

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis camilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh sabagian besar masyarakat mulai balita sampai dewasa. Konsumsi rata-rata kue kering di kota dan di pedesaan di Indonesia 0,40kg/kapita/tahun. Berkenaan dengan bahan pembuatan *cookies*, keempukan dan kelembutan *cookies* ditentukan terutama oleh tepung terigu, gula dan lemak.

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena akan lebih tahan disimpan, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Darmajati., dkk. 2000). Selama ini kebutuhan tepung terigu di Indonesia diperoleh dengan cara mengimpor dalam jumlah besar. Berdasarkan data BPS, dikatakan bahwa impor tepung terigu sepanjang tahun 2013 mencapai 205.446 ton. Impor tersebut turun dibandingkan tahun 2012 yang mencapai 479,682 ton. Sedangkan pada tahun 2011 impor tepung terigu mencapai 680.100 ton (Anonim, 2013). Walaupun telah terjadi penurunan, impor terigu masih termasuk tinggi. Sebenarnya masih ada bahan pangan yang bisa dijadikan alternatif penggunaan tepung terigu, yang akan mampu membantu mengurangi ketergantungan akan tepung terigu.

Salah satu cara mengurangi penggunaan tepung terigu yaitu masyarakat harus menyadari bahwa Indonesia juga memiliki tepung yang tidak jauh beda baiknya dalam penggunaan sebagai bahan pangan yaitu tepung umbi-umbian seperti tepung growol. Tepung growol dapat mengurangi penggunaan tepung

terigu sebagai tepung substitusi dalam penggunaannya. Dalam pembuatan tepung growol sendiri membutuhkan ubi kayu yang merupakan tumbuhan umbi-umbian yang banyak tersebar luas di Indonesia.

Ubi kayu dapat dijadikan bahan utama dalam pembuatan *cookies* karena pengolahan ubi kayu terlebih dahulu dijadikan tepung dimana tepung dari ubi kayu disebut sebagai tepung growol yang memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Growol tersebut dihasilkan dari fermentasi tradisional singkong yang banyak diproduksi oleh masyarakat Kulon Progo, Yogyakarta (Sutanti, 2013). Menurut Kanetro (2019), growol dengan perkecambahan akan memperbaiki sifat-sifat gelatinisasi sehingga mendekati tepung terigu. Berdasarkan penelitian sebelumnya tentang growol menunjukkan bahwa bakteri asam laktat dari growol adalah *Lactobacillus casei subsp rhamnosus* yang mampu bertahan pada suasana asam di saluran pencernaan, bertahan dalam konsentrasi garam empedu dan memiliki potensi aktivitas antimikrobia (Rahayu dkk., 1995).

Adanya kandungan BAL (Bakteri Asam Laktat) dalam growol menjadikan berpotensi sebagai pangan fungsional. Namun dalam proses fermentasi growol mengakibatkan aroma yang tidak sedap, khas asam serta warna yang sedikit kusam. Cara mengurangi kekurangan ini yaitu mengubah growol menjadi tepung growol dan di substitusikan kedalam pembuatan berbagai macam makanan maupun cemilan kreasi baru seperti *cookies* dari substitusi tepung growol dan tepung kacang-kacangan. Hal ini sesuai dengan pernyataan Kanetro (2019) growol merupakan produk makanan dari singkong yang berpotensi dikembangkan

menjadi tepung komposit sebagai pengganti tepung terigu dengan cara perkecambahan untuk mengurangi rasa *beany*, mengurangi anti gizi senyawa dan meningkatkan kualitas protein.

Usaha untuk mengurangi konsumsi tepung terigu terus dilakukan, disamping mencari alternatif pengganti dari bahan baku lain, juga dengan mengusahakan tepung lain sebagai tepung campuran (tepung komposit), yaitu suatu bentuk campuran antara tepung dengan beberapa jenis tepung dari bahan lain. Tepung komposit terbuat dari bahan sumber karbohidrat (serelia dan umbi-umbian) (Hidayat, 2000). Tujuan pembuatan tepung komposit antara lain untuk mendapatkan karakteristik bahan yang sesuai untuk produk olahan yang diinginkan atau untuk mendapatkan sifat fungsional tertentu (Tajudin, 2014).

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *Cookies* dengan sifat kimia, fisik serta kesukaan dari panelis berdasarkan penambahan bubuk cokelat.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh perbedaan jenis tepung komposit (kacang hijau, kacang kedelai dan kacang tunggak) dan penambahan bubuk cokelat terhadap penerimaan panelis.
- b. Mengetahui *Cookies* terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan kesukaan terhadap panelis.