

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* atau kue kering berasal dari kata *koekie* yang artinya *small cake*. Bahan dan cara pembuatan *cookies* memang tidak jauh berbeda dengan cara membuat *cake*. Meskipun begitu, di Indonesia sebutan *cookies* malah menjadi kue kering karena rasanya yang memang renyah dan kering. *Cookies* adalah kue kering yang mengandung sedikit lemak dan gula yang juga diproduksi secara massal di pabrik yang menggunakan peralatan khusus dan oven yang khusus pula (Suarni, 2009). Membuat *cookies* sekilas tampaknya amat mudah, semua bahan dicampur lalu dibentuk dan di oven. Pemahaman bahan dan karakternya akan membantu menciptakan *cookies* yang lezat. Teknik pembuatan *cookies* juga banyak menolong saat menemukan kegagalan waktu membuat *cookies* (Auliana, 2008). Olahan *cookies* tidak memerlukan pengembangan volume seperti kue basah dan roti, tetapi harus renyah, tidak cepat menyerap air, tidak keras dan tidak mudah hancur (Suarni, 2009). Adonan dimasak dengan cara dipanggang sehingga memiliki sifat dan struktur tertentu (Suhardjito, 2006 dalam Anna, 2015).

Pada pembuatan *cookies* bahan utama yang paling penting adalah tepung dan telur sebagai pengikat (Suarni 2009, dalam Simamora 2014). Menurut Sundaryani (2003), telur merupakan produk peternakan yang memberikan sumbangan terbesar bagi kecukupan gizi masyarakat. Dari sebutir telur didapatkan gizi yang cukup sempurna karena mengandung zat-zat gizi yang sangat baik. Menurut Sudaryani (2003), telur mempunyai kandungan protein tinggi dan mempunyai susunan protein yang lengkap akan tetapi lemak yang terkandung didalamnya juga tinggi. Telur yang dipakai pada pembuatan *cookies* bisa kuning telur, putih telur atau bahkan keduanya, *cookies* yang menggunakan kuning telur saja akan lebih renyah dan empuk sebaliknya bila menggunakan putih telur untuk memberi kelembaban, nilai gizi, sekaligus membangun struktur *cookies*. Sedangkan *cookies* yang menggunakan keduanya yaitu putih dan kuning telur

adonannya tidak melebar dan tekstur *cookies* tidak mudah rapuh sehingga cookies memiliki tekstur yang sempurna dan warna cookies tidak terlalu gelap atau cerah. (Anonim,2010).

Bahan dasar pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, tepung terigu merupakan kerangka adonan. Disebut kerangka adonan karena saat adonan dibuat pati dan protein akan menyerap cairan sehingga pengadukan yang berlebihan pada adonan akan menyebabkan terbentuknya gluten, gluten yang terbentuk akan menyebabkan *cookies* menjadi keras, maka dari itu pengadukan dilakukan seminimal mungkin (Suarni,2009). *Cookies* tidak menghendaki terbentuknya gluten yang berlebihan sebab gluten dapat membuat *cookies* menjadi keras, pada pembuatan *cookies* ini dilakukan penambahan tepung maizena yang terbuat dari pati jagung, tepung ini tergolong gluten-free, yang umumnya dipakai sebagai bahan utama pada custard. Biasa dipakai untuk pengental pada sup maupun saus, memberi tekstur halus dan lembut pada sponge cake dan puding, serta efek renyah pada cookies. Fungsi tepung maizena pada pembuatan cookies adalah menjadi bahan pembantu untuk mendapatkan tekstur sempurna. Adapun batas penggunaannya berkisar 10% s/d 30% saja dari bahan tepung terigunya, karena bila terlalu banyak cake dan cookies akan mudah berjamur atau tidak awet. Tepung maizena jarang sekali digunakan sebagai bahan utama pada pembuatan cake dan cookies tetapi selalu menjadi bahan pembantu untuk mendapatkan tekstur sempurna dan tidak menggantikan peran tepung terigu.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka dapat diambil perumusan masalah yang dapat dikembangkan adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbedaan bagian telur dan prosentase tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies* ?
2. Bagaimana interaksi pengaruh perbedaan bagian telur dan prosentase tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies* ?

### **1.3 Tujuan dan Manfaat**

#### **1.3.1 Tujuan :**

1. Mengetahui pengaruh perbedaan bagian telur dan prosentase tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*.
2. Mengetahui interaksi pengaruh perbedaan bagian telur dan prosentase tepung maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*.

#### **1.3.2 Manfaat :**

1. Dapat dijadikan sebagai upaya diversifikasi produk olahan pangan.
2. Dapat dijadikan sebagai acuan dalam aplikasi pembuatan *cookies*.
3. Dapat menambah pengetahuan tentang produk-produk olahan bahan pangan.

### **1.4 Hipotesis**

Pada penelitian kali ini akan dilakukan penelitian mengenai “Pengaruh Perbedaan Bagian Telur dan Prosentase Tepung Maizena terhadap Sifat Fisik dan Organoleptik *Cookies*”.

Dalam hal diatas dapat diambil hipotesis yang menentukan adalah :

1.  $H_0$  : Perbedaan bagian telur dan prosentase tepung maizena tidak berpengaruh baik terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*.
2.  $H_1$  : Perbedaan bagian telur dan prosentase tepung maizena berpengaruh baik terhadap sifat fisik dan organoleptik *cookies*.