

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies merupakan cemilan yang cukup banyak digemari oleh sebagian orang. Berdasarkan data statistik jumlah pengonsumsi *cookies* pada tahun 2020 dalam seminggu sebesar 0,373 ons, sedangkan konsumsi dalam setahun sebanyak 19,449 ons (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2020). *Cookies* menjadi makanan yang praktis karena mudah dibawa kemana saja dan dimakan kapan saja, serta *cookies* memiliki daya tahan simpan yang relatif panjang karena termasuk dalam kue kering (Ghozali dkk, 2016). Menurut Anwar (2019), pembuatan *cookies* dengan bahan substitusi sudah mulai banyak dikembangkan yang dapat dilihat dari beberapa hasil-hasil penelitian yang sudah dilakukan antara lain: pembuatan *cookies* dari bahan baku kacang hijau substitusi tepung pisang ambon (Nissa dkk, 2023), formulasi *cookies* berbahan tepung labu kuning (Manurung dkk, 2021), dan karakteristik sensori *cookies* mocaf dengan substitusi tepung labu kuning (Rasyid dkk, 2020).

Menurut (Azizah, 2019), tepung pisang dapat digunakan sebagai alternatif yang dianjurkan untuk pembuatan *cookies* karena mudah dicampur, mudah dibentuk, tahan disimpan lama, diperkaya zat gizi serta lebih cepat dimasak di era modern dan praktis ini. Dari hasil penelitian tersebut, tepung pisang kepok dapat menjadi alternatif pengganti terigu maupun tepung pisang ambon, tepung labu kuning, maupun tepung kacang hijau, karena pemanfaatan pisang kepok dalam pembuatan makanan ringan hasilnya banyak disukai panelis (Nuraeni et al, 2022). Oleh karena itu, semakin banyak penggunaan tepung pisang kepok dalam pembuatan suatu produk makanan maka produk yang dihasilkan akan semakin keras dan renyah. Disamping itu, tepung pisang mempunyai nutrisi yang baik, diantaranya kalium, magnesium besi, fosfor dan mengandung vitamin C, B, dan B6 serta serotonin yang aktif sebagai kelancaran fungsi otak (Setyawan, 2021). Namun demikian, tepung pisang kepok yang masih jarang ditemukan di pasar dan harganya cukup mahal, maka memerlukan substitusi bahan tepung lainnya untuk menghasilkan produk *cookies* yang dapat diterima oleh masyarakat. Beberapa umbi yang berfungsi sebagai tepung dan telah banyak digunakan diantaranya

umbi singkong, umbi cilembu dan umbi talas. Dari berbagai umbi tersebut, salah satu yang dapat dimanfaatkan adalah umbi talas.

Talas mempunyai potensi untuk digunakan sebagai bahan baku pembuatan tepung karena talas memiliki kandungan pati tinggi sekitar 70-80%. Umbi talas mengandung vitamin A, B1, sedikit vitamin C dan juga mengandung lemak maka talas berpotensi menjadi sumber protein dan karbohidrat yang cukup tinggi. Pati yang terkandung dalam talas mudah dicerna. Hal itu karena talas memiliki granula pati yang berukuran kecil 1- 4 μ m (Hoky, 2022). Talas dapat diolah selain menjadi makanan siap saji dapat juga menjadi produk seperti tepung talas (Rachmawan dkk, 2013). Tepung talas yang memiliki tekstur halus dapat digunakan dalam pembuatan mie, kue kering dan roti (Andrianto dkk, 2021). Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu mengkaji pengaruh penambahan tepung talas terhadap karakteristik cookies pisang kepok.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, masalah yang dapat diidentifikasi adalah bagaimana pengaruh penambahan tepung talas terhadap karakteristik *cookies* pisang kepok. Apakah perbandingan jenis tepung talas dan tepung pisang kepok berpengaruh terhadap karakteristik dan organoleptik pada *cookies* pisang kepok.

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung talas terhadap karakteristik *cookies* pisang kepok
2. Menentukan komposisi terbaik substitusi tepung talas terhadap mutu *cookies* pisang kepok.

1.4. Signifikasi Penelitian

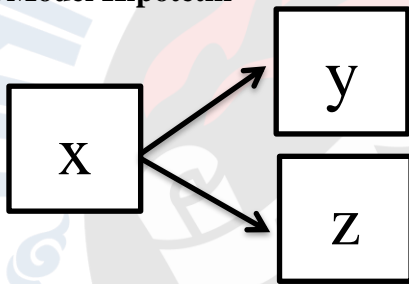
1. Penelitian ini dapat menambah pengetahuan baru mengenai kombinasi perbandingan tepung talas dan tepung pisang kepok dalam pembuatan cookies.
2. Penelitian ini menjadi referensi masyarakat dalam pembuatan produk cookies pisang kepok yang ditambahkan tepung talas dengan kualitas yang baik agar dapat diterima oleh konsumen.

1.5. Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah, sebagai berikut:

1. Umbi talas (*Colocasia esculenta*) umur panen 5-6 bulan setelah tanam, daging umbi berwarna putih
2. Pisang kepok kuning (*Musa paradisiaca forma typical*) umur panen 90 hari terhitung dari munculnya jantung pisang, daging buahnya berwarna putih kekuningan.
3. Parameter fisikokimia meliputi kadar air, kadar abu, kadar n total, kadar gula reduksi.
4. Karakteristik sensori meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, pengujian dilakukan sebanyak 30 orang panelis.

1.6. Model Hipotetik



Keterangan:

X = Cookies tepung pisang kepok yang disubstitusi tepung talas

Y = Karakteristik fisikokimia cookies pisang kepok dan talas

Z = Uji organoleptik cookies pisang kepok dan talas