

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang digemari oleh banyak orang karena memiliki rasa dan bentuk yang menarik. *Cookies* adalah salah satu jenis biskuit yang terbentuk dari adonan lunak, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat (SNI 2973:2011). Konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia sebanyak 18,406 kg/tahun (Statistik Konsumsi Pangan, 2018).

Beragam jenis *cookies* tersedia di Indonesia, salah satunya adalah *cookies* lidah kucing. *Cookies* lidah kucing adalah jenis kue kering yang berbentuk seperti lidah kucing dan tergolong dalam kue kering semprot karena pembuatannya dengan teknik disemprot pada loyang kue lidah kucing (Yasaboga, 2012). *Cookies* lidah kucing ini masuk ke Indonesia dari Belanda seiring dengan Kolonialisasi Belanda. *Cookies* lidah kucing merupakan makanan ringan yang memiliki rasa manis, berbentuk pipih lonjong, dan bertekstur renyah. Selain itu, tampilannya yang unik dan menarik membuat *cookies* ini digemari banyak orang.

Tepung terigu adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies*. Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari biji gandum yang mempunyai keistimewaan dibandingkan serelia lain yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten yang bersifat elastis pada saat dibasahi dengan air (Suryani, 2007). Penggunaan bahan pangan lokal untuk mensubstitusi dan mengurangi penggunaan terigu pada pembuatan *cookies* sangat perlu dilakukan untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan terigu mengingat negara kita masih mengimpor gandum dari luar negeri. Oleh karena itu perlu dicari sumber bahan baku lokal yang dapat mensubstitusi dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Salah satu bahan baku yang dapat diolah adalah pisang.

Pisang adalah buah yang kaya akan mineral seperti kalium, magnesium, fosfor, kalsium, dan besi. Bila dibandingkan dengan jenis makanan nabati lain, mineral pisang, khususnya besi, hampir seluruhnya (100 persen) dapat diserap tubuh. Berdasarkan rilis data Badan Pusat Statistik dan Direktorat Jenderal Hortikultura, produksi buah pisang di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 7,26 juta ton. Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2016, data statistik konsumsi pangan menyebutkan bahwa rata-rata konsumsi per kapita pisang 0,119kg/minggu.

Penggunaan pisang masih terbatas dalam proses pengolahannya, yaitu hanya digoreng, direbus, diolah menjadi keripik, dodol, dan sale. Untuk menambah nilai ekonomis serta memperluas pemanfaatan pisang sebagai bahan makanan lain, pisang

yang memiliki tingkat kematangan tiga seperempat dapat diolah menjadi tepung dan dimanfaatkan salah satunya sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *cookies*. Pisang merupakan salah satu sumber serat pangan yang tidak mengandung lemak dan kolesterol, sehingga memiliki potensi untuk dijadikan bahan baku tepung. Pengolahan pisang sebagai tepung ini juga bertujuan untuk memperpanjang umur simpan tanpa mengurangi nilai gizi pisang.

Semua jenis pisang pada umumnya dapat dijadikan tepung. Jenis pisang yang lebih baik dijadikan tepung adalah dari jenis plantain. Pisang jenis plantain memiliki kadar pati yang lebih tinggi dan kadar gula yang lebih rendah dibandingkan dengan jenis banana (Bender, 1999 dalam Palupi, 2012).

Pisang nangka merupakan salah satu jenis pisang plantain yang memiliki ketersediaan melimpah namun masih kurang dalam proses pengolahan lebih lanjut. Pisang nangka memiliki kandungan gizi yang cukup baik dan manfaat yang cukup besar bagi kesehatan. Pisang ini juga mengandung banyak pati yang dapat membentuk konsistensi dari *cookies* sehingga dapat menggantikan tepung terigu pada pembuatan *cookies* mempunyai peluang yang tinggi karena pada produk *cookies* tidak memerlukan pengembangan sehingga tepung pisang dapat digunakan.

