

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Saat ini pola hidup sehat sudah banyak diterapkan oleh masyarakat Indonesia agar terjamin kehidupan yang sejahtera. Salah satu usaha dalam peningkatan kesejahteraan dan kesehatan di Indonesia adalah dengan peningkatan asupan gizi. Salah satu caranya adalah dengan mengkonsumsi sayuran. Sayuran termasuk bahan pangan yang banyak mengandung zat gizi dan bermanfaat bagi kesehatan manusia. Di samping itu, sayuran merupakan sumber serat terbesar bagi tubuh. Serat makanan berguna untuk kelancaran fungsi pencernaan dan metabolisme tubuh (Hambali, Suryani dan Purnama, 2005).

Salah satu jenis sayuran yang banyak terdapat di daerah Indonesia dan sering terlupakan adalah rebung. Rebung adalah nama umum dari terubus bambu yang baru tumbuh berasal dari akar tunggal induknya. Tunas muda tanaman bambu yang muncul di permukaan dasar rumpun itulah yang kita kenal dengan nama rebung. Rebung dalam Bahasa Inggris dikenal dengan sebutan "**Bamboo Shoot**". Rebung sangatlah mudah ditemukan hampir di seluruh daerah di Indonesia. Hampir di seluruh daerah Sumatera Barat masyarakatnya mengenal rebung (Andoko, 2005).

Senyawa utama di dalam rebung mentah adalah air, yaitu sekitar 91 %. Selain itu rebung juga mengandung protein, karbohidrat, lemak, vitamin A, Vitamin C, thiamin, riboflavin, serta mineral lain seperti kalsium, fosfor, besi dan kalium. Rebung memiliki kandungan kalium yang cukup tinggi. Kadar kalium rebung adalah 533 mg. Makanan yang mengandung kalium minimal 400 mg dapat mengurangi resiko stroke (Andoko, 2005).

Rebung memiliki rasa yang manis dan tekstur yang renyah sehingga menjadi salah satu jenis sayuran yang disukai masyarakat. Sekarang rebung telah menjadi sayuran elit dunia karena telah banyak dikalengkan atau dikemas eksklusif yang sejajar dengan sayuran asparagus, wortel, lobak dan lain-lain. Di dunia Internasional rebung

menjadi makanan tradisional saat merayakan malam imlek, seperti di China dan Jepang (Kinanti, 1992).

Selama ini rebung banyak dikonsumsi dengan cara dimasak menjadi sayuran yaitu berbentuk tumis dan gulai. Untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap rebung, maka sangat diperlukan teknologi pengolahan yang tepat. Salah satu bentuk pilihan pengolahan rebung adalah dengan cara mengolah rebung menjadi tepung sehingga dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan, sebagai contoh diolah menjadi *cookies*.

Cookies adalah kue kering yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dan penampang potongnya bertekstur kurang padat. *Cookies* merupakan produk pangan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Saat ini *cookies* menjadi makanan yang cukup populer dan dapat ditemukan dengan mudah. Pembuatan *cookies* biasanya digunakan bahan dasar tepung terigu. Bahan-bahan penyusun *cookies* antara lain tepung, lemak, gula, susu, telur dan bahan pengembang. *Cookies* juga memiliki kalori tinggi karena didalamnya terdapat kandungan lemak dan gula yang tinggi (Matz, 1968). *Cookies* juga salah satu makanan yang mudah didapat, mudah ditemui dan lebih praktis dalam penyajiannya, *cookies* biasa digunakan untuk cemilan sebagai pengganti asupan nasi saat beraktivitas.

Di era globalisasi ini, konsumen sudah mulai memperhatikan dampak makanan yang dimakan terhadap kesehatan, sehingga lebih menyukai produk yang kaya akan gizi dan memiliki serat. Rebung mengandung komponen zat gizi yang hampir lengkap dan kadar serat tinggi sehingga dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies*. Konsumen dapat memenuhi kebutuhan gizi sekaligus serat dengan mengonsumsi *cookies* ini.

Rebung merupakan jenis sayuran yang mengandung sedikit protein, untuk memperkaya kandungan protein pada *cookies* maka ditambahkan kacang-kacangan. Kacang-kacangan memiliki peranan yang cukup besar dalam pemenuhan protein, salah satunya adalah kacang hijau. Biji kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan rendah lemak yang merupakan asam lemak tak jenuh serta

mengandung mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Maka penambahan tepung kacang hijau diharapkan dapat melengkapi kekurangan protein yang terdapat pada rebung.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Rebung Bambu (*Dendrocalamus asper*) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, (L.) R. Wilczek) terhadap Karakteristik Cookies”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung rebung bambu dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik cookies.
2. Mengetahui substitusi tepung rebung dan tepung kacang hijau yang terbaik berdasarkan uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan:

1. Dapat menghasilkan produk pangan *cookies* dengan memanfaatkan rebung dan kacang hijau.
2. Memberikan informasi ilmiah pengolahan pangan tentang karakteristik *cookies* dengan memanfaatkan rebung.
3. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari rebung.

1.4 Hipotesa Penelitian

H0 = Substitusi tepung rebung dan tepung kacang hijau tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*.

H1 = Substitusi tepung rebung dan tepung kacang hijau berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*.