

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Diversifikasi pangan menjadi salah satu cara dalam mewujudkan ketahanan pangan. Diversifikasi konsumsi pangan tidak hanya sebagai upaya mengurangi ketergantungan pada satu jenis pangan tetapi juga upaya peningkatan perbaikan gizi untuk mendapatkan manusia yang berkualitas dan mampu berdaya saing dalam percaturan globalisasi (Himagizi, 2009).

Buah pisang merupakan buah yang sangat bermanfaat bagi kehidupan manusia, yang dapat dikonsumsi kapan saja dan pada segala tingkatan usia. Pisang dapat digunakan sebagai alternatif pangan karena mengandung karbohidrat yang tinggi, sehingga dapat menggantikan konsumsi beras dan terigu. Untuk keperluan tersebut digunakan pisang mentah yang kemudian diolah menjadi tepung. Karbohidrat buah pisang sebesar 31,8% merupakan karbohidrat kompleks tingkat sedang dan tersedia secara bertahap sehingga dapat menyediakan energi dalam waktu lama dibandingkan dengan gula pasir dan sirup, tetapi lebih cepat dari nasi, biskuit dan sejenis roti (Prabawati, Suyanti dan Setyabudi 2009).

Buah pisang merupakan buah yang sangat digemari masyarakat, bukan hanya karena rasanya yang enak tapi juga kandungan gizi serta manfaatnya. Salah satu varietas pisang memiliki ketersediaannya melimpah namun masih kurang dalam proses pengolahan lebih lanjut yaitu pisang raja. Pisang raja ini memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti obat maag, tukak lambung, luka bakar, kutil, ambeien, hepatitis, diare, disentri, sariawan, anemia dan harganya pun relatif murah. Pisang raja ini dapat diolah menjadi tepung pisang, dimana pembuatan tepung ini merupakan usaha untuk memperpanjang daya simpan tanpa mengurangi nilai gizi dari pisang tersebut. Selain itu, juga untuk mempermudah dan memperluas pengembangan pemanfaatan pisang seperti diolah menjadi *cookies*. Protein yang terkandung dalam pisang raja relatif rendah yaitu 1,2% untuk dijadikan *cookies* akan menyebabkan *cookies* yang dihasilkan tidak memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI) yaitu minimal 5%, sehingga perlu penambahan protein dari komoditi lain.

Salah satu bahan hasil pertanian yang memiliki protein tinggi adalah tempe. Tempe mempunyai rasa yang enak dan termasuk sumber protein yang bermutu tinggi. Tempe dan kedelai merupakan sumber protein yang lengkap yang mengandung 10 asam-asam amino esensial termasuk cystine dan tyrosine yang merupakan pembangun tubuh dan yang harus disuplai ke dalam tubuh karena tubuh tidak dapat mensintesisnya. Menurut Suarni (2001), protein yang terkandung dalam 100 gram bahan tepung terigu adalah 14,45%. Sementara itu, menurut Mardiah (1994) tempe mengandung protein 46,5 % dalam 100 gram bahan, yang menunjukkan kandungan protein tempe lebih tinggi dari pada tepung terigu.

Salah satu kendala yang dihadapi adalah tempe tidak tahan lama disimpan. Tempe segar hanya dapat disimpan selama 1-2 hari pada suhu ruang tanpa banyak mengurangi sifat mutunya (Winarno, 1985). Pengolahan tempe menjadi tepung merupakan salah satu alternatif agar tempe tahan lebih lama. Tempe dapat dimanfaatkan untuk pengolahan pangan lain dengan harapan dapat meningkatkan nilai gizi dari suatu produk pangan seperti *cookies*. Penambahan tepung tempe dalam proses pembuatan *cookies* diharapkan mampu meningkatkan nilai gizi sehingga dihasilkan produk yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan.

Proses pembuatan *cookies* sudah pernah dilakukan dengan bahan dasar lain seperti tepung jagung (Suarni, 2009), tepung kentang (Fajarningsih, 2013), dan lain lain. Pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan didapatkan hasil penerimaan *cookies*. Penambahan tepung tempe diatas 20% menyebabkan rasa *cookies* pahit, berdasarkan hal tersebut pada penelitian ini penulis melakukan penambahan tepung tempe maksimal sebanyak 20% dengan harapan produk yang di hasilkan berprotein tinggi.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis telah melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Penambahan Tepung Tempe (*Glycine max*) terhadap Cookies Tepung Pisang Raja (*Musa paradisiaca*, L) ”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung tempe (*Glycine max*) terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *cookies* berbahan baku tepung pisang raja (*Musa paradisiaca* L).
2. Mendapatkan tingkat penambahan tepung tempe (*Glycine max*) yang tepat dalam pembuatan *cookies* pisang raja (*Musa paradisiaca* L).

## 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah dapat meningkatkan nilai tambah pisang dalam pembuatan *cookies* dengan campuran tepung tempe.

## 1.4 Hipotesis

H<sub>0</sub>: Perbedaan perbandingan penambahan tepung tempe pada tepung pisang raja tidak berpengaruh terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *cookies* berbahan baku tepung pisang raja.

H<sub>1</sub>: Perbedaan perbandingan penambahan tepung tempe pada tepung pisang raja berpengaruh terhadap sifat fisiko kimia dan organoleptik *cookies* berbahan baku tepung pisang raja.