Pembuatan *cookies* dari tepung pisang nangka masih sangat jarang ditemukan. Kandungan pati yang tinggi dalam pembuatan *cookies* dapat memperkuat struktur *cookies* yang dihasilkan. Hal ini dikarenakan salah satu fungsi pati pada olahan pangan adalah mengendalikan tekstur dan reologi (perubahan bentuk) (Whistler dkk, 1984).

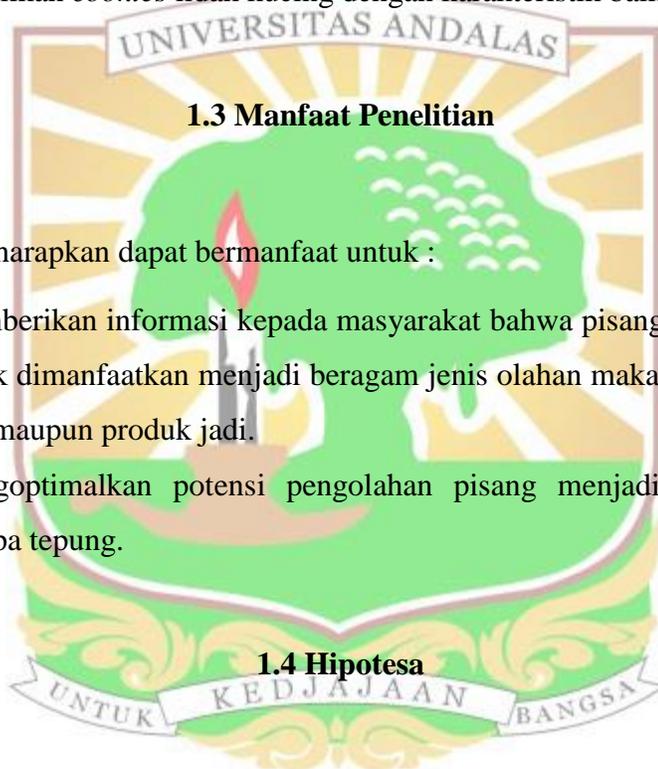
Penelitian pembuatan *cookies* lidah kucing dari tepung terigu dengan tepung pisang kepok telah dilakukan oleh Azizah *et al.* (2019) didapatkan bahwa, substitusi tepung terigu 75% dengan tepung pisang 25% menghasilkan *cookies* lidah kucing dengan karakteristik yang baik dan disukai panelis dari segi warna, aroma, kerenyahan, rasa, dan kenampakan keseluruhan dengan rata-rata kadar air 2,34%; kadar abu 2,15%; dan tekstur 1,42 mm/g/dt. Selain itu penulis juga telah melakukan percobaan pendahuluan dalam pembuatan *cookies* lidah kucing, didapatkan bahwa substitusi tepung terigu 40% dengan tepung pisang 60% memberikan hasil optimal dengan nilai organoleptik yang paling disukai.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh perbandingan tepung pisang nangka yang digunakan terhadap karakteristik *cookies* lidah kucing yang dihasilkan dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Nangka (*Musa paradisiaca*. L) dan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia, dan Organoleptik *Cookies* Lidah Kucing”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari dilakukan penelitian ini adalah untuk :

- a. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung pisang nangka dan tepung terigu yang digunakan terhadap karakteristik *cookies* lidah kucing
- b. Mendapatkan perbandingan tepung pisang nangka dan tepung terigu yang tepat untuk digunakan pada pembuatan *cookies* lidah kucing, sehingga dapat menghasilkan *cookies* lidah kucing dengan karakteristik baik.



1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

- a. Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa pisang memiliki potensi untuk dimanfaatkan menjadi beragam jenis olahan makanan baik setengah jadi maupun produk jadi.
- b. Mengoptimalkan potensi pengolahan pisang menjadi produk industri berupa tepung.

1.4 Hipotesa

H_0 :Perbandingan tepung pisang nangka dan tepung terigu yang digunakan tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* lidah kucing

H_1 :Perbandingan tepung pisang nangka dan tepung terigu yang digunakan berpengaruh terhadap *cookies* lidah kucing