

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cookies tergolong dalam produk *bakery* yang sering disebut kue karena tidak menggunakan ragi untuk mengembang. *Cookies* merupakan jenis jajanan yang dapat diterima oleh masyarakat dan merupakan makanan yang mengenyangkan dengan daya simpan lebih lama serta dibuat dalam bentuk-bentuk yang lucu dan berukuran kecil (Bahar dan Ismawati, 2001). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *cookies* pada umumnya adalah terigu, gula pasir, telur, susu, mentega, dan beberapa bahan pembantu. Bahan-bahan tersebut satu persatu dimasukkan dan dicampur hingga membentuk adonan kemudian adonan dicetak dan dipanggang. Produk *cookies* memiliki bentuk, ukuran, rasa dan warna yang bermacam-macam. (Bahar dan Ismawati, 2001)

Bahan baku dalam pembuatan *cookies* adalah terigu. Sebagian besar industri pangan di Indonesia masih sangat tergantung pada penggunaan tepung gandum (terigu), seperti industri roti, *cake*, biskuit, *cookies*, *wafer*, mie, dan beberapa jenis kue basah. Glutenin adalah satu dari dua protein penyusun gluten. Kualitas roti sangat ditentukan oleh subunit-subunit glutenin yang tergantung pada tepung terigu yang dipakai. Yang terutama adalah susunan asam amino yang terangkai menjadi protein glutenin. Terigu merupakan komoditi impor dengan volume impor terigu mencapai 500 ribu ton per tahun (Anggita dan Syah, 2008). Terigu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* memiliki kandungan protein yang rendah (7-9%), maka perlu dicarikan alternatif bahan yang dapat meningkatkan

kandungan gizi pada *cookies* terutama kandungan protein. Salah satunya dengan mengganti dengan bahan lain yaitu tepung kacang kedelai, karena tepung kacang kedelai memiliki kandungan protein 35,9%. Terigu dengan tepung kacang kedelai diharapkan juga dapat menurunkan nilai indeks glikemik produk, karena diketahui kedelai memiliki IG yang rendah yaitu 31 (Marsono, et al., 2001).

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *Cookies* meliputi tepung terigu, tepung maizena, susu bubuk, baking powder, margarin, gula halus, telur ayam dan vanili. Penambahan tepung maizena mempengaruhi sifat sensoris *cookies* yang dihasilkan, sehingga perlu diketahui pengaruh perlakuan kombinasi tepung kedelai dan tepung maizena pada berbagai konsentrasi terhadap sifat sensoris *cookies*, sehingga diperoleh *cookies* dengan sifat sensoris yang dapat diterima oleh konsumen (Anni, 2008).

Kedelai merupakan bahan pangan sumber protein nabati utama bagi masyarakat Indonesia. Kebutuhan kedelai dari tahun ketahun terus meningkat. Kedelai dibutuhkan untuk memenuhi kebutuhan protein bagi masyarakat dalam upaya meningkatkan kualitas SDM Indonesia. Saat ini, sebagian besar kedelai dimanfaatkan untuk pembuatan tahu, tempe, dan susu kedelai. Serat dalam makanan sangat diperlukan oleh tubuh untuk memperlancar proses pencernaan. Kedelai memiliki kandungan protein sebesar 3,7 gram setiap 100 gramnya. (Cahyadi, 2007)

Dalam penelitian Hari Hariadi, dkk (2017) dalam proses pembuatan *cookies* menunjukkan bahwa penambahan tepung kacang kedelai 30% memberikan karakteristik *cookies* terbaik yaitu : kadar air 3,15% , kadar abu 3,76%, kadar protein 8,63%, kadar lemak 45,65%, kadar serat 10,27%,.

Tepung maizena merupakan tepung yang dibuat dari pati jagung, biasanya digunakan untuk mengentalkan sup atau saus, makanan bayi, kue kering ataupun campuran dalam cake. Tepung maizena dapat dicampur dengan bahan lain. Pada resep kue kering, tepung maizena dipakai sebagai bahan pembantu untuk “merenyahkan” tekstur kue kering namun tetap lembut. (Ari Maulana, 2018)

Pada pembuatan kue kering penambahan 20% maizena merupakan formula yang paling disukai panelis yang memiliki kandungan karbohidrat 69,09%, Serat kasar 0,40%, Protein 2,81%, Lemak 22,89%, Kadar air 3,58%, Kadar abu 1,63% dan Nilai kalori 439,61 kal. (Lois Utomo, dkk 2018).

Pemanfaatan tepung kedelai sebagai bahan baku makanan masih sangat terbatas, oleh karena itu pada penelitian ini dilakukan pengembangan produk berbahan baku tepung kedelai, yaitu *cookies*. Sehingga diharapkan, hasil dari penelitian ini dapat meningkatkan nilai beli ataupun pemanfaatan tepung kedelai. Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mengetahui bagaimana “Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu *Cookies*”.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut : Bagaimana Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu *Cookies*.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui Bagaimana Pengaruh Substitusi Komposit Tepung Kedelai Dan Tepung Maizena Terhadap Karakteristik Mutu *Cookies*.

2. Tujuan Khusus

- a. Melakukan Uji Organoleptik (Aroma, Rasa, Warna, Tekstur, Dan Penerimaan Secara Keseluruhan) Pada *Cookies* Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena
- b. Menentukan Kadar Air, Abu, Protein, Lemak, dan Karbohidrat pada *Cookies* Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena
- c. Menentukan Perlakuan Terbaik Pembuatan *Cookies* Substitusi Komposit Tepung Kedelai dan Tepung Maizena

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan mengenai pemanfaatan tepung kedelai untuk pembuatan suatu produk yakni *cookeis* dengan penambahan tepung maizena, sehingga dapat digunakan sebagai pedoman oleh seluruh pihak untuk penelitian selanjutnya.

2. Manfaat praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai proses pembuatan *cookies* dengan menggunakan bahan substitusi komposit tepung kedelai dan tepung maizena.