

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang

*Cookies* adalah kue yang bertekstur keras tapi renyah yang memiliki kadar air yang sangat rendah karena dibuat dengan cara dioven. *Cookies* memiliki daya tahan yang cukup lama. *Cookies* adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. (Nasional, 1993).

Karakteristik *cookies* pada umumnya ditentukan dari bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Menurut Wirnelis (2009) Ciri-ciri dari kue kering atau *cookies* adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian bawah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian 3 tengahnya. *Cookies* juga memiliki aroma dan rasa yang khas karena dalam pembuatan produk pastry ini banyak menggunakan mentega.

Tepung terigu adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies*. Penggunaan terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk kue Indonesia (Humairah dkk, 2018). Indonesia harus mengimpor setidaknya 5 juta ton gandum untuk memenuhi kebutuhan sekitar 3 juta ton terigu/tahun (Darajat, 2008). Dikhawatirkan impor tepung terigu akan cenderung mengalami peningkatan mengikuti jumlah penduduk yang semakin membengkak. Meskipun tepung terigu memiliki keistimewaan dalam membentuk gluten akan tetapi ketersediaan biji gandum merupakan kendala karena sulit dibudidayakan di Indonesia sehingga Indonesia harus mengimpor dari negara lain.

Berdasarkan data BPS (Badan Pusat Statistik) 2017, pada tahun 2016 impor terigu mencapai 2408209,8 ton sedangkan pada tahun 2017 mencapai 2647824,9 ton. Jika keadaan ini dibiarkan terus menerus akan mengakibatkan ketergantungan pangan dari luar negeri dan meningkatnya pengeluaran devisa negara sehingga dikhawatirkan terjadi kerawanan pangan (Normasari, 2010). Oleh karena itu perlu adanya program penganeekaragaman pangan dengan mengurangi ketergantungan pangan luar negeri, yaitu dengan mengurangi penggunaan bahan baku terigu atau gandum diganti dengan produk pangan lokal. Sehubungan dengan hal tersebut, pemanfaatan tepung dari bahan baku lokal perlu ditingkatkan.

Menurut UU pangan Republik Indonesia (UU No 18/2012) “Penganekaragaman pangan adalah upaya peningkatan ketersediaan dan konsumsi pangan yang beragam, bergizi, seimbang, dan berbasis pada potensi sumber daya lokal”. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan bahan import perlu dicari bahan pengganti tepung dari pangan lokal seperti beras hitam.

Beras hitam asal Bali bernama “*Baas Selem*” yang memiliki aroma yang baik serta rasa nasi yang pulen (Muliarta dan Kantun, 2011). Di Indonesia terdapat varietas lokal padi hitam yang potensial untuk dikembangkan. Akhir-akhir ini petani sudah mulai memasyarakatkan beras hitam karena secara alami atau melalui proses tertentu mengandung satu atau lebih senyawa yang dianggap mempunyai fungsi fisiologis yang bermanfaat bagi kesehatan. Beras hitam merupakan varietas lokal yang mengandung pigmen (terutama antosianin) paling baik, berbeda dengan beras putih atau beras warna lain. Beras hitam memiliki rasa dan aroma yang

baik dengan penampilan yang spesifikasi dan unik. Bila dimasak nasi beras hitam warnanya menjadi pekat dengan rasa dan aroma yang menggugah selera makan (Suardi dan Ridwan,2009).

Selama ini pengembangan produk beras hitam masih disajikan dalam bentuk olahan kue tradisional seperti kue kembang goyang. Seiring dengan perkembangan ilmu pengetahuan dan teknologi, beras hitam yang telah diolah menjadi tepung beras hitam dapat dimanfaatkan dalam pengolahan produk makanan lain (Fauzi, 2018).

Berdasarkan hasil studi pendahuluan yang dilakukan dalam pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung beras hitam sebanyak 10 gram dalam 90 gram tepung terigu dan 15 gram tepung beras hitam dalam 85 gram tepung terigu,yang diperoleh hasil produk lebih diterima yaitu dengan substitusi 10 gram tepung beras hitam dalam 90 gram tepung terigu.

Berdasarkan hal tersebut diatas, maka peneliti tertarik melakukan penelitian tentang pembuatan *cookies* beras hitam.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini adalah : Bagaimana karakteristik mutu *cookies* dengan substitusi tepung beras hitam?

## **C. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui karakteristik mutu *cookies* beras hitam.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, aroma, warna, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan.
- b. Menentukan formula terbaik berdasarkan mutu organoleptik.
- c. Menganalisis kadar antosianin pada formula *cookies* beras hitam yang terbaik.

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama tentang pembuatan *cookies* dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik mutu *cookies* dengan tepung beras hitam.

##### 2. Manfaat Praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai karakteristik mutu dari *cookies* beras hitam sehingga dapat dikembangkan sebagai industry rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat.