

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah produk makanan kering yang dibuat dengan memanggang adonan yang mengandung bahan dasar terigu, lemak dan bahan pengembang, dengan atau tanpa penambahan bahan makanan dan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan (BSN, 1992). Biskuit merupakan salah satu makanan ringan atau *snack* yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat. Produk ini merupakan peroduk kering yang memiliki kadar air rendah.

Menurut Saksono (2012) menyatakan bahwa berdasarkan data asosiasi industri, tahun 2012 konsumsi biskuit diperkirakan meningkat 55-8% didorong oleh kenaikan konsumsi domestik. Biskuit dikonsumsi oleh seluruh kalangan usia, baik bayi hingga dewasa namun dengan jenis yang berbeda-beda (Sari, 2013). Selain itu, biskuit dapat dibuat dan dipanggang di dapur rumah tangga. Sekarang pembuatan biskuit dapat dibuat terutama di pabrik-pabrik dengan produksi besar. Proses pembuatan biskuit secara garis besar terdiri dari pencampuran (*mixing*), pencetakan (*cutting*) dan pemanggangan (*bucking*) (Manley, 1998).

Biskuit seringkali dikonsumsi sebagai makanan selingan disamping makanan pokok. Sebagai makanan selingan, diharapkan dapat menyumbangkan energi dan sebagai pengganti energi yang telah dikeluarkan. Pada umumnya biskuit kaya akan energi, terutama berasal dari sumber karbohidrat dan lemak, lemak yang ditambahkan pada biskuit yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah, sehingga menjadi lebih lezat (Astawan, 2008). Protein dapat juga digunakan sebagai bahan bakar apabila keperluan energi tubuh tidak terpenuhi oleh karbohidrat dan lemak (Winarno, 1991). Sumber protein salah

satunya dapat berasal dari kacang-kacangan dan dapat dikombinasikan dalam pembuatan biskuit. Bahan baku pembuatan biskuit yaitu tepung terigu yang berasal dari gandum. Kebutuhan akan gandum sebagai bahan baku tepung terigu diprediksi semakin meningkat, seiring dengan pertumbuhan penduduk di Indonesia. Di sisi lain, lahan di Indonesia sangat sulit untuk memproduksi gandum, mengingat tanaman ini hanya dapat tumbuh subur di kawasan subtropis, sehingga impor gandum dipastikan akan meningkat (Aditya, 2015). Upaya untuk mengurangi impor gandum dan penggunaan tepung terigu, maka dapat dikembangkan dari produk lokal.

Sorgum mempunyai kandungan tak kalah dengan tepung sereal lain seperti jagung, gandum, dan barley. Biji sorgum mengandung tiga jenis karbohidrat yaitu pati, gula terlarut, dan serat. Kandungan gula terlarut pada sorgum terdiri dari subcrosa, glukosa, fruktosa, dan maltosa.

Sorgum juga mengandung serat tidak larut air atau serat kasar dan serat pangan, masing-masing sebesar 6,5%-7,9% dan 1,1%-1,23% kandungan protein pun seimbang dengan jagung sebesar 10,11% sedangkan jagung 11,02%. Begitu pula dengan kandungan patinya sebesar 80,42% sedangkan kandungan pada jagung 79,95%. Hanya saja, yang membuat tepung sorgum sedikit peminat adalah karena tidak adanya gluten seperti pada tepung terigu. Masyarakat kita sudah tenggelam pada nikmatnya elastisitas terigu, karena tingginya gluten dan inilah yang membuat adonan mie, dan roti menjadi elastis.

Kelompok pisang yang memiliki ekonomi tinggi yang tumbuh subur di Indonesia adalah : pisang raja, pisang ambon, pisang kepok, pisang mas, pisang tanduk, pisang uli, pisang barangan, pisang cavendis (Kalengka, 2013:10). Dari jenis – jenis pisang yang ada di Indonesia, salah satu pisang yang bisa diolah adalah pisang kepok.

Pemanfaatan pisang kepok untuk memenuhi kebutuhan pangan di Indonesia

sudah dilakukan tetapi masyarakat masih belum banyak menggunakannya. Di Sumatera Barat pisang kepok umumnya diolah menjadi gorengan, kolak, lapek pisang, dll. Selain itu juga pisang kepok diolah menjadi bahan isi dari beberapa makanan seperti cake dan pancake, roti, muffin, serabi, nagasari, puding dsb. Untuk itu penekaragaman pisang kepok perlu ditingkatkan lagi salah satunya dengan cara membuat pisang kepok menjadi tepung.

Pisang kepok merupakan produk yang cukup prospektif dalam pengembangan sumber pangan lokal karena pisang adalah tumbuhan yang mudah tumbuh sehingga produksi buah selalu tersedia, namun cepat rusak setelah panen karena melalui proses klimaterik yaitu proses pematangan. Untuk mengatasi kerusakan atau memperpanjang umur simpan maka pisang kepok dapat diolah menjadi tepung. Tujuan dari pembuatan tepung pisang kepok ini antara lain dapat disubstitusikan ke produk lain yang disukai masyarakat misalnya *cookies* dan *putu ayu*.

1.2 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka secara terperinci masalah yang akan diteliti adalah :

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung shorgum dan tepung pisang ?
2. Bagaimana pengaruh *cookies* dengan substitusi tepung shorgum dan tepung pisang dalam mutu sensoris ?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung *Shorgum Bicolor L* dan tepung Pisang Kepok (*Musa Spp*) dalam pembuatan *cookies* ?
2. Mengetahui sifat fisik dan mutu perbandingan tepung *Shorgum Bicolor L* dan tepung Pisang Kepok (*Musa Spp*) dalam pembuatan *cookies* ?

1.4 Manfaat penelitian

1. Meningkatkan penganeekaragaman biskuit.
2. Sebagai bahan informasi dan pengetahuan mengenai pembuatan *cookies shopi*.
3. Meningkatkan penganeekaragaman produk pangan dari tepung shorgum dan tepung pisang