

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Uwi merupakan tanaman umbi-umbian yang tergolong dalam familia Dioscoreaceae dari genus *Dioscorea* (Ayensu, 1972). Umbi ini memiliki kandungan gizi yang tinggi, dengan kandungan protein 7,4% per 100 g berat kering, pati 75-84%, lemak serta vitamin dan mineral kurang dari 4% (Osagie, 1992 dan Hoover, 2001). Kandungan pati umbi uwi yang tinggi dapat menjadi sumber serat yang baik.

Selain itu, kandungan pati yang tinggi pada umbi ini memungkinkan untuk digunakan sebagai bahan baku industri, di antaranya adalah jenis jagung (*Zea Mayes*), kentang (*Solanum spp.*), gandum (*Triticum spp.*), singkong (*Manihot spp.*) dan padi (*Oryza sativa*). Salah satu faktor pembatas penggunaan industri umbi uwi adalah terbatasnya informasi tentang sifat fisikokimia dan kandungan pati fungsional umbi uwi.

Sebagai pelengkap gizi lokal, umbi uwi biasa dikonsumsi sebagai umbi yang dimasak dan sebagai pelengkap makanan dalam bentuk keripik. Dalam bentuk olahan tepung umbi sangat terbatas. Namun di beberapa daerah, umbi ini tidak hanya digunakan sebagai pelengkap makanan, tetapi juga sebagai makanan untuk menurunkan demam. Umbi uwi jarang ditanam meskipun nilai gizinya bagus dengan kandungan pati yang tinggi.

Teh merupakan sumber daya alam yang dibuat dengan cara mengolah pucuk muda (daun muda) dari tanaman teh. Teh adalah minuman menyegarkan yang dikonsumsi oleh kebanyakan orang di dunia. Bahkan minuman teh banyak digunakan sebagai minuman sehari-hari. Selain sebagai minuman yang menyegarkan, teh telah lama dikenal akan manfaat kesehatannya. Dari kualitas daun teh, kondisi dan cara pengolahan daun teh sangat berpengaruh terhadap kualitas daun teh. Daun teh dapat dibuat dari bahan baku (daun teh) yang berkualitas

tinggi dan teknik pengolahan yang tepat. Menurut proses produksinya, ada 4 jenis teh: teh hitam, teh hijau, teh putih, dan teh oolong.

Teh hijau adalah teh yang tidak teroksidasi yang terbuat dari daun tanaman teh. Biasanya daun teh diberi perlakuan panas/uap langsung untuk menonaktifkan enzim polifenol oksidase, sehingga warnanya masih hijau dan kandungan taninnya yang relatif tinggi. Teh hijau merupakan teh yang bagus untuk kesehatan karena rendah kafein dan mengandung antioksidan alami yang sangat kuat, terutama polifenol. Selain diminum sebagai minuman kesehatan, teh hijau dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan dengan terlebih dahulu menyiapkan bubuk teh hijau, misalnya pada proses pembuatan biskuit.

Cookies adalah jenis biskuit yang terbuat dari adonan lembut, tinggi lemak, renyah dan kurang padat saat dipatahkan. Biskuit dapat mempopulerkan bubuk teh hijau sehingga meningkatkan preferensi masyarakat terhadap konsumsi teh hijau. Untuk itu dilakukan penelitian tentang pengaruh penambahan bubuk teh hijau pada proses pembuatan *cookies*.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Penelitian

Tujuan umum adalah menghasilkan cookies yang disubstitusi dengan tepung uwi ungu dan bubuk teh hijau yang disukai.

2. Tujuan Khusus

- a. Mengetahui pengaruh substitusi tepung uwi ungu dan bubuk teh hijau pada sifat dan kesukaan cookies.
- b. Menentukan jumlah substitusi tepung uwi ungu dan bubuk teh hijau sehingga dihasilkan cookies yang disukai.