

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Salak Pondoh (*Salacca Zalacca Var Pondoh*) adalah tanaman dari famili palmae berduri, bertunas dan banyak tumbuh menjadi rumpun yang rapak. Tinggi tanaman mencapai 1.5 – 5 m, batang berbentuk stoloni dalam tanah, berbentuk silinders dengan diameter 10-15 cm dengan buah yang bisa di makan. Salak salah satu komoditas khas Indonesia yang mempunyai prospek cukup baik, karena selain untuk memenuhi pasaran domestik juga dapat ditampilkan sebagai ‘*exotic fruit*’ Indonesia untuk memenuhi pasar ekspor. Buah ini memiliki keistimewaan dari rasa buah yang manis walaupun masih muda, mempunyai kandungan air yang cukup, berbuah sepanjang tahun, tidak menimbulkan rasa tidak enak diperut ketika dimakan dalam jumlah banyak, dan harga jualnya relatif tinggi (Hidayatun dkk., 2018)

Badan Pusat Statistik Jawa Tengah (2017) menyatakan Jawa Tengah merupakan salah satu daerah sentra produksi salak terbesar di Indonesia dan Kabupaten Banjarnegara menjadi salah satu daerah sentra salak di Jawa Tengah, di mana pada tahun 2005 produksi salak mencapai 67% dengan total produksi 233.391.800 kg dari total produksi di Jawa Tengah pada tahun 2016 sebanyak 354.770.100 kg. Salak umumnya dikonsumsi langsung (segar), karakteristik salak dalam suhu ruangan tidak bisa bertahan lama. Buah salak segar setelah panen hanya bertahan 6 sampai 7 hari di suhu ruang, lebih dari itu keadaan fisik salak dapat berubah membusuk (Jamaludin dkk., 2018).

Produk salak bersifat mudah rusak, umur simpan yang sangat terbatas, sehingga perlu penggunaan teknologi yang tepat mengolah salak menjadi olahan produk makanan untuk meningkatkan nilai tambah dan daya simpan. Produk olahan salak yang diproses dengan menggunakan teknologi sederhana dan bertahan cukup lama adalah pembuatan tepung salak.

Tepung salak ini berpotensi untuk dikembangkan menjadi bahan baku dalam pembuatan produk olahan lain seperti muffin, cookies, cake dan flakes (Sumarto dkk., 2023).

Kandungan Gizi buah salak dalam setiap 100 gram mempunyai kandungan 77 kalori, 74 gr air, 20.9 gr karbohidrat, 1.8 gr fosfor, 0.42 gr zat besi, 0.4 gr protein, 2.8 gr kalsium, 0.4 gr beta karoten, 0.2 gr vitamin C dan 0.004 vitamin (Ari Cahyani & Lukmanul Hakim, 2016). Saat ini produk olahan salak dalam bentuk makanan ringan sudah banyak berkembang dan mulai digemari oleh kalangan masyarakat yang umum dimasak di lakukan mulai dari selai salak, manisan, dodol, keripik, sirup, selai dan brownies salak. Olahan salak perlu upaya penanganan yang tepat agar diperoleh masa simpan lebih lama sehingga jangkauan pemasarannya menjadi lebih luas.

Upaya penganekaragaman pangan dengan memanfaatkan salak sebagai substitusi terigu yaitu alternatif untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu sebagai produk impor, dengan diharapkan masyarakat dapat mengembangkan produk dengan bahan pangan lokal, serta meningkatkan konsumsi bahan pangan lokal dari skala terkecil, disamping itu secara ekonomi juga dapat memberikan dampak untuk peningkatan pendapatan para petani salak (Anggara, C., & Rinawati, W. 2022). Salak memiliki kandungan kalori jauh lebih rendah dari tepung terigu. Kandungan salak sebesar 77 kalori per 100 gram, sedangkan tepung terigu mengandung 365 kalori per 100 gram. Kandungan protein salak rendah, sehingga diharapkan bisa menggantikan tepung terigu rendah protein untuk cookies (Anggara, C., & Rinawati, W.N 2022).

