

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis kue kering yang banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan. Kue ini terbuat dari adonan lunak, teksturnya tidak begitu padat dan sangat renyah dibuat dengan proses pemanasan dan pencetakan. Bahan utama pembuatan *cookies* adalah tepung, lemak, dan bahan pengembang sedangkan bahan tambahan yang merupakan bahan pelezat adalah telur, susu, gula, garam, dan lain sebagainya (Kusuma, 2008). Faktor yang mempengaruhi keberhasilan dalam membuat produk *cookies* adalah formula adonan yang tepat yang meliputi jenis bahan dan jumlah bahan yang digunakan. Selain itu, tahapan proses seperti pengadukan dan pemanggangan akan menentukan *cookies* yang dihasilkan (Hendrasty, 2013).

Tepung yang umumnya digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu yang terbuat dari gandum. Kebutuhan terhadap terigu setiap tahun mengalami peningkatan. Impor tepung terigu Indonesia dari tahun ke tahun terus meningkat. Pada tahun 2015 impor tepung terigu sebesar 97 ribu ton (BPS, 2015), sedangkan pada tahun 2016 impor tepung terigu sebesar 148 ribu ton (BPS, 2016). Hal ini akan berdampak negatif terhadap Indonesia secara ekonomi dan sosial. Untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu maka perlu dicari bahan alternatif pengganti terigu.

Salah satu bahan potensial dari Indonesia adalah umbi kentang, yang produksinya terus meningkat dari tahun ke tahun. Kentang memiliki banyak

sumber keanekaragaman spesies, terdiri dari berbagai spesies lokal dan beberapa varietas unggul. Tepung kentang mengandung lebih dari 12,5% pati resisten. Kentang merupakan karbohidrat yang terbuat dari umbi yaitu pati yang secara alami ada di tanaman. Pati resisten tidak dapat dicerna dan diserap di usus kecil orang sehat dan tahan terhadap enzim hidrolisis amilase. Kentang (*Solanum tuberosum*) termasuk dalam jenis makanan berkarbohidrat tinggi, yang merupakan sumber energi.

Kentang termasuk lima besar makanan pokok dunia selain gandum, jagung, padi, dan singkong. Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011) kandungan kalium kentang cukup tinggi, tetapi kandungan natrium tergolong rendah. Natrium 3 memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi. Dalam Tabel Komposisi Pangan Indonesia, kandungan kalium pada kentang sebesar 396 mg dan natrium 7 mg per 100 gram (Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI, 2015), lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu yang kandungan kaliumnya hanya 0 mg dan kandungan natriumnya 2 mg.

Tepung Kentang hitam adalah salah satu umbi-umbian yang bentuknya hampir sama dengan kentang tetapi memiliki ukuran yang lebih kecil. Tepung Kentang hitam memiliki potensi dikembangkan sebagai sumber karbohidrat. Biasanya masyarakat mengonsumsi kentang hitam dengan direbus atau diolah menjadi bahan tambahan dalam sayuran (Rinanto, 2004). Tepung kentang hitam mengandung kadar air 13,78%, kadar karbohidrat 33,7 g, protein 0,9 g, dan lemak 0,4 g. Tepung kentang hitam

dapat diolah menjadi cookies yang terbuat dari bahan dasar tepung terigu dengan campuran persen yang terbagi menjadi 3 formula.

Beberapa penelitian yang sudah dilakukan adalah dalam pembuatan roti tawar menggunakan tepung kentang hitam dan tepung terigu (10%:90%) menghasilkan roti terbaik dari kandungan gizi serta dapat diterima oleh panelis (Rahman, 2010). Substitusi tepung terigu dengan resistant starch kentang hitam sampai 20% pada pembuatan crackers menghasilkan crackers terbaik dari segi gizi kandungan gizi protein 4,9 %, lemak 23,3 %, mengandung karbohidrat yang tinggi. Kentang hitam memiliki karbohidrat sebesar 33,7 g/100 g (Nugraheni dkk, 2015).

