

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering atau cookies merupakan salah satu produk pangan yang banyak diminati dan cukup populer di masyarakat. Produk olahan tersebut disukai mulai dari kalangan anak-anak hingga dewasa, dari masyarakat kalangan ekonomi bawah hingga atas. Umumnya kue kering atau cookies dikonsumsi sebagai camilan atau juga disajikan pada acara-acara tertentu seperti di hari raya, pesta, jamuan tamu dan acara lainnya. Tingkat konsumsi masyarakat terhadap cookies tersebut menunjukkan bahwa gaya hidup dan pola makan masyarakat berubah seiring dengan perkembangan zaman, sehingga masyarakat menunjukkan kecenderungan membutuhkan variasi makanan disamping makanan pokok.

Indonesia merupakan negara agraris dengan produksi padi yang cukup tinggi setiap tahunnya. Produksi padi Indonesia menurut Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2014 mencapai 70,83 juta ton. Menurut Shih (2003) *dalam* Ardiansyah (2013), bekatul merupakan produk samping yang diperoleh 10% dari total proses penggilingan padi menjadi beras. Bekatul dalam jumlah melimpah belum dimanfaatkan secara luas karena selama ini pemanfaatan bekatul terbatas sebagai pakan ternak. Masih rendahnya tingkat pemanfaatan bekatul ini menyebabkan nilai jual bekatul menjadi rendah. Kendati demikian bekatul dapat dijadikan sebagai bahan pangan yang cukup potensial, seperti digunakan untuk pembuatan cookies.

Bekatul dilihat dari nutrisinya memiliki kandungan protein, karbohidrat, lemak, serta serat yang cukup tinggi, yang cukup potensial digunakan sebagai bahan baku pangan. Kendati demikian, bekatul juga memiliki beberapa kelemahan. Menurut Setiawan (2011), bekatul yang digunakan sebagai bahan baku biskuit menyebabkan tekstur biskuit menjadi keras dan kasar dan memiliki rasa dan aroma yang kurang disukai. Menurut Rahayu (2014), penambahan bekatul menyebabkan tekstur cookies menjadi keras disebabkan oleh kandungan

serat yang tinggi. Untuk mengatasi kelemahan tersebut bekatul perlu dikombinasikan dengan bahan lain.

Penambahan bekatul menyebabkan cookies menjadi keras dan warnanya kurang cerah sehingga perlu ditambahkan maizena untuk meningkatkan kecerahan dan kerenyahan cookies. Harzau dan Estiasih (2013) menyatakan bahwa dengan semakin banyak proporsi maizena dalam adonan maka akan menghasilkan warna cookies yang semakin cerah. Maizena yang ditambahkan pada cookies juga dapat memperbaiki tingkat kerenyahan cookies. Menurut Harzau dan Estiasih (2013) kandungan amilopektin dan amilosa pada maizena berpengaruh terhadap pembentukan tekstur cookies. Amilopektin dalam bahan pangan menghasilkan kemampuan perekat yang menyebabkan struktur cookies jadi kokoh. Menurut Winarno (2002) pada saat cookies didiamkan sebentar setelah pengovenan dengan tujuan pendinginan, selama proses tersebut terjadi retrogradasi yang akan membentuk tekstur renyah pada makanan. Namun, penambahan maizena pada cookies tidak memperbaiki cita rasa pada cookies.

Pembentukan cita rasa pada cookies dapat dibantu dengan penambahan margarin. Menurut Farida, dkk (2008) margarin yang ditambahkan pada suatu makanan selain menambah nilai gizi juga memperbaiki aroma dan cita rasa. Margarin juga dapat digunakan dalam memperbaiki kerenyahan pada cookies. Margarin dalam adonan cookies mempengaruhi pengerutan dan keempukan terhadap produk yang dipanggang, dan juga sebagai pelumas dalam pencegahan pengembangan protein yang berlebihan selama pembuatan adonan cookies. Penambahan margarin pada adonan menyebabkan jumlah lemak yang terabsorpsi sedikit dan akan menghalangi pembentukan struktur serat yang kuat. Margarine dapat digunakan sebagai pengempuk dan membantu pengembangan fisik cookies (Sultan, 1990 *dalam* Sarofa, dkk., tanpa tahun).

Pemanfaatan bekatul dalam pembuatan cookies diharapkan dapat mengembangkan komoditi lokal yang mudah diperoleh serta dapat meningkatkan daya guna bekatul. Apabila bekatul dalam pembuatan cookies digunakan dengan formulasi yang tepat, maka akan dihasilkan suatu produk yang unik dan bernilai ekonomis. Penambahan margarine dan maizena pada cookies dapat memperbaiki

sifat fisik dan organoleptik cookies yang dihasilkan sehingga menjadi produk olahan yang dapat diterima masyarakat.

1.2 Rumusan Masalah

Dari hasil uraian diatas dibuat rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan bekatul dengan maizena terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik cookies ?
2. Bagaimana pengaruh penambahan margarin terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik cookies ?
3. Bagaimana pengaruh perbandingan bekatul dengan maizena serta penambahan margarin terhadap sifat fisik dan organoleptik cookies ?

1.3 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bekatul dengan maizena terhadap sifat fisik dan sifat organoleptik cookies.
2. Mengetahui pengaruh penambahan margarin terhadap sifat fisik dan organoleptik cookies.
3. Mengetahui pengaruh perbandingan bekatul dengan maizena serta penambahan margarin terhadap sifat fisik dan organoleptik cookies.

1.4 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Memahami pengaruh perbandingan bekatul dengan maizena terhadap sifat fisik dan organoleptik cookies
2. Memahami pengaruh penambahan margarin terhadap sifat fisik dan organoleptik cookies.
3. Memahami pengaruh perbandingan bekatul dengan maizena serta penambahan margarin terhadap sifat fisik dan organoleptik cookies.