

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies adalah salah satu kue kering atau camilan yang dikonsumsi berbagai lapisan masyarakat, termasuk anak – anak, remaja maupun dewasa. Baik orang – orang yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan. Mereka mengenal *cookies* sebagai camilan yang mempunyai rasa yang manis dan bertekstur renyah. Umumnya *cookies* terbuat dari terigu serta terdapat tambahan bahan lainnya, yakni gula halus,, telur ayam, vanilli, margarin/butter, baking powder/baking soda, susu instan dan tepung maizena (Kalisom, 2021).

Seiring berkembangnya teknologi, keanekaragaman dalam pengolahan makanan kian bervariasi (Mutmainna, 2013). Begitu juga dengan pengolahan *cookies* menjadi semakin beragam dan tidak hanya berbahan dasar terigu saja. Salah satunya yaitu penggunaan tepung yang terbuat dari bahan pangan sumber pati lain selain dari biji gandum, seperti tepung jagung, tepung kacang hijau, tepung dari pati umbi – umbian sebagai bahan substitusi terigu dalam pembuatan *cookies*. Selain untuk menambah dan mengurangi suatu nilai gizi tertentu, tujuan lain dari penambahan tepung lain sebagai bahan substitusi terigu dalam pembuatan *cookies* adalah sebagai bentuk pengolahan pangan untuk membuat bahan makanan yang bervariasi serta meningkatkan nilai gizi dan manfaat dari *cookies* sebagai sumber gizi yang baik. (Nurcahyani, 2016).

Cookies memiliki tekstur kering yang renyah dan tidak mudah hancur seperti tekstur kue – kue kering pada umumnya. Dengan adanya proses penambahan susu bubuk instan dan margarin, membuat warna *cookies* menjadi agak kecoklatan.

(Mutmainna, 2013). Selain itu, warna kuning kecoklatan yang dihasilkan *cookies* biasanya disesuaikan dengan warna bahan yang dipakai untuk membuat *cookies* tersebut. Bertekstur renyah dan aroma manis yang ditimbulkan oleh *cookies* dikarenakan adanya kesesuaian dengan bahan yang digunakan. Sedangkan banyak atau sedikitnya gula dan pemanis yang digunakan dalam membuat *cookies* akan membuat tingkat rasa manis yang ada pada *cookies* itu berbeda (Farjiarningsih, 2013).

Cookies mengandung kalori yang tinggi, karena *cookies* berbahan dasar sumber karbohidrat seperti tepung, yakni terigu. Selain tepung, penggunaan gula menyebabkan kandungan sukrosa pada *cookies* menjadi tinggi. Menurut Matz, penambahan sukrosa pada proses pembuatan *cookies*, ditambahkan sebesar 20 – 45% dari berat tepung. Tingginya kandungan sukrosa justru membuat jumlah kalori pada *cookies* menjadi tinggi serta dapat meningkatkan resiko terhadap kesehatan, diantaranya obesitas dan diabetes. Dikutip dari Wikipedia, nilai gizi untuk 100 g *cookies* adalah energi 501 kkal, lemak 24 g, kolesterol 20 mg, natrium 524 mg, kalium 100 mg, karbohidrat 65 g dan protein 6 g.

Labu kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) merupakan tumbuhan pangan lokal yang memiliki banyak manfaat yang baik untuk kesehatan. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 g labu kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) yaitu energi 51 g, protein 1,7 g, lemak 0,5 g, karbohidrat 10,0 g, serat 2,7 g, dan betakaroten 1.569 mcg. Labu kuning (*Cucurbita moschata* *Durch*) banyak mengandung karotenoid (betakaroten), vitamin A, vitamin B, vitamin C, vitamin K, serat, lemak, karbohidrat, serta mengandung mineral seperti kalium, zat besi, fosfor, magnesium, dan kalsium. Labu kuning mempunyai kandungan serat yang tinggi dalam bentuk

pektin, dimana dapat mengontrol level serum insulin, menurunkan tingkat gula darah, meningkatkan toleransi glukosa dan memberikan perlindungan terhadap berbagai macam penyakit seperti diabetes, penyakit kardiovaskuler, konstipasi serta kanker usus besar (Rakcejeva et al., 2011).

