BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Cookies merupakan kue kering yang memiliki citarasa manis dengan bahan yang berasal dari tepung yang tidak mengandung protein tinggi yang diolah dan dipanggang hingga keras disertai bahan pendukung menggunakan bahan baku seperti, gula, mentega, tepung terigu, dan telur, selain itu *cookies* atau biscuit sangat diminati banyak kalangan terutama anak-anak karena adonan lunak atau keras dan relatif renyah. (Wijayanti, 2013)

Bahan utama yang digunakan untuk pembuatan cookies adalah tepung terigu.(Sudarman, 2017). Di dalam tepung terigu terdapat gluten, yang merupakan senyawa pada tepung terigu yang bersifat kenyal dan elastis. Gluten diperlukan dalam proses pembuatan pastry supaya dapat mengembang dengan baik, (Bogasari, 2011) Dalam penelitian ini penulis ingin membuat formulasi yang berbeda pada pembuatan cookies, dengan menggunakan alternatif pengganti tepung terigu dan menambahkan bahan lainnya. Penambahan bahan lain digunakan agar cookies memiliki kandungan gizi yang lebih baik.

Bahan yang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu adalah tepung beras. Di Indonesia beras cukup tersedia dan mudah diperoleh. Tepung beras dapat digunakan sebagai bahan dasar pengganti karena memiliki sifat yang mirip dengan tepung terigu dalam hal rasa dan menyerap air. (Kendry, Dwiwangsa, Cahyadi, & Purwani, 2015) Untuk menambah nilai gizi pada cookies, dilakukan penambahan bahan utama pengganti yang disubstitusikan

dengan bahan labu kuning *(cucurbita moschata duschenes)* yang mengandung banyak betakaroten.

Labu kuning atau waluh di Indonesia memiliki berbagai nama daerah antara lain, labu parang, labu kuning, labu merak, labu manis atau *pumpkin* dalam Bahasa Inggris. (Tedianto, 2012). Ketersediaan labu kuning di Indonesia sangat melimpah, pada tahun 2014, dilaporkan bahwa produksi labu kuning secara nasional adalah sebesar 523.063 ton. (Park & Kang, 2018).

Menurut Gardjito (2006), kadar beta karoten daging buah labu kuning segar adalah 19,9 mg/100 gram. (Razak, Nurhaeni, & Ranoto, 2015). Beta karoten berfungsi meningkatkan sistem imunitas mencegah penyakit kanker dan juga melindungi tubuh dengan menetralkan molekul radikal bebas. (Tedianto, 2012)

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk membuat produk olahan cookies dengan mengganti bahan utama tepung terigu dengan tepung beras yang disubtitusikan dengan labu kuning. Pada hasil penelitian adapun parameter yang diamati, yaitu secara subyektif (organoleptik) dimana akan diuji skala hedonik mutu terhadap mutu aroma, warna, rasa, dan tekstur pada produk cookies labu kuning dan menentukan kandungan zat gizi dari formula terbaik.

A. Rumusan masalah

Dari latar belakang yang telah dirumuskan, maka masalah dalam usulan penelitian ini adalah bagaimana cara pembuatan cookies dari tepung beras dan labu kuning *(Cucurbita moschata Duschenes).*

B. Tujuan penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui karakteristik *cookies* dari tepung beras dan labu kuning *(Cucurbita moschata Duschenes).*

2. Tujuan khusus

a. Membuat *cookies* sesuai dengan perlakuan.

b. Menentukan mutu organoleptik meliputi : uji kesukaan terhadap mutu ; warna, rasa, aroma, tekstur dan keseluruhan serta uji mutu terhadap tekstur dan warna.

c. Menentukan formula terbaik berdasarkan uji organoleptik.

d. Menghitung kandungan zat gizi.

C. Manfaat penelitian

1. Manfaat praktis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang bagaimana pembuatan *cookies* dengan menggunakan bahan alternatif selain tepung terigu.

2. Manfaat teoritis

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat tentang bagaimana pembuatan *cookies* dengan menggunakan bahan alternatif selain tepung terigu, yaitut dengan tepung beras dan labu kuning, serta menambah teori-teori tentang formulasi makanan.

Sehingga dapat digunakan oleh masyarakat sebagai pedoman untuk membuat cookies dengan mengggunakan bahan yang bervariatif.