

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Horok-horok merupakan salah satu makanan tradisional dari Kota Ukir Jepara. Makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah dibuat secara tradisional, dalam arti proses pembuatannya dilakukan dengan menggunakan peralatan sederhana (Lestari *dkk.*, 2018). Sebagai makanan tradisional horok-horok memiliki nama yang unik sehingga bisa menjadi daya tarik tersendiri bagi masyarakat khususnya masyarakat yang bukan dari Jepara.

Bentuk dari horok-horok berupa butiran-butiran kecil berukuran 2-3 mm menyerupai butiran *sterofoam* dan bertekstur kenyal. Horok-horok original memiliki rasa yang tawar. Horok-horok memiliki warna putih keabu-abuan. Bagi masyarakat Jepara, horok-horok ini merupakan sumber karbohidrat sebagai pengganti nasi atau lontong. Berdasarkan hasil wawancara pada Ibu Suratmi horok-horok sudah dikonsumsi oleh masyarakat Jepara selama masa kependudukan Jepang sebagai pengganti nasi karena pada saat itu masyarakat Jepara kekurangan bahan makanan pokok. Pada masa kependudukan Jepang, orang-orang mengonsumsi horok-horok dengan menggunakan lauk atau sayur seadanya dan hanya dikonsumsi di kalangan rumah tangga, namun sekarang kebanyakan masyarakat Jepara mengonsumsi horok-horok ini dicampur dengan bakso, pecel, sate kikil, soto dan sudah diperjual belikan di beberapa tempat. Sebagai makanan tradisional horok-horok jarang ditemukan di daerah lain selain Jepara dan walaupun ada pasti jumlahnya sangat sedikit.

Horok-horok terbuat dari tepung pohon sejenis palem. Pada proses pembuatannya, pohon palem diolah seperti pembuatan sagu sehingga akan berbentuk menjadi tepung. Tepung inilah yang akan digunakan sebagai bahan baku utama untuk pembuatan makanan tradisional horok-horok. Tepung palem memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi (Surgawi *dkk.*, 2012).

Horok-horok memiliki daya simpan yang pendek karena proses pembuatan horok-horok tidak menggunakan bahan pengawet dan memiliki kadar air yang cukup tinggi sehingga menyebabkan horok-horok cepat basi atau tidak tahan lama. Berdasarkan hal tersebut maka perlu dilakukan tindakan untuk menghindari horok-horok cepat basi, salah satunya yaitu diolah terlebih dahulu agar menjadi produk yang tahan lama contohnya yaitu dibuat menjadi tepung. Jenis tepung-tepungan sebagian tetap segar dan baik digunakan dalam waktu 3-8 bulan pada suhu kamar. Hal tersebut sesuai dengan penelitian bahwa tepung instan jagung kuning memiliki umur simpan 153 hari (5,1 bulan), tepung instan jagung putih 107 hari (3,6 bulan) (Amanto *dkk.*, 2011). Namun hal berbeda terjadi pada penelitian Rachmat dan Istanto (2018) bahwa kemampuan daya simpan tepung sagu asal boven digoel yaitu 2-3 minggu dikarenakan sagu yang dihasilkan dengan cara tradisional sehingga memiliki tingkat kelembapan cukup tinggi.

Horok-horok dalam bentuk produk siap konsumsi pada suhu kamar hanya mampu bertahan selama 3 hari (Hasil pengamatan peneliti). Horok-horok diluar lemari pendingin mampu bertahan selama 3 hari diluar lemari pendingin (Prasiska, 2018). Untuk modifikasi maka horok-horok dibuat menjadi tepung.

Tepung horok-horok dapat dimanfaatkan untuk membuat produk makanan yang memiliki gizi tinggi berbahan pangan lokal, selain itu juga untuk mengurangi penggunaan tepung terigu. Tepung horok-horok yang bahan dasarnya tepung sagu aren memiliki serat yang lebih tinggi (3,2 gram) jika dibandingkan dengan tepung terigu (0,3 gram) (TKPI, 2020). Serat dalam makanan merupakan bahan yang tidak dapat dihidrolisis oleh enzim pencernaan yang memiliki beberapa manfaat diantaranya mengontrol kelebihan berat badan, penanggulangan penyakit diabetes, dan mencegah gangguan pada sistem pencernaan. Kecukupan asupan serat dianjurkan semakin tinggi karena banyaknya manfaat yang menguntungkan bagi kesehatan.

Tepung horok-horok juga termasuk tepung yang tidak mengandung gluten. Jenis olahan berbahan dasar tepung horok-horok seperti biscuit, *cookies*, kue semprit, dan kue kering lainnya karena tidak membutuhkan hasil olahan yang mengembang. Selain menggunakan tepung terigu *cookies* juga dapat diproduksi dengan menggunakan berbagai macam tepung termasuk tepung yang tidak mengandung gluten karena *cookies* tidak membutuhkan pengembang (Gayati, 2014). *Cookies* adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan apabila dipatahkan penampangnya terlihat bertekstur kurang padat (SNI, 2018). *Cookies* dipilih karena menjadi salah satu camilan atau makanan ringan yang sangat digemari masyarakat pada berbagai usia. Berdasarkan statistika pada 2021 rata-rata tiap orang Indonesia mengonsumsi 4,6 kg makanan ringan. Angka tersebut meningkat 5% dari tahun 2020 yaitu 4,4 kg per orang per tahun, dengan konsumsi terbesar yaitu kategori *cookies &*

crackers sebesar 85%. Berdasarkan hal tersebut menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia sering mengonsumsi *cookies & crackers* atau sejenisnya untuk dikonsumsi sebagai camilan.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk membuat suatu produk baru yaitu *cookies* yang terbuat dari tepung horok-horok. Setelah itu dilakukan penelitian mengenai tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi pada *cookies* horok-horok.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian yaitu “Bagaimana tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* berbahan dasar tepung horok-horok?”

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi *cookies* berbahan dasar tepung horok-horok.

2. Tujuan khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan pada *cookies* berbahan dasar tepung horok-horok.
- b. Mendeskripsikan kandungan serat pada *cookies* berbahan dasar tepung horok-horok.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang makanan khas horok-horok yang diolah menjadi tepung dapat dimanfaatkan menjadi produk *cookies* dan memberikan informasi mengenai kandungan serat *cookies* tepung horok-horok.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan dan memberikan informasi mengenai pemanfaatan salah satu makanan khas berbasis pangan lokal untuk dapat digunakan menjadi produk *cookies* horok-horok kemudian dianalisis tingkat kesukaan dan kandungan serat *cookies* tepung horok-horok.

3. Bagi Penelitian Selanjutnya

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai referensi penelitian selanjutnya untuk melakukan pengembangan makanan dengan menggunakan tepung horok-horok sebagai bahan alternatif pengganti tepung terigu.