

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kunyit merupakan salah satu tanaman rempah yang dapat tumbuh subur dan mudah ditemui di Indonesia. Kunyit dikenal sebagai tanaman serbaguna dan obat tradisional yang memiliki banyak manfaat untuk menyembuhkan berbagai jenis penyakit. Rimpang kunyit berkhasiat untuk obat sakit perut, memperbaiki pencernaan dan merangsang gerakan usus serta menyembuhkan perut kembung (karminativa), anti diare, obat peluruh empedu (kolagoga), dan penenang (sedativa) (Rukmana, 1999). Potensi yang dimiliki tanaman kunyit membuka peluang pemanfaatan kunyit sebagai bahan substitusi yang dapat meningkatkan produk pangan.

Kunyit sebagai bahan pangan memiliki sifat mudah rusak yang dapat menurunkan mutu dan kandungan gizi di dalamnya. Salah satu cara untuk mengatasi hal tersebut adalah dengan dilakukan pengolahan terlebih dahulu seperti memanfaatkan kunyit menjadi bubuk. Pemanfaatan kunyit menjadi bubuk bertujuan untuk menjaga mutu kandungan kunyit dan menjaga nilai ekonomis dari kunyit itu sendiri. Rimpang kunyit memiliki ciri khas aromanya yang cukup kuat. Hal ini menjadi salah satu kendala dalam pemanfaatan kunyit sebagai bahan makanan. Perlakuan metode *water blanching* dapat menjadi salah satu cara untuk meminimalisir aroma kunyit yang cukup kuat. Perlakuan *water blanching* juga memiliki manfaat seperti mematikan mikroba perusak pada bahan pangan dan menginaktivasikan enzim.

Blanching adalah suatu proses pemanasan yang diberikan terhadap suatu bahan dengan tujuan menginaktivasi enzim, melunakkan jaringan dan mengurangi kontaminasi mikroorganisme yang merugikan. *Blanching* dapat dilakukan dengan 2 cara, yaitu dengan perendaman dalam air mendidih (*water blanching*) dan kontak dengan uap air panas (*steam blanching*) (Effendi, 2012). Perlakuan mekanis seperti pemotongan mengakibatkan jaringan bahan pangan menjadi rusak dan cepat berwarna coklat setelah bersentuhan dengan udara. Hal ini disebabkan terjadinya konversi senyawa fenolat oleh enzim fenolase menjadi melanin atau melanoidin yang berwarna coklat (Susanto dan Saneto, 1994). Reaksi pencoklatan yang terjadi dapat dicegah dengan melakukan *blanching* pada kunyit sebelum diolah menjadi bubuk.

Umbi merupakan salah satu tanaman yang cukup banyak dihasilkan di Indonesia. Salah satu jenis umbi yang dihasilkan adalah umbi garut. Umbi garut memiliki potensi yang baik dalam pemanfaatannya sebagai bahan pangan. Umbi garut (*Maranta aerundinaceae* L.) merupakan bahan pangan yang mengandung banyak karbohidrat sehingga memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai pengganti tepung terigu. Pati garut merupakan salah satu bentuk karbohidrat alami yang paling murni dan memiliki kekentalan yang tinggi. Komposisi kimia pati garut yaitu air 8,6%; abu 0,2%; protein 0,65%; lemak 0,26%; serat kasar 0,125%; dan amilosa 31,35% (Suryaningtyas, 2013). Penggunaan umbi garut selain sebagai diversifikasi pangan juga dapat menambah nilai ekonomis dari pati garut itu sendiri. Dalam rangka pemanfaatan umbi sebagai bahan pangan, maka

dilakukan pengolahan umbi garut menjadi tepung. Hal ini dapat mempermudah pemanfaatan umbi garut yang nantinya akan dikonversi ke bahan makanan.

Cookies merupakan kue kering yang berbentuk kecil, memiliki rasa manis, tekstur yang kurang padat dan renyah. *Cookies* biasanya terbuat dari tepung terigu, gula dan telur (Hastui, 2012). *Cookies* terkenal sebagai makanan camilan dan biasa dinikmati pada hari biasa dan hari raya. *Cookies* biasa disajikan pada waktu-waktu istirahat dan bersamaan dengan minuman. Penerimaan produk *cookies* yang baik dimasyarakat harus diimbangi dengan pengembangannya dengan tujuan untuk menciptakan produk dengan nilai gizi yang lebih dari sebelumnya.

Pada umumnya, bahan baku pembuatan *cookies* adalah tepung terigu yang merupakan sumber karbohidrat. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* merupakan tepung terigu dengan kandungan protein rendah. Hal ini dikarenakan dalam pembuatan *cookies* tidak terlalu memerlukan pengembangan. Penambahan bubuk kunyit dan tepung garut dalam pembuatan *cookies* memiliki harapan untuk menjadi inovasi dalam pengembangan makanan berupa *cookies*. Salah satu upaya untuk menghasilkan produk pangan fungsional dan diversifikasi pangan adalah dengan pemanfaatan bubuk kunyit dan tepung garut sebagai bahan olahan pangan menjadi produk *cookies*. Kandungan gizi yang dihasilkan dari tepung garut masih terbilang rendah. Penambahan bubuk kunyit diharapkan mampu memberikan tambahan nilai gizi dan manfaat pada produk *cookies*. Penambahan bubuk kunyit yang diberikan ialah sebanyak 5 g, 10 g dan 15 g dengan tujuan untuk menjaga rasa *cookies* tetap dapat disukai masyarakat. Begitu

pun dengan perlakuan *blanching*, bertujuan untuk memperbaiki rasa dan aroma *cookies* supaya dapat lebih diterima dan disukai masyarakat.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Menghasilkan *cookies* dengan penambahan bubuk kunyit dan lama *blanching* yang memiliki aktivitas antioksidan tinggi dan disukai panelis.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh variasi penambahan bubuk kunyit dan lama *blanching* terhadap kimia (aktivitas antioksidan dan fenol total), sifat fisik (warna dan tekstur), dan parameter tingkat kesukaan *cookies* (warna, tekstur, aroma, rasa, dan keseluruhan).
- b. Menentukan variasi penambahan bubuk kunyit dan lama *blanching* sehingga menghasilkan *cookies* yang disukai panelis dan mengetahui komposisi kimia pada *cookies* yang disukai panelis.