

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies termasuk sebagai salah satu produk yang digemari oleh masyarakat. Salah satu bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu kemudian dicampur dengan bahan pendukung lain dan diproses dengan pemanggangan. Indonesia merupakan negara pengimpor gandum terbesar keempat di dunia, pada tahun 2017 impor gandum mencapai 11,44 juta ton kemudian pada tahun 2018 jumlahnya lebih rendah yaitu sebesar 10,11 juta ton dan pada tahun 2019 meningkat sebesar 10,94 juta ton (Badan Ketahanan Pangan Kementerian Pertanian, 2019). Perkembangan konsumsi rata-rata kue kering di Indonesia pada tahun 2014 - 2018 lebih tinggi apabila dibandingkan dengan konsumsi kue basah, yaitu sebesar 33,31% sedangkan konsumsi rata-rata kue basah adalah 23,38% (Komalasari, 2018). Namun saat ini kebanyakan cookies yang dikonsumsi oleh masyarakat mengandung kadar serat yang rendah dan kalori yang tinggi, sehingga diperlukan penambahan bahan pangan lokal yang mengandung serat tinggi dalam pembuatan *cookies*.

Salah satu bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk meningkatkan nilai gizi *cookies* yaitu kacang tolo. Kacang tolo (*Vigna unguiculata L. Walp*) merupakan komoditas pangan yang sudah dikenal oleh masyarakat yang termasuk dalam pangan fungsional berbasis pangan lokal serta merupakan salah satu kacang yang mudah dijumpai diseluruh Indonesia. Kacang tolo

sudah banyak dibudidayakan di Indonesia karena tanaman ini tahan terhadap kekeringan sehingga cocok dikembangkan pada lahan kering. Di Indonesia kacang tolo banyak dikonsumsi oleh masyarakat, namun pengolahannya untuk menjadikan sebagai pangan olahan masih terbatas. Pengolahan kacang tolo hanya dimanfaatkan sebagai sayuran dan makanan tradisional. Inovasi lain yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pemanfaatan kacang tolo karena kacang tolo mempunyai kandungan zat gizi yang cukup tinggi. Kandungan zat gizi dalam 100 gram kacang tolo mentah yaitu karbohidrat 56,6 gram, protein 21,4 gram, lemak 1,9 gram, dan serat 1,6 gram (KEMENKES, 2018). Kacang tolo mempunyai kadar lemak yang rendah sehingga dapat meminimalisir dampak negatif penggunaan produk pangan berlemak dan harganya yang relatif terjangkau.

Inovasi dapat dilakukan untuk memanfaatkan kacang tolo salah satunya dengan merubahnya menjadi tepung sehingga menjadi lebih mudah diolah menjadi produk makanan. *Cookies* dipilih karena digemari oleh masyarakat, proses pembuatannya relatif mudah, bentuknya dapat divariasikan, dapat digunakan sebagai makanan selingan. Bentuk dan rasa *cookies* sangat beranekaragam tergantung pada bahan yang ditambahkan pada pembuatannya. Bahan baku pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, penggunaan tepung terigu akan semakin meningkat seiring dengan semakin banyak permintaan produk *cookies*. Peningkatan penggunaan tepung terigu akan menyebabkan meningkatnya jumlah impor gandum. Oleh karena itu, perlu adanya upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu dengan cara memanfaatkan

bahan pangan lokal dalam memproduksi produk makanan sehingga dapat mengurangi penggunaan tepung terigu.

Cookies dapat dibuat dengan menggunakan berbagai macam tepung termasuk tepung, sehingga pembuatan *cookies* dapat dilakukan dengan menggunakan tepung kacang tolo sebagai pengganti tepung terigu. Penggunaan kacang tolo juga akan meningkatkan bahan pangan lokal yang terdapat di Indonesia. Berdasarkan penelitian Tunjungsari P dan Fathonah S (2019) daya terima biskuit substitusi tepung kacang tolo menghasilkan produk biskuit yang masih dapat diterima oleh masyarakat. Substitusi biskuit kacang tolo 0% dan 10% menunjukkan hasil suka, sedangkan substitusi 20% dan 30% menunjukkan hasil cukup suka.

Pembuatan *cookies* kacang tolo menggunakan bahan yang aman dikonsumsi yaitu bahan dasar kacang tolo lokal dan bahan tambahan yang biasa digunakan dalam pembuatan *cookies*. Berdasarkan latar belakang tersebut, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian mengenai analisis kandungan karbohidrat, serat, dan lemak *cookies* kacang tolo (*Vigna unguiculata L. Walp*) dan *cookies* terigu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimanakah analisis karbohidrat, serat, dan lemak *cookies* kacang tolo (*Vigna unguiculata L. Walp*) dan *cookies* terigu?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui gambaran kandungan karbohidrat, lemak, dan serat pada *cookies* kacang tolo (*Vigna unguiculata L. Walp*) dan *cookies* terigu.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat, lemak, dan serat pada *cookies* kacang tolo (*Vigna unguiculata L. Walp*).
- b. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat, lemak, dan serat pada *cookies* terigu.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi ilmiah dan mengembangkan ilmu pengetahuan tentang gizi terutama mengenai kandungan karbohidrat, serat, dan lemak pada *cookies* kacang tolo sebagai salah satu pemanfaatan pangan fungsional berbasis pangan lokal pada kacang tolo.

2. Manfaat Praktis

a. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan informasi pemanfaatan salah satu bahan pangan fungsional berbasis pangan lokal untuk yang dapat digunakan menjadi

produk *cookies* kacang tolo dan kandungan karbohidrat, serat, dan lemak *cookies* kacang tolo.

b. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi masyarakat tentang pangan fungsional berbasis pangan lokal kacang tolo dapat dimanfaatkan menjadi produk *cookies* kacang tolo dan memberikan informasi mengenai kandungan karbohidrat, serat, dan lemak *cookies* kacang tolo.