

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan pokok makhluk hidup. Tanpa makanan, makhluk hidup tidak bisa bertahan untuk menjalankan kegiatan sehari-hari. Setiap orang, baik laki-laki maupun perempuan, tua muda, sakit sehat selalu membutuhkan makanan, dalam jenis dan porsi yang berbeda. Kebutuhan akan makanan mengalami pergeseran dari waktu ke waktu.

The Institute of Medicine's Food & Nutrition Board (IOM/NAS, 1994 *cit* Muchtadi, 2012), mendefinisikan pangan fungsional sebagai “setiap pangan atau *ingredient* pangan yang dapat memberikan keuntungan kesehatan diluar manfaat zat-zat gizi yang dikandungnya”. Pangan fungsional harus mempunyai tiga fungsi dasar, yaitu sensori (warna serta penampilannya menarik dan citarasanya enak), nutritional (bernilai gizi tinggi) dan physiological (memberikan pengaruh fisiologis yang menguntungkan bagi tubuh). Fungsi fisiologis dari suatu pangan fungsional seperti mencegah timbulnya suatu penyakit yang berhubungan dengan konsumsi pangan, meningkatkan daya tahan tubuh, memperlambat proses penuaan dan pemulihan kembali tubuh setelah menderita suatu penyakit tertentu.

Makanan fungsional dikonsumsi bukan berupa obat tetapi dikonsumsi berbentuk makanan, seperti makanan yang mengandung bakteri yang berguna menjaga dan meningkatkan kesehatan seperti yoghurt dan yakult, juga makanan yang mengandung serat misalnya tempe dan gandum utuh.

Pisang merupakan buah dengan sumber gizi yang hampir sempurna karena pisang mengandung 6 nutrisi yaitu air, gula, protein, lemak, vitamin dan mineral. Pisang saat ini banyak digemari dan dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan dalam bentuk segar dan olahan, sebelum diolah pisang dapat dibuat menjadi tepung terlebih dahulu. Tepung pisang diperoleh dari irisan daging buah pisang yang telah dikeringkan dan dihancurkan baik secara manual maupun menggunakan mesin pembuat tepung.

Tepung pisang kaya akan karbohidrat serta berbagai mineral lainnya. Tepung pisang dapat digunakan sebagai bahan campuran yang hampir terdapat pada semua makanan berbasis tepung seperti: roti, *cake*, *biscuit*, *cookies* dan

sebagainya. Selain itu, pengolahan pisang menjadi tepung pisang dapat mempertahankan kandungan gizinya dan memperbaiki aroma pada tepung, memiliki vitamin yang baik bagi tubuh serta dapat menambah citarasa yang khas terhadap produk tersebut. Tepung pisang memiliki karbohidrat yang cukup tinggi yaitu sekitar 88,6 g.

Tanaman daun katuk memiliki peranan fungsional dalam kesehatan. Masyarakat meyakini bahwa dengan mengkonsumsi daun katuk dapat memperlancar ASI dan berbagai macam penyakit seperti menurunkan demam dan mengobati frambusia. Daun katuk dapat menjadi sumber serat kasar yang dapat membantu pencernaan seperti memperlancar pembuangan feses (Lingga, 1998).

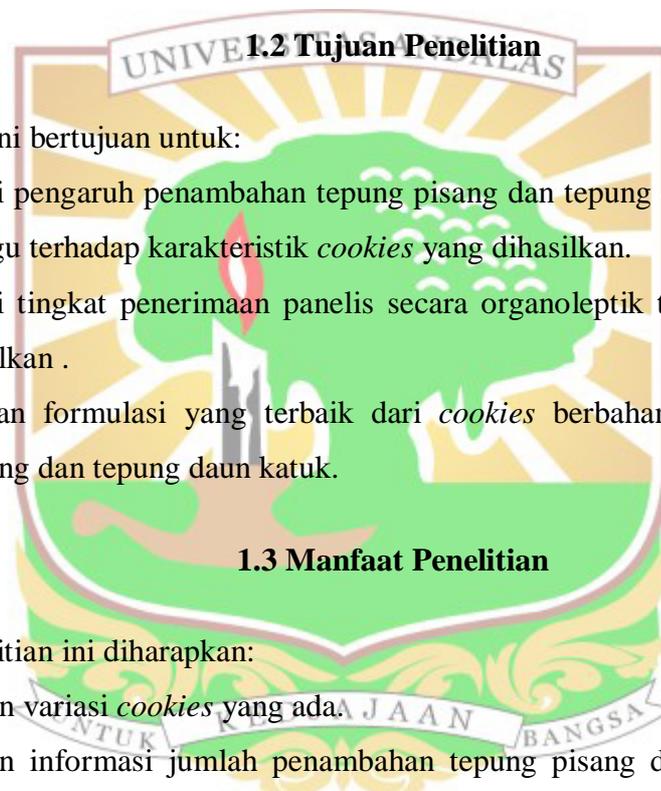
Selama ini daun katuk banyak dikonsumsi dengan cara dimasak menjadi sayuran. Untuk meningkatkan konsumsi masyarakat terhadap daun katuk, maka sangat diperlukan teknologi pengolahan yang tepat. Salah satunya adalah dengan cara mengolah daun katuk menjadi tepung sehingga dapat dijadikan sebagai bahan baku pembuatan produk pangan, seperti pembuatan *cookies*.

Cookies adalah jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur padat atau berongga. *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 menggunakan 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, 1978).

Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu maka salah satu alternatif digunakan tepung pisang dan selain itu tepung pisang juga dapat meningkatkan serat *cookies*. Karena menurut Satuhu (1999), kandungan serat pada pisang yaitu 0,5 g sedangkan pada tepung pisang sebesar 2 g, penambahan tepung daun katuk diharapkan juga berfungsi sebagai sumber serat dan sumber antioksidan. Menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (2009), daun katuk mengandung serat sebesar 1,5 g.

Formulasi pada pembuatan *cookies* berdasarkan formulasi yang dibuat berdasarkan standar Manley (2000) dengan modifikasi dan berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dengan perbandingan tepung pisang dan tepung daun katuk pada perlakuan A = 40% : 5%, B = 35% : 10%, C = 30% : 15%, D = 25% : 20%, dan E = 20% : 25%.

Berdasarkan uraian di atas, maka penulis telah melakukan penelitian dengan judul “**Formulasi dan Karakteristik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Pisang (*Musa paradisiaca*) dan Tepung Daun Katuk (*Sauropus androgynous*) sebagai Pangan Fungsional**”.



1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung pisang dan tepung daun katuk pada tepung terigu terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis secara organoleptik terhadap *cookies* yang dihasilkan .
3. Mendapatkan formulasi yang terbaik dari *cookies* berbahan tepung terigu, tepung pisang dan tepung daun katuk.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan:

1. Memberikan variasi *cookies* yang ada.
2. Memberikan informasi jumlah penambahan tepung pisang dan tepung daun katuk pada tepung terigu untuk pembuatan *cookies* yang baik.

1.4 Hipotesa Penelitian

Adapun hipotesa dari penelitian ini adalah:

H0 : Penambahan tepung pisang dan tepung daun katuk pada pembuatan *cookies* tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.

H1 : Penambahan tepung pisang dan tepung daun katuk pada pembuatan *cookies* berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.

