

## **BAB 1. PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

Makanan ringan merupakan salah satu camilan/kudapan yang sering kali dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Salah satu makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia adalah kue kering (*cookies*). Kue kering mempunyai bentuk dan rasa yang beragam sehingga tak heran jika salah satu jenis makanan ringan ini mempunyai banyak penggemar, mulai dari anak-anak, remaja, bahkan orang tua.

*Cookies* merupakan salah satu makanan ringan sejenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, bertekstur renyah dan apabila dipatahkan tampak tidak padat (BSN, 2011). Bahan utama dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu. Tepung terigu yang digunakan adalah tepung terigu dengan protein rendah, hal ini karena tidak dibutuhkan pengembangan dalam pembuatan *cookies*. Menurut data Badan Pusat Statistik (2007) pada tahun 2003 import terigu mencapai 343.144,9 ton, pada tahun 2004 sebanyak 307.000 ton, pada tahun 2005 sebanyak 176.000 ton, sedangkan pada 2006 mengalami peningkatan yang sangat tajam yaitu sebesar 536.961,6 ton. Semakin meningkatnya konsumsi tepung terigu di Indonesia membuat pemerintah mau tidak mau harus terus-menerus mengimpor tepung terigu untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu di Indonesia. Melihat semakin tingginya konsumsi tepung terigu di Indonesia, maka dibutuhkan suatu alternatif bahan pangan yang dapat digunakan sebagai substitusi atau bahan pengganti tepung terigu. Salah satu bahan yang dapat dijadikan alternatif yang dapat digunakan yaitu tepung tape ubi kayu.

Potensi ubi kayu di Indonesia sangatlah baik. Ubi kayu atau singkong di daerah Jawa Timur saja, ketersediaannya cukup berlimpah. Menurut Badan Pusat Statistik produksi ubi kayu di Jawa Timur pada tahun 2018 sebesar 2.551.840 ton. Bondowoso juga merupakan kota penghasil singkong di Jawa Timur. Menurut Badan Pusat Statistik (2018) produksi singkong di Bondowoso pada tahun 2017

sebanyak 74.005 ton. Besarnya produksi singkong di Bondowoso membuat harga singkong sangat rendah, terutama pada musim panen. Selain karena harganya yang murah, umur simpan singkong yang tergolong pendek juga dapat membuat petani singkong merugi. Untuk menangani masalah tersebut, masyarakat mengolah singkong menjadi tape.

Tape merupakan produk olahan dari singkong yang melibatkan mikroorganisme dalam proses fermentasinya. Dalam proses fermentasi tape, mikroorganisme yang terlibat didalamnya yaitu ragi, khamir dan bakteri. Tape mempunyai rasa yang manis dan tekstur yang empuk. Pembuatan tape dapat mengatasi jumlah singkong yang melimpah di daerah Bondowoso, serta dapat meningkatkan nilai ekonominya. Tetapi tape tidak mempunyai daya simpan yang panjang, umur tape lunak hanya berkisar 5 hari (Sudarmi, dkk. 2010) . Sehingga perlu adanya pengolahan lebih lanjut, agar tape mempunyai umur simpan yang lebih panjang. Salah satu produk inovasi dari tape yaitu prol tape, tape bakar, bakpia tape dan tepung tape.

Tepung tape merupakan salah satu alternatif untuk mengawetkan tape. Tepung tape mempunyai daya simpan yang lebih lama dibandingkan tape itu sendiri. Sehingga dengan adanya tepung tape dapat mengurangi kerugian produksi akibat menurunnya kualitas tape. Selain itu tepung tape juga dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu, sehingga dapat mengurangi jumlah konsumsi tepung terigu di Indonesia. Tepung tape dapat dibuat atau digunakan sebagai bahan pencampur aneka kue, salah satunya *cookies*. *Cookies* tepung tape merupakan produk inovasi yang masih sangat jarang atau bahkan belum ada di pasaran. Oleh karena itu, di butuhkan suatu uji fisik dan organoleptik untuk mengetahui karakteristik *cookies* dengan penambahan tepung tape. Selain itu, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui formulasi yang tepat dalam pembuatan *cookies* tepung tape dan tingkat penerimaan masyarakat terhadap *cookies* tepung tape.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Dari Uraian latar Belakang diatas maka rumusan masalah dari penelitian karakteristik *cookies* tepung tape, adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh konsentrasi tepung tape terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *cookies*?
2. Bagaimana konsentrasi tepung tape yang tepat sehingga menghasilkan *cookies* yang disukai oleh panelis?

### **1.3 Tujuan**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah dari penelitian ini, dapat diketahui tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh tambahan tepung tape terhadap karakteristik fisik dan organoleptik *cookies*.
2. Mengetahu konsentarsi tepung tape yang tepat untuk menghasilkan *cookies* yang disukai oleh panelis.

### **1.4 Manfaat**

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengurangi penggunaan terigu terutama dalam pembuatan *cookies*.
2. Memperpanjang umur simpan tape dan meningkatkan nilai ekonomisnya.