

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam perkembangan zaman saat ini, pola konsumsi makanan praktis dan instan semakin tinggi. Perubahan inilah yang dapat meningkatkan jumlah kasus penyakit degeneratif seperti diabetes mellitus, tekanan darah tinggi dan penyakit jantung yang salah satu penyebab utamanya adalah rendahnya konsumsi serat pangan (Fitri & Marwati, 2025). Serat pangan sangat berperan penting dalam menjaga kadar gula darah, kolesterol, kesehatan pencernaan dan tekanan darah. Maka diperlukan adanya pengembangan produk pangan tinggi serat sebagai salah satu fokus utama dalam inovasi produk pangan saat ini.

Soft Cookies merupakan salah satu *cookies* yang cukup trend saat ini dan disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak, remaja hingga dewasa. *Soft Cookies* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak dengan kadar lemak tinggi dan penampang potongannya memiliki tekstur padat namun lembut didalam (BSN, 2011). *Soft Cookies* pada umumnya terbuat dari tepung terigu sebagai pengikat karena mengandung gluten, gula, lemak, telur dan bahan tambahan lainnya. Tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan *Soft Cookies* masih bergantung pada gandum yang sebagian besar diperoleh melalui impor.

Berdasarkan data Organisasi Pangan dan Pertanian (FAO) menyatakan bahwasanya gandum ialah komoditas pangan terbanyak yang diimpor oleh Indonesia dengan jumlah 10,3 juta ton pada 2020. Kondisi tersebut yang menyebabkan ketergantungan terhadap bahan baku impor sehingga perlu adanya diversifikasi pangan. Tepung terigu juga memiliki kandungan gluten yang dapat memberikan karakteristik tekstur yang baik pada produk *bakery*. Namun, konsumsi gluten dalam jumlah tertentu perlu dibatasi. Oleh karena itu, perlu adanya penggunaan tepung sebagai substitusi sebagian tepung terigu untuk dijadikan alternatif dalam mengurangi penggunaan gluten sekaligus meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal.

Salah satu komoditas lokal yang berpotensi dikembangkan sebagai bahan substitusi tepung terigu adalah sorgum (*Sorghum bicolor L. Moench*). Sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) merupakan tanaman serelia yang memiliki kandungan karbohidrat, serat yang tinggi dan senyawa antosianin yang termasuk ke dalam golongan senyawa flavonoid dan berfungsi sebagai antioksidan (Zahra, 2023). Sorgum berasal dari kawasan Afrika Timur, khususnya Ethiopia dan Sudan, kemudian menyebar ke berbagai negara di Asia, Amerika, dan Australia. Di Indonesia, tanaman sorgum menyebar di beberapa provinsi seperti Nusa Tenggara Timur (NTT), Jawa Barat dan Jawa Timur. Sorgum menjadi salah satu tanaman biji-bijian yang penting selain gandum, beras, dan jagung serta dapat berpotensi mendukung ketahanan pangan nasional.

Tepung sorgum mengandung karbohidrat kompleks, serat pangan, protein, mineral, serta senyawa bioaktif seperti polifenol dan antioksidan yang lebih tinggi dibandingkan beberapa jenis tepung sereal lain. Selain itu, tepung sorgum secara alami tidak mengandung gluten (*gluten free*), sehingga penambahannya pada formulasi *soft cookies* dapat mengurangi proporsi penggunaan tepung terigu tanpa menghilangkan karakteristik produk secara keseluruhan. Tepung sorgum juga memiliki daya tahan tinggi dan konsistensi yang baik, yang memungkinkan untuk digunakan dalam berbagai produk makanan, termasuk *cookies* (Andriati, 2025). Tepung sorgum dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam berbagai macam pembuatan produk seperti pembuatan kue kering 50-80%, kue basah (cake) 40-50%, roti 20-25%, dan mie 15-20%.

Penelitian ini berfokus pada pengembangan produk *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum sebagai upaya dalam meningkatkan kandungan serat pangan, mengurangi penggunaan tepung terigu sebagai sumber gluten, serta memanfaatkan komoditas pangan lokal yang memiliki nilai gizi tinggi. Dengan demikian, pemanfaatan tepung sorgum dalam pembuatan *soft cookies* tidak hanya meningkatkan nilai fungsional produk, tetapi juga mendukung diversifikasi pangan lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu impor.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka rumusan masalah dalam proses produksi dan pemasaran *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) ini adalah:

1. Bagaimana proses produksi *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*)?
2. Bagaimana analisis kelayakan usaha produksi *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) ini?
3. Bagaimana strategi pemasaran yang efektif pada produksi *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) ini?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang dan rumusan masalah, maka tujuan dari proses produksi dan pemasaran *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) ini adalah:

1. Mengetahui proses produksi *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*).
2. Mengetahui perhitungan analisa kelayakan usaha produksi *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*).
3. Mengetahui strategi pemasaran yang efektif pada produksi *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*).

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang, rumusan masalah dan tujuan, adapun manfaat yang diperoleh pada proses produksi dan pemasaran *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) ini adalah:

1. Menghasilkan inovasi produk *Soft Cookies* dengan penambahan tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*).
2. Meningkatkan nilai ekonomis tepung sorgum (*Sorghum Bicolor L. Moench*) sebagai salah satu bahan baku produksi *Soft Cookies*.
3. Membuka peluang usaha dalam skala rumah tangga maupun skala besar.