

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan negara agraris, yang sebagian besar lahannya digunakan sebagai lahan pertanian. Namun masyarakat sendiri masih banyak yang tidak memanfaatkan hasil pertanian tersebut dan tergantung dengan impor, seperti tepung terigu dan kacang-kacangan. Sedangkan industri makanan yang berbahan dasar tepung terigu saat ini berkembang sangat pesat. Salah satu produk berbasis tepung terigu yang cukup digemari masyarakat adalah *cookies* atau kue kering. Pengolahannya sangat sederhana karena tidak memerlukan bahan yang memiliki kandungan gluten tinggi, tetapi harus renyah, tidak cepat menyerap air, tidak keras dan tidak mudah hancur.

Ketergantungan impor tepung terigu ini akan semakin berat apabila tidak dilakukan usaha untuk menanganinya. Oleh sebab itu, perlu mencari alternatif penggunaan bahan dasar lain atau sebagai campurannya. Bahan yang diduga dapat digunakan dan belum banyak dimanfaatkan adalah kulit kacang hijau. Hal ini dikarenakan kulit kacang hijau yang telah ditepungkan memiliki kandungan gizi yang baik dan kadar airnya rendah, sehingga sangat potensial digunakan sebagai campuran dalam pembuatan *cookies*.

Yogyakarta adalah salah satu kota yang menggunakan kacang hijau sebagai bahan isian bakpia. Kacang hijau yang digunakan adalah kacang hijau lokal dan impor. Pengrajin bakpia yang menggunakan kacang hijau impor menganggap lebih efisien karena tidak perlu mengupas kulitnya lagi terlebih tidak

memanfaatkannya menjadi produk lain dan hanya dibuang begitu saja. Oleh sebab itu, perlu dilakukan pemanfaatan kulit kacang hijau yang diolah menjadi tepung sehingga masih memiliki kandungan gizi yang baik apabila digunakan sebagai campuran dalam pembuatan *cookies*.

Semakin banyak penggunaan tepung kulit tauge kacang hijau maka produk yang dihasilkan akan semakin kurang menarik dan rasa yang kurang enak atau seret. Hal ini disebabkan karena penggunaan tepung kulit tauge kacang hijau sebagai bahan dasar dalam pembuatan *cookies* apabila diolah menjadi adonan tidak dapat menyatu dan sulit dibentuk (Handayani, 2009). Rasa seret tersebut diduga karena kandungan serat yang cukup tinggi sedangkan kadar airnya rendah sehingga perlu dilakukan penambahan bahan tambahan pangan lain seperti kuning telur dan *natrium bikarbonat*.

Kuning telur yang ditambahkan dalam pembuatan *cookies* berfungsi sebagai pengikat bahan lain (*emulsifier*) dan *natrium bikarbonat* yang membantu dalam pemecahan protein tersebut sehingga diduga *cookies* yang dihasilkan akan berpori-pori dan mengembang serta rasanya lembut. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui pengaruh variasi penambahan kuning telur dan *natrium bikarbonat* tersebut terhadap sifat fisik, kimia dan kesukaan *cookies* dengan campuran tepung kulit kacang hijau sehingga dapat mengurangi ketergantungan impor tepung terigu dan kacang hijau.

## **B. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

- a. Membuat *cookies* dengan campuran tepung kulit kacang hijau dengan konsentrasi yang disukai panelis.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi kuning telur dan *natrium bikarbonat* dalam pembuatan *cookies* tepung kulit kacang hijau terhadap sifat fisik dan tingkat kesukaan;
- b. Menentukan *cookies* tepung kulit kacang hijau dengan variasi konsentrasi kuning telur dan *natrium bikarbonat* terbaik dan evaluasi komposisi proksimatnya.