

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Cookies* adalah bentuk makanan yang dikeringkan dengan cara dioven, terbuat dari terigu, gula, lemak, telur dengan kadar air kurang dari 4% dan dapat disimpan dalam waktu yang cukup lama yaitu 4 – 6 bulan (Paran, 2009).

Seiring dengan bertambahnya keanekaragaman dalam pengolahan makanan, saat ini *cookies* tidak hanya berbahan dasar terigu saja. Bahan dasar *cookies* dapat di substitusi dengan jenis tepung lain seperti tepung jagung, tepung ubi ungu, dan tepung dari pati umbi-umbian. Penggantian bahan dasar dalam pembuatan *cookies* dapat meningkatkan nilai gizi yang tidak terdapat pada terigu. Selain umbi-umbian banyak bahan pangan lokal lain yang mengandung nilai gizi dan bisa dimanfaatkan sebagai bahan dasar pembuatan *cookies* salah satunya tepung dari bekatul (Aisyah,2016)

Bekatul adalah hasil dari penggilingan padi yang sebenarnya merupakan selaput inti biji padi. Bekatul terdiri atas lapisan *pericarp*, *seed coat*, *nucellus*, dan *aleurone*. Proses penggilingan padi menjadi beras menghasilkan beras sebanyak 60-65%, bekatul yang di peroleh adalah 8-12% (David,2008).

*Cookies* dari tepung bekatul bermanfaat bagi kesehatan dan memiliki keunggulan sebagai sumber nutrisi berupa kandungan karbohidrat, serat dan protein yang tinggi. Bekatul memiliki kandungan senyawa antioksidan sehingga dapat dijadikan sebagai penetralisir radikal bebas (Susanto dalam Irma Suryani 2011).

Bekatul mempunyai kandungan gizi yang beragam diantaranya mengandung antioksidan *tokoferol* (vitamin E), *oryzanol* dan vitamin B15. Senyawa tersebut berperan untuk menurunkan kadar kolesterol darah, mencegah terjadinya kanker dan memperlancar sekresi hormonal (David, 2008). Bekatul mempunyai kandungan multivitamin dan serat tinggi sebagai penangkal penyakit degeneratif serta berperan dalam proses pencernaan. Bekatul juga kaya akan pati, protein, lemak, vitamin, dan mineral. Selain itu bekatul mengandung asam amino lisin yang lebih tinggi dibandingkan beras. Pada 100 gram bekatul mengandung serat kasar 11,4 gram, serat pangan 25,3 gram, serat larut air 2,1 gram (Damayanthi, 2007).

Aktivitas antioksidan pada bekatul dipengaruhi oleh adanya komponen pigmen warna pada beras. Beras berpigmen dilaporkan mengandung sumber antioksidan yang sangat potensial. Penelitian Goufo dan Trindade (2014) menunjukkan bahwa beras hitam memiliki aktivitas antioksidan yang paling tinggi, diikuti oleh beras merah dan beras coklat (beras putih yang tidak disosoh).

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, adapun permasalahan dalam penelitian ini adalah : berapa jumlah substitusi bekatul terhadap terigu yang paling baik untuk membuat *cookies* dengan daya terima yang baik ?.

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui substitusi terigu dengan bekatul untuk mendapatkan *cookies* dengan mutu organoleptik yang baik.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Membuat *cookies* dengan beberapa perlakuan substitusi terigu dengan bekatul.
- b. Melakukan uji organoleptik meliputi : rasa, aroma, warna, dan tekstur.
- c. Menentukan perlakuan terbaik berdasarkan mutu organoleptik.
- d. Menghitung kandungan energy, protein, lemak, karbohidrat, dan serat per 100 gram *cookies* bekatul dengan perlakuan terbaik.

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan tentang pembuatan *cookies* dengan penambahan bekatul tanpa mengubah tekstur *cookies* dan dapat memberikan informasi mengenai karakteristik *cookies* dengan penambahan bekatul.

#### 2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan *cookies* dengan penambahan bekatul sehingga dapat dikembangkan menjadi industry rumah tangga serta dapat diterima oleh masyarakat.