

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Semakin modernnya zaman dan kemajuan teknologi di Indonesia membuat sebagian besar masyarakat mengonsumsi produk makanan yang mengandung bahan tambahan pangan kimia buatan. Sehingga apabila dikonsumsi jangka panjang dapat menimbulkan efek samping bagi kesehatan. Produk makanan yang sering dikonsumsi di kalangan masyarakat khususnya anak-anak dan remaja dalam aktivitas hariannya adalah makanan ringan. Produk makanan ringan bermacam-macam jenisnya. Makanan ringan juga dapat dibedakan berdasarkan cita rasanya, memiliki cita rasa asin seperti keripik singkong, keripik kentang dan cita rasa manis seperti *cookies*. *Cookies* adalah jenis makanan ringan atau kue kering yang disukai terutama kalangan anak-anak dan remaja.

Cookies dapat menggunakan bahan baku dan bahan tambahan lain yang dicampur untuk memperoleh produk yang mempunyai nilai gizi yang baik, daya cerna dan mutu fisik atau organoleptik yang lebih tinggi. Campuran dari beberapa sumber bahan tambahan pangan yang memiliki komponen makronutrien dan mikronutrien yang mencukupi nilai angka gizi seperti tepung talas, bahkan untuk meningkatkan antioksidan dapat dicampur pula dengan rempah-rempah seperti kunir putih dan lainnya. Kunir putih merupakan salah satu bahan yang memiliki potensi besar sebagai sumber antioksidan alami. Kunir putih sangat potensial untuk dikembangkan, karena kunir putih mengandung kurkuminoid dan senyawa polifenol yang menyebabkan bahan tersebut mempunyai aktivitas antioksidan

yang tinggi (Pujimulyani *et al*, 2010). Kunir putih mengandung senyawa rutin dan kuersetin yang menunjukkan aktivitas antioksidan yang kuat (Pujimulyani *et al*, 2012).

Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menghambat reaksi oksidasi dengan cara mengikat radikal bebas. Antioksidan yang dihasilkan tubuh manusia tidak cukup melawan radikal bebas, untuk itu tubuh memerlukan asupan antioksidan dari luar (Dalimartha dan Soediby, 1999 dalam Paulina dan Pujimulyani, 2018). Antioksidan alami menjadi alternatif bagi asupan antioksidan tubuh karena tidak menimbulkan bahaya tubuh dan bahannya mudah diperoleh. Hal ini menjadikan kunir putih sangat cocok dijadikan sebagai bahan tambahan dalam produk makanan.

Umbi talas merupakan sumber daya pangan lokal namun masih jarang pemanfaatannya, memiliki nilai gizi yang tinggi dan dapat diolah menjadi tepung talas. Tepung umbi talas ini dapat dimanfaatkan lebih lanjut sebagai bahan baku industri makanan seperti *cookies*, biskuit, *cake* dan lain-lain. Tepung umbi talas dapat menghasilkan produk yang lebih awet karena daya mengikat airnya yang tinggi. Tepung umbi talas mengandung gizi yang cukup tinggi dibandingkan dengan umbi-umbi yang lainnya (Richana, 2012).

Talas mempunyai kandungan gluten yang rendah dan kaya serat. Gluten merupakan protein yang terdapat pada tepung yang dapat menyebabkan penyakit *celiac disease*. Penyakit *celiac disease* merupakan penyakit enteropati proksimal terkait imun. Penyakit ini terjadi karena interaksi antara diet yang mengandung gluten dengan imun di usus (Oktadiana, *et al.*, 2017 dalam Noviyanti, 2019).

Menurut Koswara (2010) menambahkan kandungan serat talas yang cukup tinggi. Serat ini sangat baik untuk menjaga kesehatan saluran cerna. Selain itu, tepung talas memiliki ukuran granula yang kecil, yaitu sekitar 0,5-5 μm . Ukuran granula pati yang kecil dapat membantu individu yang mengalami masalah dengan pencernaannya karena talas mudah untuk dicerna.

Selain itu untuk menciptakan tekstur dan cita rasa yang baik perlu memperhatikan komponen bahan tambahan pangan lain seperti penambahan *baking powder*. *Baking powder* merupakan bahan tambahan pangan berupa senyawa tunggal atau campuran untuk melepas gas sehingga meningkatkan volume adonan (Anonim, 2013). Menurut Hafidz (2005) jumlah tepung gandum yang disubstitusi dan jumlah *baking powder* yang ditambahkan berpengaruh terhadap kesukaan warna, tekstur, rasa serta keseluruhan. Menurut Wenny dan Fitri (2015) penambahan *baking powder* berfungsi sebagai pembentuk gas CO_2 dalam adonan ketika bertemu air dan panas sehingga membentuk rongga-rongga udara dalam *cookies*. Sehingga dapat meningkatkan tekstur dan cita rasa produk serta banyak digunakan dalam proses pembuatan produk pangan. Bahan pangan yang telah mengalami penambahan natrium bikarbonat akan mempunyai tekstur lebih baik. Penelitian substitusi tepung terigu-talas dengan penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* ini diharapkan dapat menjadi pangan fungsional dan mendukung pangan nasional melalui diversifikasi pangan. Secara khusus dapat meningkatkan kualitas produk makanan terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *cookies* talas.

B. Tujuan Penelitian

A. Tujuan Umum

Menghasilkan produk *cookies* talas dengan bahan tambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* yang mempunyai aktivitas antioksidan disukai panelis.

B. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan kunir putih dan *baking powder* terhadap sifat fisik, kimia dan tingkat kesukaan *cookies* talas.
- b. Menentukan proporsi penambahan bubuk kunir putih dan *baking powder* sehingga dihasilkan *cookies* talas yang disukai panelis.