Cookies salah satu jenis makanan ringan atau sering disebut dengan kue kering yang berbentuk kecil datar atau gepeng dan memiliki tekstur yang renyah (Ekowati, E. D. A. D. 2021). Dalam SNI (2973:2011) dijelaskan bahwa *cookies* merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak (soft medium doughs) dan memiliki tekstur yang renyah. *Cookies*

mengandung tinggi kalori karena bahan utama pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu sehingga mengandung tinggi karbohidrat, bahan lain seperti margarin, gula, dan telur. *Cookies* yang dikonsumsi oleh masyarakat cenderung mengandung gula dan lemak cukup tinggi namun rendah dalam kandungan gizi (Damayanti dkk., 2020).

Inovasi produk baru perlu diketahui kualitasnya dilakukan dengan cara menguji. Tingkat kesukaan kepada masyarakat tingkat kesukaan konsumen dapat diukur dengan diuji meliputi rasa, warna, bau dan sentuhan (organoleptik) menggunakan alat indra (Dewi, R., Noor, T., & Joko, S. 2016). manfaat uji ini digunakan untuk mengembangkan produk baru sehingga penguji tidak hanya melihat bahan pangan dari sifat kimiawi akan tetapi dapat melihat dari segi citarasa maupun aromanya. Penggunaan tepung salak sebagai bahan produk *cookies* dapat memberikan produk pangan alternatif yang dapat diterima oleh masyarakat dengan memanfaatkan pangan lokal dan mengetahui nilai gizi yang terkandung dalam *cookies* menggunakan tepung salak, sehingga dapat memberikan informasi nilai gizi dan sebagai produk yang dapat menambah minat masyarakat untuk lebih gemar mengonsumsi bahan pangan lokal yang lebih beragam (Anggara, C., & Rinawati, W.N 2022).

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi *Cookies* Menggunakan Tepung Salak” hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi mengenai kandungan zat gizi, meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang diversifikasi pangan dan tingkat kesukaan olahan *cookies* menggunakan tepung salak.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas maka dirumuskanlah masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Tingkat Kesukaan dan Kandungan Zat Gizi *Cookies* Salak Pondoh”?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi dalam olahan *cookies* salak pondoh.

2. Tujuan Khusus

- a. Mendeskripsikan tingkat kesukaan olahan *cookies* menggunakan salak pondoh.
- b. Mendeskripsikan kandungan Energi yang terdapat dalam olahan *cookies* salak pondoh.
- d. Mendeskripsi kandungan lemak yang terdapat dalam olahan *cookies* menggunakan salak pondoh.
- f. Mendeskripsi kandungan protein yang terdapat dalam olahan *cookies* menggunakan salak pondoh.
- g. Mendeskripsikan kandungan karbohidrat yang terdapat dalam olahan *cookies* menggunakan salak pondoh.
- h. Mendeskripsikan kandungan Serat Kasar yang terdapat dalam olahan *cookies* menggunakan salak pondoh.

D. Manfaat Penelitian

1. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan bisa memberikan pengetahuan dan ilmu dari peneliti untuk mengetahui tingkat kesukaan dan kandungan zat gizi olahan *cookies* menggunakan salak pondoh.

2. Bagi Institusi Pendidikan

Memberikan informasi tambahan sebagai bahan kajian dan referensi bagi mahasiswa yang akan melakukan penelitian dengan harapan dapat dikembangkan lagi.

3. Bagi Masyarakat

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan ilmu pengetahuan kepada masyarakat mengenai inovasi makanan baru dalam pengolahan pangan dari tepung salak yang dapat digunakan sebagai bahan pembuatan *cookies* sebagai pangan fungsional yang berbasis pangan lokal sudah di ketahui kandungan gizinya.