

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Cookies* adalah salah satu jenis biskuit yang terbentuk dari adonan lunak, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat (SNI 2973:2011). Saat ini, *cookies* banyak beredar dipasaran dan merupakan sumber energi yang baik. *Cookies* menjadi camilan yang banyak disukai masyarakat mulai dari balita sampai orang dewasa karena enak, manis dan renyah. Umumnya *cookies* dibuat dari tepung terigu atau dari jenis tepung lainnya. Tepung terigu yang digunakan untuk pembuatan *cookies* adalah tepung terigu dengan kandungan protein yang rendah sebesar 9% (Miller, 2016).

Penggunaan bahan pangan lokal untuk mensubsitisi 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 mensubsitisi dan mengurangi penggunaan terigu. Salah satu bahan pangan lokal yang dapat diolah sebagai bahan baku pembuatan *cookies* adalah kentang. Daerah penghasil kentang terbanyak di Sumatera Barat adalah Alahan Panjang Kabupaten Solok. Produksi kentang Alahan Panjang dengan luas panen 1.447 ha sebesar 22.980 ton (Badan Pusat Statistik, 2011).

Biasanya, kentang diperdagangkan dalam bentuk kentang segar dan beberapa jenis olahan seperti keripik kentang dan *french fries*. Sedangkan dalam keseharian, kentang biasa digunakan sebagai bahan pencampur rendang, kroket, pencampur sambal, donat kentang dan lain-lain. Oleh karena itu, pembuatan *cookies* berbahan baku umbi kentang dapat menambah keragaman olahan kentang.

Menurut Sulihandari (2013), kentang mengandung karbohidrat sebanyak 19,1 g/100 g. Sedangkan menurut Murtiningsih dan Suyanti (2011), Komposisi utama umbi kentang terdiri dari 80% air, 18% pati dan 2% protein. Kandungan gizi kentang juga relatif lebih baik dibandingkan dengan umbi-umbian lain dan merupakan satu-satunya umbi yang mengandung vitamin C.

Dalam penelitian ini tepung terigu disubstitusi menggunakan umbi kentang rebus. Jenis kentang yang digunakan adalah kentang kuning varietas Cipanas yang pada umumnya paling digemari oleh masyarakat, karena kentang kuning berasa lebih enak, lebih gurih, tidak lembek dan kadar airnya rendah.

Penelitian pembuatan *cookies* dari tepung terigu dengan tepung kentang telah dilakukan oleh Aprilia *et al.* (2014), dan diperoleh bahwa perbandingan tepung terigu 80% dengan tepung kentang sebesar 20% menghasilkan produk *cookies* terbaik. Pada penelitian Anova *et al.* (2014) didapatkan bahwa, substitusi tepung terigu 50% dengan tepung kentang 50% memberikan hasil optimal dengan nilai organoleptik yang paling disukai.

Peneliti melakukan penelitian pendahuluan substitusi tepung terigu dengan kentang rebus dengan perbandingan : perlakuan A (100%:0%), perlakuan B (85%:15%), perlakuan C (80%:20%), perlakuan D (75%:25%) dan perlakuan E (70%:30%). Berdasarkan penelitian pendahuluan diperoleh bahwa, substitusi kentang rebus sebesar 30% menghasilkan tekstur *cookies* yang lebih baik. Teksturnya lebih renyah, ringan dan kurang padat sesuai dengan tekstur *cookies*. Dari segi warna, rasa dan aroma tidak memberikan pengaruh yang nyata. Selain itu, peningkatan substitusi tepung terigu dengan umbi kentang rebus semakin tinggi, maka tekstur adonan *cookies* akan semakin lembek dan agak lengket sehingga pencetakan *cookies* sulit dilakukan. Akan tetapi pengaruh substitusi tepung terigu dengan kentang rebus terhadap sifat fisik, kimia dan penerimaan sensoris *cookies* belum diketahui.

Dari uraian diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Kentang Rebus Terhadap Karakteristik Fisik, Kimia dan Organoleptik Cookies”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dan umbi kentang rebus terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
2. Mengetahui produk *cookies* yang paling disukai panelis.

### 1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Menambah variasi olahan kentang dengan memanfaatkannya sebagai bahan baku pembuatan *cookies*.
2. Memberikan informasi ilmiah tentang pengolahan pangan khususnya *cookies* yang terbuat dari tepung terigu dan kentang rebus.

### 1.4 Hipotesis Penelitian

Adapun hipotesis dari penelitian ini adalah :

$H_0$  = Substitusi tepung terigu dengan kentang rebus tidak berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.

$H_1$  = Substitusi tepung terigu dengan kentang rebus berpengaruh terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.

