal seperti ubi jalar ungu dan ampas kopi.

3. Bagi Industri Pangan:

Sebagai referensi dalam pengembangan produk *cookies* inovatif yang menggunakan bahan baku lokal dan ramah lingkungan dengan potensi komersial.