

BAB I

PENDAHULUAN

A. LATAR BELAKANG

Brownies kukus merupakan jenis *family cake* berbahan dasar tepung terigu, memiliki rasa yang manis serta memiliki aroma khas cokelat, *brownies* berwarna cokelat, rasa coklat yang lezat, menjadi salah satu olahan makanan yang banyak digemari oleh masyarakat baik dari kalangan anak-anak, remaja, maupun orang dewasa. Selain *brownies* kukus, masyarakat juga menyukai olahan makanan lain seperti *cookies* (Mulyati, 2015).

Cookies dibuat dari olahan lunak, memiliki kadar lemak yang cukup tinggi, relative renyah apabila di patahkan dan penampang potongan bertekstur padat. Beberapa bahan yang sering digunakan dalam pembuatan *cookies* antara lain, tepung terigu, gula, susu bubuk dan telur. Bahan-bahan tersebut nantinya akan membentuk karakteristik *cookies* selama proses pengolahan (Affandi and Ferdiansyah, 2017). Bahan baku utama pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, namun penggunaan tepung terigu tersebut dapat diganti dengan menggunakan bahan lain seperti tepung suweg, karena produk *cookies* tidak memerlukan pengembangan yang tinggi (Waisnawi, Yusasrini and Ina, 2019). Selain itu, penggunaan tepung terigu juga dapat diganti 100% menggunakan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*) pada pembuatan *cookies*. Pemanfaatan bahan pangan local suweg tersebut dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan *brownies* kukus *cookies* yang diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap penggunaan tepung terigu dan meningkatkan potensi pangan lokal yang tersedia di Indonesia (Sukri dkk, 2016).

Suweg (*Amorphophallus Paeonifollius* Dennst) berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif di Indonesia. Hampir sebagian besar kandungan tepung umbi

suweg adalah karbohidrat, karena itu tepung umbi suweg cocok untuk menjadi bahan pangan alternatif (Dwita Septiani, Yusuf Hendrawan, 2015). Kandungan gizi yang dimiliki umbi suweg sangat memungkinkan umbi suweg dapat diolah menjadi bahan makanan dengan beragam variasi, salah satunya adalah memanfaatkannya menjadi brownies kukus dan cookies. Resep *brownies* kukus dan *cookies* tersebut diambil dari penelitian sebelumnya yakni Wardhani A.S.W (2020) dengan judul “ Analisis Kandungan Energi, Karbohidrat, dan Serat Brownies dan Cookies Umbi Suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst)”. Menurut Tabel Komposisi Pangan Indonesia (2017), Umbi suweg mengandung karbohidrat 17,2 gram, Protein 2,4 gram, Lemak 0,1 gram, Serat 1,4 gram dan Air 80,1% per 100 gram suweg. Kadar air yang tinggi pada umbi suweg juga menyebabkan umbi mudah mengalami kerusakan, sehingga perlunya dilakukan pengolahan lebih lanjut, salah satunya melalui proses penepungan (Lianah *et al.*, 2018). Penepungan merupakan salah satu proses alternatif produk setengah jadi yang menguntungkan, karena lebih tahan lama untuk disimpan, mudah di campur dengan tepung lain saat akan diolah, dan lebih mudah dalam pengembangan produk olahan (Moniharapon, Nendissa and Laiyan, 2017).

Pengolahan pangan pada umumnya bertujuan untuk meningkatkan kualitas, memperbaiki bentuk, cita rasa, tekstur, aroma dari bahan pangan. Suatu olahan pangan juga dapat mengalami kerusakan dalam kurun waktu tertentu. Kerusakan makanan meliputi fisik yaitu bentuk, warna dan tekstur, kimia yaitu perubahan rasa, bau atau ketengikan dan mikrobiologis yaitu jamur dan kapang. Makanan dapat dikatakan rusak atau busuk ketika terjadi perubahan yang menyebabkan makanan tersebut tidak dapat diterima lagi oleh konsumen (Sitanggang, 2017). Penyimpanan makanan merupakan aktivitas yang dilakukan untuk mencegah pembusukan makanan sehingga dapat memperpanjang masa penyimpanan.

Menurut Permatasari dkk (2017) Lama simpan tersebut merupakan kriteria atau komponen yang penting dalam komoditas pangan.

Setiap jenis makanan memiliki lama simpan tersendiri tergantung jenis, komposisi bahan, teknik pengolahan dan suhu dari penempatan makanan tersebut. Suhu merupakan derajat panas atau dinginnya suatu benda atau ruangan. Suhu dibagi menjadi beberapa bagian, suhu dingin berkisar 8°C - 15°C , suhu ruangan kisaran 25°C - 27°C , suhu hangat antara 30°C - 40°C , suhu panas diatas 40°C . Suhu penyimpanan yang digunakan dalam penelitian ini yakni suhu ruang dan suhu dingin. Berdasarkan uraian latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Lama Simpan Olahan *Brownies* Kukus dan *Cookies* Penambahan Tepung Suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst)”.

B. RUMUSAN MASALAH

Berdasarkan uraian latar belakang diatas rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimanakah lama simpan olahan *brownies* kukus dan *cookies* penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius* Dennst)”?.

C. TUJUAN PENELITIAN

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mendeskripsikan lama simpan olahan *brownies* kukus dan *cookies* penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst).

2. Tujuan Khusus

- a. Untuk mendeskripsikan tanda-tanda kemunculan kerusakan olahan *brownies* kukus penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst) dari hari pertama sampai hari terakhir penyimpanan.

- b. Untuk mendeskripsikan tanda-tanda kemunculan kerusakan olahan *cookies* penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst) dari hari pertama sampai hari terakhir penyimpanan.

D. MANFAAT PENELITIAN

Berdasarkan uraian diatas, maka penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu :

1. Bagi Masyarakat

Penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi masyarakat mengenai lama simpan olahan *brownies* kukus dan *cookies* penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst).

2. Bagi Institusi Pendidikan

Peneliti ini dapat menjadi suatu bahan pustaka, wacana keilmuan dan sebagai referensi bagi peneliti lain, dan para pembaca untuk mengetahui lama simpan olahan *brownies* kukus dan *cookies* penambahan tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius*, Dennst).

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Peneliti ini diharapkan menjadi referensi untuk melakukan pengembangan olahan pangan fungsional penambahan berbahan dasar tepung suweg (*Amorphophallus Paeonifollius* Dennst) menjadi salah satu makanan fungsional berbahan dasar pangan lokal yang diinovasikan menjadi olahan produk.