

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies adalah sejenis kue kering yang bertekstur renyah dan memiliki butiran halus. *Cookies* biasanya terbuat dari bahan utama tepung terigu kemudian ada bahan tambahan seperti gula halus, telur, bahan pengembang dan lemak seperti margarin. *Cookies* yang beredar di pasaran dikatakan hanya sebagai sumber energi karena menggunakan tepung, gula dan lemak sebagai bahan penyusunnya, sedangkan Menurut Pakhri (2017) *cookies* yang sehat sebaiknya tidak hanya mengandung energi saja, tetapi mengandung antioksidan, vitamin, mineral protein dan serat pangan yang baik untuk kesehatan. Hal ini menunjukkan bahwa *cookies* yang beredar di pasaran masih memiliki kandungan protein dan serat yang rendah sehingga diperlukan bahan pangan yang tinggi protein dan serat untuk menambah gizi *cookies*

Salah satu jenis kacang-kacangan yang mengandung gizi tinggi yaitu kacang merah (*Phaseolus vulgaris L.*) sebab kandungan protein dan serat kasarnya tinggi yaitu protein 23,58% dan serat kasar 24,9% setiap 100 grammnya (Astuti, 2013). Protein berfungsi sebagai zat pembangun, pembentuk jaringan baru serta memperbaiki jaringan yang rusak pada tubuh (Ernawati, Prihatini dan Yuriestia, 2016). Serat kasar terdiri dari selulosa, hemiselulosa dan lignin yang berfungsi sebagai pengganjal rasa kenyang dan mempersingkat proses pencernaan di dalam tubuh (Prawitasari, Ismadi dan Estiningdriati, 2012). Disamping kaya akan protein, kacang merah memiliki sumber karbohidrat, mineral dan vitamin. Kandungan karbohidrat kacang merah adalah 61,2 g, sedangkan vitamin A 30 SI, vitamin B1 0,5 mg, vitamin B2 0,2 mg serta niasin 2,2 mg. Komposisi mineral kacang merah adalah fosfor 410 mg, kalsium 260 mg, mangan 194 mg, besi 5,8 mg, tembaga 0,95 mg dan natrium 15 mg. Penelitian Dewantari dkk., (2016) substitusi tepung kecambah kacang merah (60%) dan terigu (40%) pada *cookies* diketahui dapat meningkatkan kandungan protein (7,26%) dan serat kasar (20,95%) pada *cookies*. Penelitian Ekawati (1999) menunjukkan bahwa tingkat substitusi tepung kacang merah yang dapat diterima hingga 50%.

Pada kacang merah memiliki kandungan anti gizi yang sebagian didominasi oleh asam fitat (Astawan, 2009). Perendaman dapat mengurangi kandungan senyawa anti gizi yang ada di dalam *leguminosae* (Mohamed *et al.*, 2011). Kadar asam fitat kacang merah dapat diturunkan sebesar 41,9% dengan perlakuan perendaman dan perebusan (Astawan, 2009). Selain memiliki kandungan anti gizi kacang merah juga memiliki bau langu yang mengakibatkan produk akhir menjadi kurang diterima masyarakat (Yodatama, 2011). Sehingga, menyebabkan berkurangnya minat masyarakat untuk mengkonsumsi *cookies* oleh sebab itu perlu adanya penambahan bahan campuran sebagai flavor pada *cookies* sehingga bau langu dari tepung kacang merah tersamarkan.

Pisang berfungsi sebagai flavor alami memberi nilai tambah pada zat gizi *cookies* yang dihasilkan. Pisang *cavendish* memiliki karakteristik yang berbeda dengan pisang lain yakni aroma dalam pisang *cavendish* kuat dengan tingkat kemanisan yang tidak terlalu manis dan tekstur daging buah yang tidak terlalu lembek (Ramdani dkk, 2017). Pisang *cavendish* semakin diminati karena kandungan nutrisi yang tinggi dan lengkap. Kandungan gizi dalam pisang *cavendish* per 100 g daging buah adalah energi (166-128 kcal), protein (1%), lemak (0,3%), karbohidrat (27%) , mineral seperti kalsium (15mg), kalium (380mg), zat besi (0,5mg), natrium (1,2mg) dan vitamin seperti Vitamin A (0,3mg), Vitamin B1 (0,1mg), B2 (0,1mg) , B6 (0,7mg) dan Vitamin C (20mg) (Suhartanto dkk, 2012). *Puree* pisang yang digunakan diperoleh dari pisang matang untuk menghasilkan aroma khas pisang pada produk akhir (Ekafitri R. dkk., 2013).

Selain bahan baku, bahan penunjang lain seperti penambahan margarin berpengaruh terhadap tekstur *cookies*. Margarin yang digunakan akan melunakan adonan dan menyebabkan tekstur *cookies* menjadi remah, karena margarin dapat melapisi protein maupun pati. Selain itu margarin memberikan aroma yang enak dan cita rasa yang lezat (Herastuti, 2017). Penambahan margarin dilaporkan mempengaruhi kerenyahan produk *cookies* berbasis tepung kimpul (Nurani dan Yuwono, 2014).

Penggunaan kedua bahan baku dan penambahan bahan penunjang pada konsentrasi yang berbeda akan menghasilkan karakteristik produk yang berbeda pula. Oleh karena itu tujuan penelitian ini adalah mengetahui pengaruh perbandingan tepung kacang merah dan *puree* pisang *cavendish* dengan penambahan margarin terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perlakuan proporsi tepung kacang merah : *puree* pisang cavendish dan penambahan margarin terhadap *cookies*.
2. Menentukan perlakuan terbaik tepung kacang merah : *puree* pisang *cavendish* dan penambahan margarin berdasarkan sifat fisikokimia dan organoleptic *cookies* yang terbukti.

C. Manfaat Penelitian

1. Sebagai diversifikasi pangan terhadap produk olahan dari bahan baku tepung kacang merah dan pisang cavendish.
2. Menambah nilai ekonomis bahan baku tepung kacang merah dan pisang *cavendish* serta memberikan peluang usaha tentang pembuatan *cookies*.
3. Memberikan informasi pada masyarakat tentang karakteristik fisikokimia *cookies* berbahan tepung kacang merah dan pisang dengan penambahan margarin.