

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah jenis biskuit dari adonan lunak tepung terigu, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat (Manley, 2000). *Cookies* dapat dijadikan pilihan yang tepat untuk jajanan yang banyak diminati oleh semua kalangan usia mulai dari anak-anak sampai orang dewasa.

Bahan utama dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu (gandum). Selama ini, gandum yang digunakan di Indonesia merupakan gandum impor. Nilai impor gandum pada tahun 2013 sangat tinggi yaitu mencapai US\$ 1,83 Milyar dengan volume 4.898 juta kg. Untuk mengurangi penggunaan terigu telah banyak dilakukan penelitian tentang pengembangan produk biskuit menggunakan tepung kombinasi tepung terigu dan berbasis non tepung terigu, diantaranya kombinasi terigu dengan ubi jalar, terigu dengan sorghum, terigu dengan tepung kedelai, terigu dengan jagung, terigu dengan tepung beras, dan beberapa kombinasi lainnya (Claudia dan Widjanarko, 2016).

Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk kombinasi tepung terigu yaitu tepung beras hitam. Beras hitam memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi yaitu mencapai 76% per 100 g bahan dan kandungan proteinnya berkisar antara 6,5-8% per 100 g bahan (Suardi dan Ridwan, 2009). Kandungan protein dan karbohidrat beras hitam setara dengan yang terkandung pada tepung terigu, perbedaannya beras hitam tidak mengandung gluten seperti terigu. Keunggulan lain dari beras hitam yaitu mengandung senyawa antioksidan berupa antosianin. Menurut Purwanto (2010), dalam beras hitam kandungan antosianinnya mencapai 200-400 mg per 100 gram.

Cookies adalah jenis biskuit yang merupakan makanan ringan yang disukai semua kalangan dan praktis untuk dibawa ke mana-mana. Biasanya *cookies* mengandung karbohidrat dan lemak yang tinggi, namun kandungan protein, antioksidan dan seratnya rendah. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk meningkatkan nilai gizi dalam pembuatan *cookies* adalah daun kelor.

Kelor merupakan tanaman berkayu yang memiliki kandungan gizi yang tinggi. Biasanya daun kelor dikonsumsi sebagai sayuran. Daun kelor mengandung protein yang tinggi dan mudah dicerna. Menurut Krisnadi (2015) yang dikutip dari moringoorganics.com, melaporkan kandungan nutrisi yang terkandung pada tanaman kelor yaitu protein, antioksidan, vitamin (A, B, B1, B2, B3, B6, C, D, K), 8 asam amino esensial, 10 asam amino non-esensial, mineral (Ca, Cu, Fe, Mn, Mg, Zn, P, K), serat dan beberapa fitonutrien lainnya.

Berdasarkan komponen gizi yang dikandungnya, kombinasi tepung terigu, tepung beras hitam, dan serbuk daun kelor dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat menghasilkan produk *cookies* yang memiliki kandungan gizi yang tinggi sehingga dapat menyeimbangi konsumsi karbohidrat dan lemak. berdasarkan uraian diatas melakukan penelitian dengan judul “ **Pengaruh Subtitusi Tepung Beras Hitam (*Oryza sativa* L.) dan Serbuk Daun Kelor (*Moringa oleifera* L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*”.**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk :

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung beras hitam dan serbuk daun kelor terhadap karakteristik *cookies*.
2. Mengetahui tingkat substitusi tepung beras hitam dan serbuk daun kelor yang tepat dalam pembuatan *cookies*.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah meningkatkan nilai guna dari beras hitam dan daun kelor, serta merupakan suatu upaya mengurangi kebutuhan terigu terutama dalam pembuatan *cookies*.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Tidak ada pengaruh perbedaan jumlah tepung beras hitam dan serbuk daun kelor terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.

H1 : Ada pengaruh perbedaan jumlah tepung beras hitam dan serbuk daun kelor terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.

