

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Ketergantungan konsumen pada makanan jajanan di Indonesia semakin meningkat dan memegang peranan penting. Makanan tersebut sering dikonsumsi oleh anak balita, anak usia sekolah, bahkan orang tua. Biasanya makanan jajanan di pasaran kurang bergizi, padahal makanan jajanan sehat tidak harus mahal dan mewah. Bahan makanan yang murah dan mudah diperoleh juga banyak yang bergizi tinggi, hanya saja masyarakat belum terbiasa untuk memodifikasi pangan tersebut sehingga menghasilkan makanan yang bergizi tinggi dengan biaya murah.

Makanan jajan yang pada umumnya digemari masyarakat adalah makanan kecil ringan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan dan bersifat tidak mengenyangkan salah satunya yaitu *cookies*. *Cookies* merupakan produk olahan pangan yang paling banyak dinikmati oleh masyarakat karena mudah diperoleh dan tahan lama. Harga *cookies* yang terjangkau oleh berbagai kelompok ekonomi juga menjadi satu alasan mengapa *cookies* banyak disukai oleh masyarakat. Berdasarkan data Statistik Konsumsi Pangan (2015), konsumsi *cookies* di Indonesia dari tahun 2011-2015 meningkat dengan rata-rata pertumbuhan 24,22 % didorong oleh kenaikan konsumsi domestik.

Selama ini bahan utama pembuatan *cookies* adalah tepung terigu yang diperoleh dengan cara import dari luar negeri. Berdasarkan data BPS, dikatakan bahwa impor terigu sepanjang tahun 2013 mencapai 205.446 ton. Impor tersebut turun dibandingkan tahun 2012 yang mencapai 479.682 ton. Sedangkan pada tahun 2011 impor tepung terigu mencapai 680.100 ton (BPS, 2013). Sebenarnya masih ada bahan pangan yang bisa dijadikan alternatif penggunaan tepung terigu, yang akan mampu membantu mengurangi ketergantungan akan tepung terigu yaitu tepung mocaf.

Modified Cassava Flour (MOCAF) adalah tepung yang dibuat dari ubi kayu (Singkong) yang difermentasi menggunakan mikroba Bakteri Asam Laktat (BAL). Tepung mocaf dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu sekaligus mendukung perkembangan produk pangan lokal Indonesia (Hanifa, 2013). Tepung mocaf memiliki kadar pati sekitar 75.49%, air 11.04 %, protein 2.45 %, lemak 0.73 %, dan abu 1.95 %, tergantung pada jenis varietas ubi kayu yang digunakan. Umumnya Ubi kayu memiliki kandungan asam sianida (HCN). Proses fermentasi ubi kayu dapat mengurangi kandungan HCN alami. Sehingga tepung mocaf sudah tidak mengandung HCN (kadar HCN = 0 ppm) karena sudah melalui proses fermentasi (Amano, 2014). Pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan pembuatan *cookies* diharapkan dapat meningkatkan daya saing sumber daya lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu. Selain itu, produk *cookies* dari tepung mocaf dapat digunakan sebagai alternatif makanan bagi masyarakat yang berkebutuhan khusus seperti penderita autisme.

Penambahan pangan lokal lain yang dapat menjadi alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu tepung jamur tiram putih. Jamur tiram juga bahan pangan yang cukup populer karena memiliki rasa yang enak dan juga mengandung nilai gizi yang tinggi. Jamur tiram mengandung kadar protein sebesar 10-30% dan garam mineral yang kadarnya lebih tinggi dibandingkan dengan daging kambing. Jamur merupakan sayuran lunak yang banyak menyimpan riboflavin atau vitamin B2. Riboflavin berperan dalam produksi sel-sel sistem kekebalan tubuh (Apriadi, 2007). Serat jamur sangat baik untuk pencernaan, kandungan seratnya mencapai 7,4- 24,6% (Alex, 2011). Jamur tiram putih merupakan salah satu jenis jamur kayu yang dapat dikonsumsi atau termasuk jamur edible. Jamur juga memiliki kandungan gizi yang baik untuk kesehatan. Jamur tiram (Oyster mushroom) segar mempunyai kandungan protein 30,4 persen, karbohidrat 57,6 persen, serat 8,7 persen, lemak 2,2 persen. Karbohidrat dalam jamur tiram terdapat dalam bentuk heksosan (32,235%), pentosan (1,66%), dan karbohidrat terlarut (4,22%) (Sumarsih, 2015). Jamur Tiram memiliki serat jenis lignoselulosa yang baik untuk pencernaan.

Teknik penanganan sederhana yang relatif mudah untuk diterapkan baik ditingkat petani, pedagang dan industri pangan yaitu dengan pengolahan menjadi produk setengah jadi yaitu tepung. Pengolahan jamur tiram menjadi tepung merupakan salah satu alternatif untuk mempermudah pemanfaatan, penyimpanan dan pengawetan jamur tiram dalam bahan baku pangan. Sehingga untuk mengurangi ketergantungan impor tepung terigu perlu dilakukan penelitian terkait pengganti tepung terigu yaitu dengan menggunakan tepung mocaf dan tepung jamur tiram putih pada pembuatan *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana sifat kimia *cookies* berbahan baku tepung mocaf dan substitusi tepung jamur tiram putih ?
2. Bagaimana sifat organoleptik *cookies* berbahan baku tepung mocaf dan substitusi tepung jamur tiram putih ?

1.3 Tujuan

1. Untuk mengetahui sifat kimia *cookies* berbahan baku tepung mocaf dan substitusi tepung jamur tiram putih.
2. Untuk mengetahui sifat organoleptik pada *cookies* berbahan baku mocaf dengan substitusi tepung jamur tiram putih berdasarkan indikator warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Manfaat

1. Untuk meningkatkan penganekaragaman produk pangan yang dapat mendukung ketahanan pangan.
2. Dapat memberikan informasi kepada masyarakat dalam pemanfaatan produk pangan lokal yang bergizi dalam pengelolaan jamur tiram putih.
3. Dapat memperoleh formulasi substitusi tepung jamur tiram putih yang baik dalam pembuatan *cookies*.