

## **I. PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Produk olahan pangan di Indonesia akhir-akhir ini mengalami perkembangan yang sangat pesat. Hal ini disebabkan oleh perubahan gaya hidup masyarakat yang ingin serba cepat sehingga produksi makanan juga mencari yang siap saji namun dapat mencukupi kebutuhan gizi setiap hari. Produk olahan yang banyak digemari masyarakat di Indonesia antara lain: roti, biskuit, mie, dan termasuk *cookies*.

Menurut SNI 01-2973-1992. *Cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak dan gula, relatif renyah, dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Umumnya menggunakan bahan baku tepung terigu yang terbuat dari gandum dapat diolah menjadi banyak produk antara lain kue, roti, mie, donat dan berbagai aneka produk makanan. Hal ini menyebabkan meningkatnya permintaan produk tepung terigu setiap tahunnya. Dengan meningkatnya impor tepung terigu di Indonesia maka dapat membuat produk olahan yang menggunakan tepung terigu akan semakin meningkat. Adapun, berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), volume impor tepung terigu Indonesia sepanjang Januari-Juni 2019 mencapai 36.467 ton, naik dari capaian periode yang sama tahun lalu sebesar 31.905 ton. Secara nilai, impor komoditas tersebut juga terekam naik, dari US\$9,95 juta pada semester I/2018 menjadi US\$12,43 juta pada semester II/2019.

Usaha untuk mengurangi konsumsi tepung terigu yang terus meningkat disamping mencari alternatif pengganti dari bahan baku lain, juga dengan

mengusahakan tepung lain sebagai tepung campuran (tepung komposit). Tepung komposit adalah tepung yang berasal dari beberapa jenis bahan baku yaitu umbi-umbian, kacang-kacangan, atau sereal dengan tepung terigu atau gandum dan digunakan sebagai bahan baku olahan pangan seperti produk *bakery* dan ekstrusi (Widowati, 2009).

Tujuan pembuatan tepung komposit untuk mendapatkan karakteristik bahan yang sesuai untuk produk olahan yang diinginkan atau untuk mendapatkan sifat fungsional tertentu (Tajudin, 2014). Peneliti terdahulu ingin adanya penelitian lanjutan dalam penggunaan tepung komposit sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cookies* sehingga menghasilkan *cookies* yang lebih baik. Sehingga peneliti mengembangkan produk pangan *cookies* dari kombinasi growol (singkong) dan kecambah kacang-kacangan (kacang hijau, kacang tunggak, dan kacang kedelai) yang diolah menjadi tepung sehingga dapat mengembangkan produk tepung komposit untuk mengurangi penggunaan tepung terigu.

Growol merupakan makanan pokok khas penduduk Kabupaten Kulon Progo, Daerah Istimewa Yogyakarta, Kecamatan Kokap. Bahan dasar Growol adalah ubi kayu yang diolah melalui tahap : pengupasan, pengirisan, perendaman (fermentasi selama 3-5 hari), pencucian, penghancuran dan penghilangan serat dalam ubikayu, pengepresan, pencacahan dan pengukusan (Anonim, 2015)

Kacang-kacangan merupakan sumber utama protein nabati dan mempunyai daya guna yang sangat luas. Kandungan zat anti gizi kacang lokal seperti *tanin*, dapat

dihilangkan atau dikurangi melalui proses pengolahan, antara lain yaitu dengan cara fermentasi, perkecambahan, perendaman maupun pemasakan. Pada penelitian ini menggunakan cara perkecambahan, diketahui dapat menurunkan aktivitas *lipoksigenase* penyebab *beanyflavor* (Kanetro dan Wariyah, 2002).

Pada penelitian ini *cookies* yang menggunakan tepung komposit mengalami kendala dalam pengembangan dan kerenyahan *cookies* tersebut dikarenakan tidak adanya kandungan gluten dalam tepung growol dan kecambah kacang-kacangan seperti pada tepung terigu yang terbukti bahwa adanya kandungan gluten sehingga dapat terjadi pengembangan dan kerenyahan dengan sendirinya maka dari itu disini menggunakan bahan tambahan yaitu *baking powder* untuk membantu memberi pengaruh pembangan dan kerenyahan pada *cookies* tersebut.

Pada pembuatan *cookies* growol ini diberi penambahan *baking powder* yang berfungsi sebagai bahan pengembang pada adonan. Pada penelitian terdahulu memberikan kadar penambahan *baking powder* pada rentgang 1%, 1,5%, dan 2% dan terbukti bahwa ini adalah takaran yang sesuai untuk menghasilkan produk sejenis yang pengembangannya baik. Maka dari itu pada penelitian ini menggunakan kadar *baking powder* yang sama untuk mengashilkan produk yang baik.

## **B. Tujuan Penelitian**

### 1. Tujuan Umum

Menghasilkan *cookies* growol yang disukai panelis berdasarkan penambahan variasi tepung komposit dan *baking powder*.

### 2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan pengaruh konsentrasi variasi tepung komposit dan *baking powder* terhadap sifat fisik, kimia dan penerimaan panelis terhadap *cookies* growol.
- b. Menentukan *cookies* growol terbaik berdasarkan sifat fisik, kimia dan kesukaan terhadap panelis.