

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah salah satu kue kering atau camilan yang diminati oleh sebagian masyarakat baik anak-anak maupun orang dewasa. *Cookies* umumnya, bertekstur renyah, memiliki rasa yang cenderung manis, dan berwarna kuning rata. Bahan dasar untuk membuat *cookies* rata-rata menggunakan tepung terigu dengan bahan tambahan seperti telur, gula, mentega dan bahan lainnya yang diolah dalam proses pemanggangan (Kharismahadi, 2023).

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama pembuatan *cookies* mempunyai peran yang sangat penting. Tepung terigu berasal dari gandum yang merupakan produk impor dan sulit dibudidayakan secara optimal di Indonesia, sehingga menimbulkan ketergantungan terhadap penggunaan bahan tersebut. Upaya untuk mengurangi jumlah penggunaan tepung terigu yaitu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal, seperti ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) (Suryati dkk, 2019).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) termasuk salah satu sumber karbohidrat non beras yang dapat tumbuh dan berkembang hampir di seluruh wilayah Nusantara. Pemanfaatan ubi jalar sebagai bahan pangan dapat menciptakan inovasi baru yang mampu meningkatkan kadar serat, sebagai sumber antioksidan alami serta kaya akan kandungan gizinya. Varietas ubi jalar yang pasokannya cukup melimpah ialah ubi jalar kuning, yakni sekitar 1.886 ton/tahun (Febi dkk, 2021).

Ubi jalar kuning memiliki kandungan gizi diantaranya karbohidrat kompleks, vitamin C, kalsium serta yang paling menonjol adalah β -karoten (provitamin A) yang memberikan warna kuning-orang pada umbinya (Febi dkk, 2022). β -karoten merupakan antioksidan alami yang bermanfaat bagi kesehatan mata dan sistem imun tubuh. Ubi jalar kuning juga memiliki kelebihan yaitu mampu menjadi pengganti bagi bahan baku, baik dalam bentuk tepung maupun dalam bentuk *puree*. *Puree* ubi jalar kuning adalah ubi jalar kuning yang diolah dengan cara dikukus maupun direbus kemudian dihaluskan. Pemanfaatan ubi jalar dalam bentuk *puree*

dapat meningkatkan kandungan gizi serta memberikan warna kuning alami pada produk *cookies*. Ubi jalar kuning juga memiliki kadar air yang relatif tinggi, sehingga perlu adanya penambahan bahan pangan kaya serat yang mampu menyerap air salah satunya yaitu kelapa parut (Sari & Puspitasari, 2020).

Pemanfaatan produk samping kelapa dalam industri pangan telah banyak diteliti salah satunya adalah penggunaan tepung ampas kelapa sisa dari pengepresan santan dalam pembuatan *cookies* atau biskuit. Menurut penelitian Pertiwi *dkk*, (2015) dan Ramadhani *dkk*, (2019) menjelaskan bahwa substitusi ampas kelapa efektif meningkatkan kadar serat pangan. Kelemahan dari ampas kelapa ini kurang mampu menghasilkan rasa gurih akibat hilangnya kandungan lemak alami selama proses pengepresan. Sedangkan penelitian ini menggunakan kelapa parut yang diolah langsung dari daging kelapa segar tanpa diperas santannya kemudian dikeringkan sehingga dapat disimpan cukup lama. Metode ini dapat tetap menjaga kandungan lemak nabati dan flavor volatile khas kelapa. Kelapa parut kering ini juga termasuk olahan setengah jadi yang banyak digunakan sebagai bahan tambahan pada industri pangan, antara lain dalam pembuatan biskuit ataupun permen (Yanti *dkk*, 2014).

Perpaduan bahan antara *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut dalam pembuatan *cookies* ini diharapkan mampu menciptakan produk *cookies* yang lezat dan bergizi, serta sebagai alternatif camilan sehat berbahan dasar lokal. Berdasarkan uraian diatas, penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik sensori *cookies* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering. Persentase penambahan ini dilakukan karena peneliti ingin mengetahui pengaruhnya terhadap karakteristik sensori dan uji indeks efektivitas serta kadar air, dan kandungan β -karoten yang didapat dari hasil uji indeks efektivitas pada *cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah disajikan, diperoleh rumusan masalah dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering terhadap karakteristik sensori *cookies* dan uji indeks efektivitas?

2. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering terhadap kadar air dari hasil perlakuan terbaik *cookies*?
3. Bagaimana pengaruh penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering terhadap kadar β -karoten dari hasil perlakuan terbaik *cookies*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah penelitian, adapun tujuan penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik sensori dan uji indeks efektivitas *cookies* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering
2. Mengetahui kadar air dari hasil perlakuan terbaik *cookies* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering.
3. Mengetahui kadar β -karoten dari hasil perlakuan terbaik *cookies* dengan penambahan *puree* ubi jalar kuning dan kelapa parut kering.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rumusan dan tujuan penelitian, adapun manfaat penelitian ini adalah:

1. Secara teori penelitian diharapkan dapat menambah pengetahuan tentang pemanfaatan ubi jalar kuning dan kelapa parut untuk meningkatkan nilai gizi dan kualitas sensori dalam pembuatan *cookies*.
2. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat terkait bidang pangan tentang *cookies* dengan tambahan ubi jalar kuning dan kelapa parut.