

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Tempe merupakan produk olahan fermentasi kedelai dengan menggunakan starter jenis kapang dari *Rhizopus sp.* Selama memfermentasi kedelai terjadi perubahan pada kedelai menjadi tempe, baik yang menyangkut perubahan fisik, biokimia dan mikrobiologi yang semuanya berdampak menguntungkan terhadap sumbangan gizi dan kesehatan. Mutu fisik tempe menurut SNI 3144:2015, yaitu warna putih khas tempe, tekstur kompak jika diiris tetap utuh, serta memiliki aroma khas tempe tanpa adanya bau amoniak. Warna putih tempe disebabkan oleh miselia jamur yang tumbuh pada permukaan biji kedelai selama proses fermentasi. Tepung tempe merupakan tepung yang berbahan baku tempe. Proses pembuatannya cukup mudah, dimulai pengecilan ukuran tempe dengan menggunakan alat pengecil ukuran, dikukus, pengeringan, dan penggilingan. Tepung tempe memiliki banyak manfaat dan mengandung nutrisi tinggi serta baik untuk kesehatan. Tepung tempe memiliki kandungan protein yang sangat tinggi yaitu sebanyak 41,5% per 100g sehingga tepung ini potensial untuk menanggulangi stunting.

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas var. Ayamurasaki*) memiliki kulit dan daging umbi yang berwarna ungu pekat sehingga banyak menarik perhatian. Kandungan zat gizi ubi jalar ungu pada umumnya didominasi oleh karbohidrat yang dapat mencapai 25.1% dengan kadar air 72.6% (DKPI, 2017), sedangkan dalam bentuk tepung karbohidratnya mencapai 86.37% dengan kadar air 7.0%. Ubi jalar ungu mengandung antioksidan berupa antosianin yang tinggi dan juga mengandung vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin E, mineral, dan serat pangan. Kandungan ubi ungu meliputi serat pangan alami yang tinggi, kadar indeks glikemik rendah, prebiotik, dan oligosakarida. Selain itu, ubi ungu juga mengandung K, Cu, Mg, Zn, dengan rata-rata 20%. Menurut Handayani (2013), Ubi ungu kaya akan serat kasar, lemak, mineral, vitamin, dan protein. Jika dibandingkan ubi jalar varietas lainnya, kandungan nutrisi ubi ungu lebih tinggi. Kandungan nutrisi ubi ungu ini sesuai untuk kebutuhan pertumbuhan mikroba selama proses fermentasi (Suda et al., 2003). Selain kaya akan nutrisi, pigmen antosianin yang menyebabkan warna ungu

pekat pada kulit maupun daging umbi juga memiliki manfaat sebagai antioksidan, mencegah terjadinya gangguan fungsi pada hati, dan antihipertensi

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan memiliki bentuk yang unik-unik. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampakan potongannya bertekstur padat. Sebagai makanan yang disukai masyarakat diperlukan peningkatan nilai gizi pada *cookies* dengan cara menciptakan penganekaragaman produk *cookies*, untuk meningkatkan mutu *cookies* dari segi protein dan serat pangan maka sebagian bahan dari *cookies* yaitu terigu disubstitusikan dengan ubi jalar ungu yang tinggi serat dan tepung tempe yang tinggi protein dan serat alami.

Berdasarkan uraian yang didapat peneliti tertarik untuk melakukan penelitian lebih lanjut mengenai substitusi yang dilakukan pada sebagian bahan dari *cookies* yaitu tepung terigu dengan ubi ungu dan tepung tempe. Kombinasi terbaik dari formulasi dari ubi ungu dan tepung tempe yang dapat menghasilkan mutu *cookies* yang baik secara organoleptik dan nilai gizi. Maka dari itu, diharapkan *cookies* ini dapat menjadi produk yang padat gizi yang baik bagi tubuh dan dapat diterima secara keseluruhan. *Cookies* ini nantinya akan diberi nama “Cobipe” yaitu memiliki kepanjangan *cookies* ubi ungu tempe.

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima Cobipe yang disubstitusikan dengan tepung tempe dan ubi ungu terhadap terigu?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah mengetahui daya terima Cobipe yang disubstitusikan dengan tepung tempe dan ubi ungu terhadap terigu

2. Tujuan Khusus

- a) Membuat Cobipe dengan mensubstitusikan tepung tempe dan ubi ungu terhadap terigu.
- b) Menguji organoleptik Cobipe dari segi warna, rasa, tekstur, aroma, bentuk penerimaan secara keseluruhan.
- c) Menentukan daya terima yang terbaik dari Cobipe.

D. Manfaat

1. Masyarakat

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai Cobipe dengan menggunakan bahan pangan lokal yaitu ubi ungu dan tempe sebagai makanan cepat saji yang dapat memenuhi sebagian dari kebutuhan gizi harian.

2. Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang Cobipe dan hasil penelitian diharapkan dapat memberi informasi mengenai karakteristik Cobipe dengan substitusi ubi ungu dan tempe