Kacang hijau merupakan salah satu pangan sumber protein nabati, dengan kandungan protein sebesar 22%. Selain itu, per 100 g kacang hijau mengandung 7,6 g serat yang bermanfaat untuk melancarkan sistem pencernaan sehingga dapat meminimalisir resiko terhadap terjadinya berbagai macam penyakit dan gangguan pada usus. Kacang hijau sekaligus menjadi sumber mineral yang penting bagi tubuh, diantara kalsium dan fosfor yang bermanfaat untuk pembentukan tulang (Mustakim, 2013). Untuk kandungan gizi per 100 g kacang hijau yaitu energi 323 g, protein 22,9 g, lemak 1,5 g, karbohidrat 56,8 g, serat 7,5 g, dan betakaroten 156 mcg (Kementerian Kesehatan RI, 2017).

Pemilihan tepung labu kuning dan tepung kacang hijau sebagai bahan alternatif untuk substitusi terigu pada pembuatan *cookies* dapat meningkatkan kandungan vitamin A dan protein. Vitamin A diperoleh dari labu kuning yang merupakan sumber vitamin A terutama betakaroten (Noviati, 2016). Selain sebagai sumber vitamin A, penambahan tepung kacang hijau juga diharapkan dapat menjadi sumber protein (Wardani, 2018).

Penggunaan tepung labu kuning dan tepung kacang hijau dalam pembuatan *cookies* tentunya akan mempengaruhi mutu organoleptik yang meliputi aroma, warna, rasa dan tekstur dari *cookies*. Warna dalam makanan tentu saja sangat penting diperhatikan dikarenakan sangat berpengaruh terhadap penampilan dari produk tersebut, sehingga dapat mempengaruhi daya tarik serta penerimaan

terhadap *cookies*. Dengan perpaduan warna dan cita rasa khas yang dihasilkan dari tepung labu kuning dan tepung kacang hijau diharapkan dapat meningkatkan penampilan dari *cookies* dan dapat menjadi daya tarik. Serta *cookies* dapat menjadi camilan yang mempunyai sumber gizi yang baik bagi kesehatan dan dapat diterima secara baik di masyarakat (Asmaraningtyas, 2014).

Berdasarkan latar belakang yang ada, maka dari itu penulis tertarik untuk melakukan pengamatan tentang “Mutu Organoleptik Cookies Tepung Labu Kuning (*Cucurbita moschata* Durch) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiate* L)”. Pembuatan *cookies* dengan substitusi tepung labu kuning dan tepung kacang hijau, dimana hal tersebut dilakukan untuk meningkatkan nilai gizi dari *cookies* sehingga dapat menjadi makanan ringan sumber vitamin A dan protein.

B. Ruang Lingkup Pengamatan

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, maka ruang lingkup dalam pengamatan ini adalah “Berapakah jumlah tepung labu kuning dan tepung kacang hijau yang dapat mensubstitusi jumlah terigu terhadap mutu organoleptik seperti aroma, warna, rasa dan tekstur sehingga dapat diterima dengan baik?”.

C. Tujuan Pengamatan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui jumlah tepung labu kuning dan tepung kacang hijau yang dapat mensubstitusi jumlah terigu terhadap mutu organoleptik seperti aroma, warna, rasa dan tekstur sehingga dapat diterima dengan baik.

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat *cookies* dengan kombinasi tepung labu kuning dan tepung kacang hijau sesuai rancangan percobaan.
- b. Melakukan uji organoleptik *cookies* yang meliputi aroma, warna, rasa, tekstur dan penerimaan keseluruhan.
- c. Menghitung nilai gizi *cookies* yang meliputi energi, protein, lemak dan karbohidrat.
- d. Menetapkan *cookies* dengan perlakuan terbaik berdasarkan uji organoleptik.

D. Manfaat Pengamatan

1. Manfaat Praktis

Hasil pengamatan ini diharapkan bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat, serta dapat digunakan sebagai referensi pengembangan ilmu gizi, khususnya tentang teknologi pangan.

2. Manfaat Teoritis

a. Bagi Institusi Pendidikan

Manfaat pengamatan ini bagi institusi yaitu diharapkan dapat memberikan tambahan keustakaan karya tulis ilmiah yang bermanfaat.

b. Bagi Peneliti

Pengamatan ini akan menjadi landasan bagi peneliti lain mengenai teknologi pangan, khususnya dalam pengolahan tepung dari labu kuning dan kacang hijau. Serta sebagai pengembangan ilmu pengetahuan di bidang teknologi pangan khususnya dalam pembuatan *cookies* berbasis tepung labu kuning dan tepung kacang hijau.

c. Bagi Masyarakat

Pengamatan ini diharapkan dapat menjadi alternatif pangan karena produk ini kaya akan nilai gizi, dan sangat cocok untuk memenuhi kebutuhan zat gizi.