

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan cenderung meningkat setiap tahunnya. Negara Indonesia merupakan Negara bukan penghasil terigu karena bahan baku terigu tidak dapat tumbuh di daerah tropis seperti Negara Indonesia. Hal tersebut yang menyebabkan Negara Indonesia terus menerus mengimpor terigu, sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan oleh Indonesia semakin banyak. Oleh karena itu, untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, perlu dicari bahan pengganti tepung terigu dari bahan lokal misalnya tepung umbi-umbian salah satunya adalah uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) Abidin, dkk., (2013)

Uwi ungu (*Dioscorea alata* L.) merupakan tanaman pangan lokal yang prospektif dan dapat digunakan sebagai sumber pangan fungsional. Selain mengandung karbohidrat yang tinggi yaitu 81,6-87,6% berbagai penelitian (Wanasundera dan Ravindran 1994;Lebot, dkk., 2005) telah membuktikan bahwa uwi mengandung protein tinggi yaitu 4,3-8,7 % namun rendah kadar gula yaitu 3,6% sehingga sangat membantu penderita diabetes yang harus membatasi konsumsi gula. Selain itu, uwi juga memiliki kandungan vitamin C yaitu 13-24,7 mg/100g dan layak digunakan sebagai sumber mineral yang baik (Wanasundera dan Ravindran 1994). Hsu,dkk., (2006) mengemukakan bahwa konsumsi uwi bermanfaat untuk kesehatan mikloflora usus dan sebagai antioksidan. Lubag, dkk.,

(2008) menjelaskan bahwa uwi memiliki kandungan antioksidan setara atau lebih tinggi dari 100 mg BHA (*butylhydroxyanisole*) dan tokoferol.

Dibandingkan umbi–umbian lainnya uwi ungu memiliki kelebihan yaitu mutu rasa yang lebih baik, antosianin serta mengandung senyawa antioksidan dan kandungan serat yang tinggi yaitu 11,0%. Di Indonesia pemanfaatan uwi ungu masih terbatas pada olahan makanan tradisional (dikukus, digoreng, dibakar dan dibuat keripik ), padahal uwi ungu dapat diolah menjadi tepung. Kelebihan bentuk olahan ini antara lain : bahan mudah disimpan, volumenya kecil, mudah dalam transportasi dan lebih fleksibel untuk berbagai produk pangan olahan. Tepung uwi ungu dapat diolah menjadi beragam jenis produk pangan diantaranya adalah *cookies* Tejasari, dkk., (2001).

*Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, tergolong makanan yang dipanggang. Biasanya dalam proses pembuatan *cookies* ditambahkan lemak atau minyak yang berfungsi untuk melembutkan atau membuat renyah (Astawan, 2009). Ciri-ciri *cookies* yaitu warna kuning kecoklatan atau sesuai warna bahannya, bertekstur renyah, aroma harum yang ditimbulkan adanya kesesuaian bahan yang digunakan, rasa manis yang ditimbulkan dari banyak sedikitnya penggunaan gula dan karakteristik rasa bahan yang digunakan (Fajiarningsih, 2013). Bahan baku pembuatan *cookies* secara umum adalah terigu, namun penggunaan terigu bisa diganti dengan bahan lain seperti tepung uwi ungu. Berdasarkan penelitian Susanti, 2010) menyatakan bahwa penggunaan terigu bisa diganti 100% menggunakan tepung uwi ungu pada pembuatan biskuit.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan umum

Membuat cookies berbahan baku tepung terigu yang disubstitusi dengan tepung uwi ungu yang disukai oleh panelis.

### 2. Tujuan khusus

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung uwi ungu dan waktu pemanggangan terhadap sifat kimia dan tingkat kesukaan *cookies* uwi ungu.
2. Menentukan jumlah penambahan tepung uwi ungu dan waktu pemanggangan sehingga dihasilkan cookies yang disukai panelis.