

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan atau biasa disebut cemilan atau kudapan yang sangat digemari oleh semua kalangan, seperti anak-anak, remaja maupun orang dewasa, karena memiliki rasa dan bentuk yang menarik. Bentuk dan rasa *cookies* sangat beragam tergantung bahan yang ditambahkan pada pembuatannya. Salah satu bahan baku pembuatan *cookies* adalah tepung terigu. Semakin banyak permintaan akan produk *cookies*, penggunaan bahan baku pembuatan *cookies* akan terus meningkat dan harga tepung terigu yang tersedia dipasaran juga semakin tinggi. Ketergantungan pada tepung terigu mengakibatkan meningkatnya jumlah impor untuk komoditas gandum tersebut (Wulandari, Setiani dan Susanti, 2016)

Salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai alternatif mengurangi penggunaan tepung terigu dapat bersumber dari pangan lokal. Menurut UU Tahun 2012 pangan lokal adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat setempat sesuai dengan potensi kearifan lokal, diantaranya jagung, pisang dan sebagainya. Pangan lokal juga bersifat pangan fungsional. Pangan fungsional adalah pangan olahan yang mengandung satu atau lebih komponen pangan yang berdasarkan kajian ilmiah mempunyai fungsi fisiologis tertentu diluar fungsi dasarnya yang bermanfaat bagi kesehatan (Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2005). Indonesia

kaya akan sumber bahan pangan dengan kandungan komponen bioaktif yang sangat potensial untuk dikembangkan, komponen bioaktif tersebut salah satunya adalah serat (Bidlack, 1995).

Serat merupakan salah satu zat non gizi yang tidak dapat dicerna, tetapi selalu dipertimbangkan kecukupannya dalam menu sehari-hari. Serat pangan merupakan salah satu komponen makanan yang banyak diteliti terkait manfaatnya. Adanya perubahan pola konsumsi pangan di Indonesia menyebabkan rendahnya serat pangan yang dikonsumsi oleh masyarakat. Saat ini produk pangan fungsional dengan kandungan serat yang tinggi banyak dikembangkan untuk terapi degeneratif dan sindrom metabolik (Sunarti, 2017).

Indonesia memiliki berbagai macam bahan makanan yang merupakan sumber serat pangan, salah satu pangan yang kaya akan serat adalah bonggol pisang. Pisang (*Musa paradisiaca*, L) merupakan jenis buah yang sudah dikenal luas oleh masyarakat, namun belum terlalu dikenal manfaat tanaman bonggol pisang ini. Selain buah, batang dan daun, bonggol tanaman pisang dapat dimanfaatkan untuk keperluan pangan. Pemanfaatan bonggol tanaman pisang salah satunya dapat diolah atau dimasak menjadi sayur lodeh dan rebung (Asnani, Rahim dan Ifall, 2019)

Bonggol pisang merupakan bagian yang paling jarang dimanfaatkan apalagi dikonsumsi. Hal ini terjadi karena ketidaktahuan masyarakat akan pemanfaatan bonggol pisang. Sebenarnya bonggol pisang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang dapat dikonsumsi. Bahkan dari segi kandungan

gizi serat pangan yang cukup tinggi sehingga dapat dijadikan sumber makanan berserat. Kandungan karbohidrat yang tinggi pada bonggol pisang kepok dapat diolah menjadi tepung dan menjadi alternatif untuk mengurangi penggunaan tepung terigu (Hidayah, Meddiati Fajri Putri, 2021)

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk membuat *cookies* dengan penambahan tepung bonggol pisang kepok, untuk menghasilkan produk yang baik perlu dilakukannya uji resep atau formulasi. Formulasi diperlukan untuk menentukan hasil dari suatu produk berdasarkan standar yang diinginkan. Formulasi yang dilakukan penelitian ini adalah dengan mencampurkan tepung bonggol pisang dan tepung terigu dengan perbandingan tertentu pada pembuatan *cookies*, dengan harapan *cookies* yang dihasilkan mampu menambah kualitas baik dalam tekstur, rasa, aroma dan nilai gizi dari *cookies* tersebut.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Bonggol Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*)?”.

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* dengan penambahan bonggol pisang kepok (*Musa paradisiaca* Var. *Balbisina Colla*)

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan terhadap *cookies* dengan penambahan bonggol pisang kepok dengan berbagai formulasi
- b. Mendeskripsikan kandungan serat pada *cookies* dengan penambahan bonggol pisang kepok

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Penelitian Selanjutnya

Penelitian ini diharapkan dapat menambahkan inovasi dan mengetahui kandungan zat gizi *cookies* dengan penambahan bonggol pisang kepok

2. Bagi Institusi

Dapat menjadi tambahan informasi bagi mahasiswa mengenai kandungan gizi *cookies* dengan penambahan bonggol pisang kepok

3. Bagi Masyarakat

Memberikan informasi baru mengenai kandungan gizi dan olahan produk *cookies* dengan penambahan bonggol pisang kepok untuk menambah kreatifitas masyarakat

