

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies dikenal sebagai makanan ringan yang memiliki penggemar dari seluruh kalangan usia baik anak-anak, remaja, dewasa maupun lanjut usia. *Cookies* juga merupakan makanan ringan yang dapat dikonsumsi setiap waktu. Bahan yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, air, susu bubuk, telur dan putih telur sebagai bahan pengikat kemudian gula, *shortening* atau margarin sebagai bahan pelembut dan bahan pengembang seperti *baking powder* atau soda kue. Faktor yang mempengaruhi mutu *cookies* adalah pemilihan bahan, penimbangan bahan, penggunaan alat, proses pembuatan, pembentukan, suhu pengovenan dan cara pengemasan.

Saat ini *cookies* menjadi makanan ringan yang banyak dijadikan pilihan oleh masyarakat untuk dikonsumsi, namun *cookies* yang biasanya dibuat hanya menggunakan bahan dasar tepung terigu saja, sehingga diperlukan substitusi tepung lainnya untuk meningkatkan kadar protein pada *cookies*. Contoh tepung jenis lain yang dapat digunakan adalah tepung almond.

Penambahan tepung almond pada pembuatan *cookies*, selain untuk meningkatkan kadar proteinnya, juga dapat meningkatkan rasa enak pada *cookies* dan untuk menggantikan susu, sehingga *cookies* dapat dikonsumsi penderita *lactose intolerant* (Martínez *et al.*, 2017).

Tepung almond memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi, sehingga

disarankan untuk digunakan tidak lebih dari 30% dari total campuran keseluruhan terutama untuk adonan yang akan mengembang sempurna. Tepung almond adalah salah satu alternatif *gluten free* yang digunakan sebagai pengganti terigu yang rendah gula dan karbohidrat, tinggi protein dan memiliki nutrisi yang baik untuk kesehatan (Dahlia, 2014).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Dewi (2017), kualitas kue almond crispy yang menggunakan tepung almond dengan konsentrasi 40% memberikan pengaruh yang positif dan signifikan terhadap kepuasan konsumen. Hal ini berarti kualitas kue almond crispy semakin baik sehingga kepuasan konsumen meningkat. Ayu *et al.* (2019), mengatakan bahwa tepung almond memiliki kadar protein dan kadar karbohidrat lebih tinggi dibanding tepung terigu dengan kadar protein sebesar 26,50% dan kadar karbohidrat sebesar 11,82%.

Memperhatikan dari beberapa teori dan penelitian terdahulu, terlihat bahwa tepung almond memiliki nutrisi yang baik untuk dikonsumsi untuk segala usia. Tepung almond memiliki protein yang tinggi dan rendah gula, sehingga bisa dijadikan alternatif *gluten free*. Selain kandungan yang baik, tepung almond juga memberikan rasa gurih dan mampu meningkatkan kualitas dari suatu produk, sehingga meningkatkan kepuasan konsumen yang mengkonsumsinya. Maka dari itu, peneliti tertarik untuk mengetahui bagaimana karakteristik kimia, fisik dan tingkat kesukaan *cookies* yang disubstitusi tepung almond.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menghasilkan *cookies* tersubstitusi tepung almond (*Prunus dulcis*) yang disukai panelis dan memperbaiki nilai gizi pada *cookies*.

2. Tujuan Khusus

- 1) Mengetahui karakteristik fisik, kimia dan tingkat kesukaan *cookies* yang tersubstitusi tepung almond (*Prunus dulcis*).
- 2) Menentukan jumlah tepung almond yang dapat menghasilkan *cookies* yang paling disukai oleh panelis.