

I. PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Tingkat kebutuhan gandum di Indonesia saat ini relatif besar, yang usaha pemenuhan kebutuhan gandum dilakukan dengan impor gandum dari negara lain. Impor gandum pun terus meningkat hingga mencapai puncaknya pada 2018 ini. Badan Pusat Statistik dan Pusat Data Informasi Kementerian Pertanian mencatat, Indonesia tahun ini mengimpor gandum 11,2 juta ton gandum untuk tahun 2017 (Anonim, 2018). Pemanfaatan terigu di Indonesia oleh industri pengolahan pangan meliputi bahan untuk pembuat roti, mie, *cakes*, *cookies*, *chips*, keperluan rumah tangga, dan industri kayu lapis (Anonim, 2000).

Salah satu solusi bahan pengganti terigu yang memiliki potensi cukup besar untuk dikembangkan yaitu jagung dan kedelai. Jagung merupakan salah satu komoditas yang bernilai ekonomis cukup tinggi dan mempunyai nilai untuk dikembangkan karena memiliki karbohidrat dan protein yang tinggi setelah beras (Susana, 2009). Komponen serat pangan dalam jagung putih sebesar 4,5 g, sehingga mempunyai indeks glikemik lebih rendah dari pada beras sehingga dianjurkan untuk bahan pangan penderita diabetes (Anonim, 2018). Salah satu cara untuk memperluas penggunaan jagung dengan cara dijadikan tepung. Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, karena lebih tahan lama, mudah dicampur dan diperkaya zat gizi (Damardjati *et al.*, 2000).

Tepung jagung tidak mengandung gluten sehingga jika diolah menjadi *cookies* diperkirakan teksturnya kurang kompak dan volume pengembangannya

Kecil. Menurut penelitian Sulikhah (2017) *cookies* yang dibuat dari tepung jagung kuning 55 bagian dan pati jagung 45 bagian memperoleh *cookies* terbaik dengan kadar beta karoten sebesar 2,28% bb, namun tekstur dan volume pengembangan yang terbuat dari tepung jagung putih belum diteliti.

Kayu manis (*Cinnamomun burmanni*) banyak digunakan sebagai bumbu dapur maupun obat-obatan, Adanya minyak atsiri (sinamaldehyda, eugenol, terpen) pati, kalsium oksalat, dan lemak (Purseglove, 1977) kayu manis dapat menambah cita rasa masakan dan dalam pembuatan kue. Selain itu kayu manis mempunyai kandungan senyawa kimia berupa fenol, terpenoid dan saponin yang merupakan sumber antioksidan (Halliwell dan Gutteridge, 2000).

Berdasarkan uraian diatas perlu diteliti *cookies* yang dibuat dari tepung jagung putih dengan ditambah pati jagung dan kayu manis sehingga menghasilkan *cookies* yang mengandung senyawa antioksidan dan disukai panelis.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Mendapatkan *cookies* jagung putih yang mengandung senyawa antioksidan dan disukai oleh panelis.

2. Tujuan khusus

- a. Mengetahui pengaruh penambahan pati jagung dan kayu manis terhadap sifat fisik, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan *cookies* jagung putih.

- b. Menentukan penambahan pati jagung dan kayu manis terpilih pada cookies jagung putih berdasarkan sifat fisik, aktivitas antioksidan dan tingkat kesukaan *cookies* jagung putih.
- c. Menentukan komposisi kimia *cookies* jagung putih.