

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, mi, *cookies*, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu adalah gandum yang tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya, kita terus-menerus mengimpor terigu, sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak (Murtiningsih, 2011)

Perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu. Umbi-umbian seperti ubi kayu adalah sebagian dari bahan baku lokal yang dapat diproses menjadi tepung dan pati. Menurut data BPS (2015), produksi ubi kayu Indonesia pada tahun 2012 mencapai 24,18 juta ton, pada tahun 2013 mencapai 23,94 juta ton, pada tahun 2014 mencapai 23,43 juta ton, dan pada tahun 2015 mencapai 21,82 juta ton. Ubi kayu (*Manihot esculenta*) termasuk familia *Euphorbiacea*, genus *Manihot*, yang terdiri atas 100 spesies. Tanaman ubi kayu yang bisa dimanfaatkan untuk pangan adalah umbi dan kayunya (Richana, 2012).

Umbi dari ubi kayu dapat dibuat menjadi tepung yang disebut dengan tepung kasava atau tepung *cassava*. Tepung dari ubi kayu dapat bertahan lama dan mempunyai rasa dan aroma singkong yang kuat dibanding dengan tepung *mocaf* yang juga berasal dari ubi kayu. Kandungan protein tepung *cassava* yang relatif rendah, sehingga dalam pemanfaatannya perlu ditambahkan bahan lain yang kaya protein dan vitamin, seperti telur, daging, ayam, ikan, kedelai, dan kacang-kacangan lain (Murtiningsih, 2011).

Kacang-kacangan yang dapat digunakan adalah kacang koro benguk. Koro benguk merupakan salah satu jenis kacang – kacang lokal yang memiliki beragam varietas dan biasa digunakan sebagai bahan bakupengganti kedelai dalam pembuatan tempe. Kandungan gizi koro tidak kalah dengan kedelai yaitu karbohidrat dan protein yang cukup tinggi serta kandungan lemak yang rendah.

Dimana karbohidrat 63,1%, protein 28,4, lemak 5,1%, dan Abu 3,2% (Kanetro, 2006). Kandungan gizi tepung koro benguk tersebut sebenarnya mempunyai potensi untuk dapat dikembangkan menjadi bahan pangan yang mempunyai nilai ekonomi yang lebih tinggi. Pengolahan koro benguk masih sangat terbatas yang biasanya hanya diolah menjadi tempe, tahu dan kecap. Padahal koro benguk dapat diolah menjadi tepung sebagai bahan pembuatan kue yang beraneka ragam baik dari bentuk ataupun rasanya. Beberapa karakteristik tepung koro benguk hampir sama dengan tepung terigu, sehingga dapat digunakan dalam pembuatan *cookies* (Fadlilah, 2015).

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan dengan membuat *cookies* dengan menggunakan substitusi tepung terigu : tepung *cassava* ( 80% : 20%, 60% : 40%, 40% : 60%, dan 20% : 80%). Pada penelitian pendahuluan tersebut didapatkan hasil *cookies* dengan substitusi tepung terigu :tepung *cassava* (40% : 60% dan 20% : 80%) memiliki tekstur yang keras. Sedangkan untuk substitusi tepung terigu : tepung *cassava* (80% : 20% dan 60% : 40%) memiliki tekstur yang renyah. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan tersebut penulis membuat formulasi dengan perbandingan tepung terigu : tepung *cassava* (90%:10%, 80% : 20%, 70% : 30%, dan 60% : 40%). Dari uraian tersebut mendorong penulis untuk melakukan penelitian dengan judul **“Substitusi Tepung *Cassava* Terhadap Tepung Terigu pada Pembuatan Cookies dengan Penambahan Tepung Koro Benguk”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

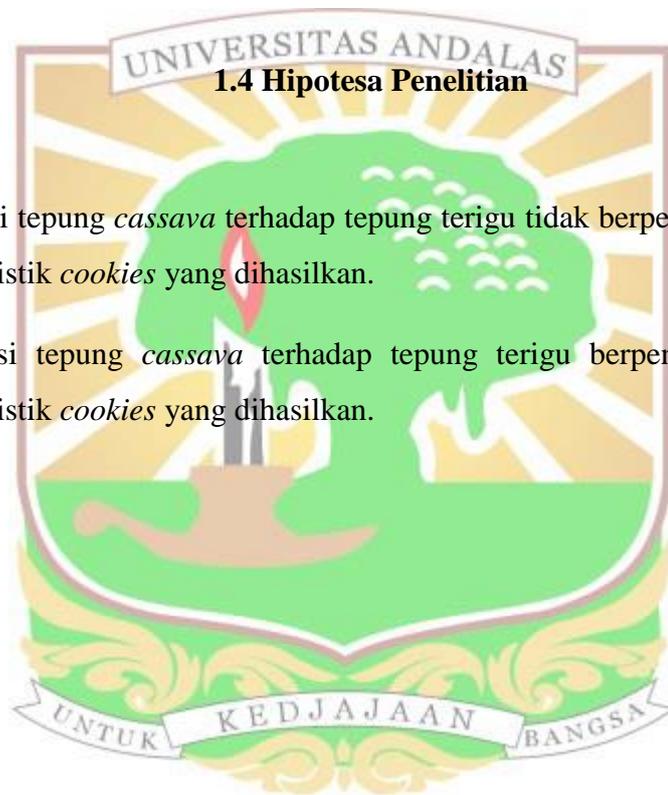
Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung *cassava* dengan tepung terigu terhadap *cookies* yang dihasilkan.
2. Mendapatkan formulasi terbaik dari substitusi tepung *cassava* dan tepung terigu terhadap *cookies* yang dihasilkan.
3. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap uji organoleptik *cookies* dari substitusi tepung terigu dan tepung *cassava*.

### 1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Menghasilkan formulasi yang tepat dalam penambahan tepung *cassava* pada pembuatan *cookies*.
2. Memaksimalkan pemanfaatan tepung *cassava* sebagai sumber pangan pengganti tepung terigu.
3. Menambah nilai ekonomis tepung *cassava*.



### 1.4 Hipotesa Penelitian

H<sub>0</sub> : Substitusi tepung *cassava* terhadap tepung terigu tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.

H<sub>1</sub> : Substitusi tepung *cassava* terhadap tepung terigu berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.