Tekstur paling penting pada makanan lunak dan makanan renyah. Ciri yang paling sering diacu adalah kekerasan, kerenyahan, dan kandungan air (Deman, 1997). Semakin banyak penambahan tepung kentang hitam menyebabkan nilai tekstur. Tingkat kesukaan terendah dari ketiga jenis produk bakery ditemukan pada donat dengan penambahan 50% tepung kentang hitam. Hal ini disebabkan oleh donat dengan bahan dasar non terigu akan menghasilkan donat yang bertekstur keras dan ulet. Semakin banyak tepung kentang hitam yang digunakan pada pembuatan produk bakery mengakibatkan warna pada ketiga jenis produk semakin gelap. Hal ini disebabkan oleh warna tepung kentang hitam memiliki warna lebih gelap daripada tepung terigu. Warna coklat pada produk disebabkan oleh proses pemanggangan dan penggorengan adonan yang merupakan reaksi Maillard, gugus NH₂ (protein, asam amino, dan peptida), Reaksi ini terjadi bila bahan pangan dipanaskan selanjutnya membentuk komponen berwarna gelap

melanoidin yang menyebabkan perubahan warna pada bahan pangan (Winarno, 2004).

Pemanfaatan kentang hitam dalam pembuatan *cookies* merupakan upaya diversifikasi produk pangan dan upaya meningkatkan nilai ekonomi umbi tersebut. Penelitian ini bertujuan untuk mensubstitusi tepung kentang hitam pada pembuatan *cookies* serta menganalisa komposisi kimia dan sifat fisik *cookies* tersebut.

Menurut Fajiarningsih (2013) kandungan kalium kentang cukup tinggi, yaitu 396 mg/100 g tetapi kandungan natrium tergolong rendah, yaitu 7 mg/100 g. Natrium memicu hipertensi, sedangkan kalium menurunkan tekanan darah, sehingga rasio kalium dan natrium yang tinggi pada kentang sangat menguntungkan bagi kesehatan, karena dapat mencegah hipertensi. *Cookies* merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng) dan biasanya berukuran kecil. Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung daunkelor (*Moringa oleifera* L.) pada pembuatan *cookies* terhadap sifat fisik, sifat organoleptik, kadar proksimat dan kadar zat besi.

Tujuan penelitian ini adalah menentukan formulasi terbaik dalam pembuatan *cookies* dari tepung kentang hitam. Dengan diperolehnya formulasi terbaik maka membuka peluang pemanfaatan kentang hitam dalam pembuatan *cookies* dan produk pangan lainnya sehingga dapat mengurangi ketergantungan masyarakat dan industri terhadap tepung terigu dengan menggunakan sumber pangan lokal.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui tingkat kesukaan yang meliputi (warna, aroma, tekstur, rasa) dalam *cookies* yang diproduksi dengan Tepung Kentang hitam (*Coleus tuberosus*). Sesuai dengan berbagai manfaat yang ada dalam Tepung Kentang hitam (*Coleus tuberosus*, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Tingkat Kesukaan dan Kandungan Gizi *Cookies* Tepung Kentang hitam (*Coleus tuberosus*)”’.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian dari latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana tingkat kesukaan dan nilai kandungan gizi *cookies* tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*)?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui tingkat kesukaan dan nilai kandungan gizi *Cookies* tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui tingkat kesukaan warna, aroma, rasa dan tekstur *cookies* tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).
- b. Mengetahui energi, karbohidrat, lemak dan protein pada *cookies* tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*).

D. Manfaat

1. Bagi Peneliti

Sebagai sebuah pengembangan kemampuan dan wawasan penulis dalam aplikasi ilmu yang diperoleh selama perkuliahan

2. Bagi Masyarakat

Menambah wawasan masyarakat mengenai bahan tepung kentang hitam (*Coleus tuberosus*) dapat diolah menjadi berbagai jenis olahan lezat serta memiliki kandungan zat gizi tinggi.

