

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah salah satu jenis kue kering terbuat dari adonan yang lembut, memiliki kandungan lemak tinggi dan tekstur renyah saat dipatahkan, serta memiliki penampang potong yang padat (SNI 01-2973-1992). *Cookies* mengandung 3,65% air, 1,41% abu, 28,73% lemak, 36,67% karbohidrat, 29,54% protein dan 1,80% serat dalam 100 gram berat (Suryani, *et al.*, 2018). *Cookies* termasuk dalam golongan produk kue kering yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia baik dari kalangan muda hingga dewasa. Konsumsi rata-rata kue kering (biskuit, semprong, *cookies*) di Indonesia pada tahun 2024 dengan jumlah rata-rata konsumsi per kapita 0,408 ons/minggu (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2024).

Tepung terigu merupakan bahan utama yang digunakan dalam produk *cookies*. Tepung terigu berbahan dasar gandum yang mana di Indonesia belum memproduksi secara mandiri, sehingga membutuhkan impor dari negara lain. Tingginya konsumsi *cookies* di Indonesia ini menyebabkan meningkatnya impor gandum, karena ketersediaan tepung terigu di Indonesia masih bergantung pada negara luar (Komalasari *et al.*, 2017). Menurut Badan Pusat Statistik (2025), impor gandum di Indonesia pada tahun 2024 mencapai 11,71 juta ton. Ketergantungan Indonesia pada impor gandum disebabkan oleh iklim tropisnya yang tidak cocok untuk budidaya gandum dan minimnya produksi dalam negeri, serta tingginya konsumsi masyarakat terhadap produk berbahan dasar gandum seperti *cookies*. Masyarakat Indonesia memiliki ketergantungan yang sangat tinggi terhadap tepung terigu, hal tersebut dapat dilihat dari konsumsi tepung terigu yang lebih banyak dibandingkan produksi tepung terigu. Apabila kondisi ini berlanjut, dapat menyebabkan kelangkaan tepung terigu dan gejolak harga. Ketergantungan tersebut menekan petani lokal serta menghambat upaya ketahanan pangan, di mana komoditas seperti gandum masih bergantung pada impor.

Cookies merupakan produk *bakery* yang tidak membutuhkan pengembangan sehingga dalam pembuatannya dapat menambahkan bahan dasar

lain. Salah satu bahan dasar *cookies* yang berpotensi dikembangkan adalah ubi jalar kuning. Menurut Handayani & Zakiyah (2021) menyatakan bahwa ubi jalar kuning memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan termasuk dalam golongan *Low Glycemic Index* (LGI 51), yaitu jenis karbohidrat yang jika dikonsumsi menyebabkan peningkatan kadar gula darah secara perlahan dan tidak drastis. Ubi jalar kuning mempunyai kelebihan yaitu dapat menjadi pengganti sebagian bahan lain seperti dibuat tepung atau *puree*. Keunggulan dari *puree* ubi jalar kuning yaitu proses pengolahan yang cepat dan mudah, serta dapat mempertahankan kandungan gizi ubi jalar kuning. Selain itu, ubi jalar kuning mengandung vitamin A yang berfungsi sebagai antioksidan yang berperan penting dalam melawan radikal bebas dalam tubuh manusia (Wanti & Fitriani, 2019). Pemanfaatan *puree* ubi jalar kuning dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat mengurangi ketergantungan pada tepung terigu dan mengurangi jumlah impor gandum dari negara luar sehingga dapat memanfaatkan bahan pangan lokal.

Pemanfaatan *puree* ubi jalar kuning telah banyak digunakan dalam berbagai produk pangan, seperti penelitian yang dilakukan oleh Anisa (2023) pada pembuatan kue bay tat, Perkasa (2021) pada pembuatan roti manis, dan Dewi *et al.*, (2025) pada pembuatan yoghurt santan. Namun, penggunaan *puree* ubi jalar kuning sebagai pengganti sebagian tepung terigu pada pembuatan *cookies* masih sedikit diteliti. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan *puree* ubi jalar kuning sebagai bahan pangan lokal guna menggantikan sebagian tepung terigu kedalam formulasi *cookies*. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang, dapat diambil beberapa rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik produk *cookies*?
2. Manakah perlakuan terbaik *cookies* substitusi *puree* ubi jalar kuning?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dari rumusan masalah tersebut, maka dapat diambil tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik produk *cookies*.
2. Untuk mengetahui perlakuan terbaik *cookies* substitusi *puree* ubi jalar kuning.

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan mampu memberikan manfaat sebagai berikut:

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi *puree* ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik produk *cookies*.
2. Memberikan informasi mengenai perlakuan terbaik *cookies* substitusi *puree* ubi jalar kuning.