

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, renyah, dan penampang potong bertekstur kurang padat ketika dipatahkan (BSN, 2011). *Cookies* biasanya terbuat dari tepung terigu. Konsumsi terigu di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya akibat pola konsumsi masyarakat yang cenderung menjadikan terigu sebagai bahan dasar dalam pengembangan industri makanan. Bahan pangan lokal yang dapat menjadi alternatif lain dalam pembuatan produk tepung, misalnya dengan memanfaatkan bahan pangan seperti sagu.

Sagu merupakan bahan pangan sumber karbohidrat. Kandungan gizi terbesar yang terdapat pada pati sagu yaitu karbohidrat. Selain itu, sagu mempunyai beberapa kelebihan dibandingkan dengan tepung dari tanaman umbi dan sereal karena mengandung pati tidak tercerna yang penting bagi kesehatan (Triwiyono, 2014). Sebelum diolah menjadi makanan, sagu diolah terlebih dahulu menjadi tepung sagu. Dengan berbagai keunggulan sagu, seharusnya kita dapat mengembangkan produk pangan berbasis tepung sagu yang bernilai tinggi. Kandungan gizi yang terdapat dalam 100 gram sagu yaitu energi 355 kalori, protein 0,6 g, lemak 1,1 g, air 11,9 g dan karbohidrat 85,6 g (Kemenkes RI, 2018). Tepung sagu biasanya digunakan dalam pembuatan mie, roti, dan biskuit. Pemanfaatan sagu diharapkan dapat menekan konsumsi terigu di Indonesia.

Untuk meningkatkan kadar protein pada *cookies* yang menggunakan tepung sagu maka ditambahkan blondo. Blondo adalah hasil samping dari pengolahan minyak kelapa murni atau biasa disebut *Virgin Coconut Oil* (VCO). Menurut Murtius (2008) komposisi blondo dari pembuatan minyak dengan cara fermentasi terdiri dari protein sebesar 31.35%, serat kasar 0.52%, dan lemak 22.32%, blondo juga mengandung asam-asam lemak esensial seperti asam oleat, linoleat, linolenat, dan teridentifikasi mengandung *Lactobacillus* sp. Dengan total koloni Bakteri Asam Laktat (BAL) 3.5×10^9 .

Berdasarkan penelitian Ilham (2019), *cookies* yang dihasilkan dari blondo memiliki aroma yang kurang sedap atau tengik, dan tidak tahan lama untuk

disimpan. Hal ini didukung oleh penelitian Tahir, *et al* (2016) yang mengatakan bahwa kue kering yang dihasilkan dari tepung sagu dan penambahan blondo menghasilkan aroma yang *off flavour*, berupa aroma tengik. Aroma tengik ini dihasilkan akibat tingginya kadar lemak pada blondo. Timbulnya *off flavour* merupakan konversi lipida ke dalam bentuk lipo hidroperoksida, volatil dan non-volatil hasil degenerasi asam linoleat dan linolenat. Proses ketengikan terjadi karena komponen lemak berinteraksi dengan udara. Oksigen akan terikat pada ikatan rangkap dan membentuk peroksida aktif. Senyawa ini sangat reaktif dan dapat membentuk hidroperoksida yang bersifat sangat tidak stabil dan mudah pecah menjadi senyawa dengan rantai karbon yang lebih pendek berupa asam-asam lemak, aldehida-aldehida dan keton yang bersifat volatil/mudah menguap dan menimbulkan aroma tengik.

Untuk mengatasi reaksi oksidasi lemak dan untuk memperpanjang masa simpan suatu pangan dapat menggunakan rempah-rempah yang mengandung senyawa aromatik dan senyawa antioksidan salah satunya dikenal sebagai bumbu spekek atau bumbu spekulas. Bumbu spekek merupakan campuran rempah-rempah yang terdiri dari kayu manis, cengkeh, kapulaga dan pala. Biasanya bumbu spekek dijadikan sebagai bahan pembuatan kue lapis legit yang memiliki aroma yang khas. Rempah-rempah pada umumnya memiliki kandungan antioksidan seperti kayu manis yang memiliki kandungan antioksidan yang tinggi. Kandungan antioksidan dapat mengurangi reaksi oksidasi lemak sehingga dapat mengurangi ketengikan atau aroma yang kurang sedap pada bahan pangan. Oleh sebab itu, penambahan bumbu spekek pada pembuatan *cookies* diharapkan mampu mengurangi ketengikan, menambah aroma dan cita rasa pada *cookies* yang dihasilkan.

Pada pembuatan speculaas menurut Zulfa (2011) penambahan bumbu spekek pada *cookies* ditambahkan sebanyak 3,67 %. Sedangkan pada penelitian Mokodompit, *et al* (2017) formulasi penambahan bubuk spekoek pada pembuatan biskuit yaitu 0,3 %. Setelah dilakukan pra penelitian, ternyata untuk konsentrasi bumbu spekek 1 % aroma dan rasa bumbu spekek pada *cookies* sudah kuat. Sedangkan untuk konsentrasi bumbu spekek 4% rasa dan aromanya sangat kuat. Penambahan yang terlalu sedikit akan mempengaruhi karakteristik *cookies*

terutama aroma dan masa simpannya. Semakin sedikit konsentrasi bumbu spekek yang ditambahkan maka aroma tengik blondo masih ada dan masa simpannya juga relatif singkat. Sedangkan penambahan yang terlalu banyak diduga akan mempengaruhi rasa dan aroma *cookies* yang dihasilkan. Semakin banyak bumbu spekek yang ditambahkan maka aroma yang dihasilkan akan sangat kuat dan rasa yang dihasilkan akan sedikit pahit. Untuk itu perlu dilakukan penelitian mengenai pengaruh konsentrasi bumbu spekek terhadap karakteristik *cookies* dari blondo VCO dan tepung sagu.

Berdasarkan uraian diatas, maka peneliti melakukan penelitian tentang ***“Pengaruh Perbedaan konsentrasi bumbu spekek terhadap karakteristik cookies dari blondo Virgin Coconut Oil (VCO) dan tepung sagu”***.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bumbu spekek terhadap karakteristik kimia *Cookies* dari campuran blondo VCO dan tepung sagu
2. Mengetahui tingkat kesukaan panelis secara organoleptik terhadap *cookies* dari campuran blondo VCO dan tepung sagu
3. Mengetahui efektivitas bumbu spekek sebagai penghambat kerusakan *cookies* dari campuran blondo VCO dan tepung sagu selama penyimpanan
4. Mengetahui konsentrasi penambahan bumbu spekek yang terbaik pada pembuatan *cookies*.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian yang akan dilakukan adalah :

1. Meningkatkan nilai guna blondo sebagai bahan pangan lokal
2. Menciptakan produk olahan blondo yang disukai dan dapat diterima oleh masyarakat berdasarkan uji organoleptik.
3. Meningkatkan manfaat bumbu spekek.

1.4 Hipotesis

H_0 : Perbedaan konsentrasi bumbu spekk tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik *cookies* dari blondo VCO dan tepung sagu.

H_1 : Perbedaan konsentrasi bumbu spekk berpengaruh nyata terhadap karakteristik *cookies* dari blondo VCO dan tepung sagu.

