

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang sangat digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki rasa dan bentuk yang menarik. Bentuk dan rasa dari *cookies* sangat beragam tergantung bahan yang digunakan pada pembuatannya. Semakin banyak permintaan akan produk *cookies*, penggunaan bahan baku pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu akan terus meningkat dan harga tepung terigu yang tersedia di pasaran juga semakin tinggi. Ketergantungan pada tepung terigu mengakibatkan meningkatnya jumlah impor untuk komoditas gandum tersebut (Wulandari, Bakti dan Siti 2016).

Tepung terigu yang digunakan pada pembuatan *cookies* mengandung gluten. Gluten merupakan protein yang terdapat pada gandum. Gluten bisa menyebabkan masalah pencernaan bagi orang yang tidak toleran terhadap gluten. Penyakit yang disebabkan oleh intoleransi protein tepung terigu disebut *celiac* yang pasien dari tahun ke tahun semakin meningkat jumlahnya. Meskipun penyakit ini tidak umum di Indonesia, tetapi ada penyakit lain yang juga tidak toleran terhadap protein dari tepung terigu yaitu penyakit autisme (Julianti, Ridwansyah, Yusraini dan Karo, 2018).

Alternatif untuk menggantikan tepung terigu salah satunya adalah tepung pisang. Produk makanan seperti *cookies* tidak membutuhkan pengembangan sehingga tepung pisang yang tidak mengandung gluten dapat dimanfaatkan sebagai bahan baku (Gayati, 2014 *cit.* Wulandari, Bakti, dan Siti, 2016). Pengolahan pisang menjadi tepung merupakan salah satu diversifikasi komoditas pisang untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu serta produk berbahan baku beras karena tepung pisang dapat diolah menjadi kue, cake, roti dan makanan bayi (Kaleka, 2013).

Hampir semua jenis pisang dapat dimanfaatkan pada pembuatan tepung pisang, tetapi untuk mendapatkan hasil yang baik, tidak semua jenis pisang dapat digunakan (Satuhu dan Supriyadi, 2007). Dalam penelitian ini pisang yang digunakan adalah pisang kepok. Pisang mengandung nilai gizi cukup tinggi sebagai sumber karbohidrat, vitamin (vitamin A, vitamin B1, vitamin C dan

vitamin lainnya) dan mineral (kalsium, fosfor, zat besi) (Santoso, 1995). Komponen gizi yang paling menonjol pada buah pisang (*Musa paradisiaca*, L.) adalah karbohidratnya yang terdapat dalam bentuk pati atau gula. Pada pisang yang belum masak, karbohidratnya tersusun atas pati. Sedangkan pada buah yang sudah matang, karbohidratnya sebagian sudah berubah menjadi bentuk gula, sehingga menimbulkan rasa manis. Oleh karena itu digunakan pisang kepok yang belum masak, sebagai pengganti kandungan pati yang terdapat pada tepung terigu. Sedangkan kadar protein pada pisang sangat rendah, sehingga memerlukan bahan baku lainnya untuk melengkapi kadar protein yang rendah (Astawan, 2009).

Untuk melengkapi komponen gizi yang kurang dari bahan pisang yaitu protein, digunakan salah satu sumber protein nabati, yaitu kacang hijau. Menurut Cahyono (2010) kacang hijau merupakan bahan makanan sumber protein nabati yang murah. Peranan komoditas kacang hijau sebagai bahan makanan, bahan baku industri, dan bahan pakan ternak cukup besar dalam mencukupi kebutuhan protein, sementara produksi protein hewani belum mencukupi, maka kebutuhan protein yang diperlukan masyarakat setiap harinya dapat dipenuhi dari kacang hijau.

Menurut Basille, Ferrara, Pozzo, Mele, Sorbo, bassi, dan Montessano (2005) *cit* Saputri dan Damayanthi (2015) tanaman, buah-buahan, sayuran, dan biji-bijian adalah sumber antioksidan yang baik dan dapat menekan reaksi berantai radikal bebas dalam tubuh. Salah satu tanaman herbal yang mempunyai efek sebagai antioksidan yang kuat adalah pegagan. Asiatikosida yang terdapat pada pegagan berkhasiat untuk kecerdasan atau daya pikir otak atau sebagai nutrisi otak untuk meningkatkan kemampuan belajar dan mengingat (Kumar dan Gupta, 2003 *cit*. Sutardi, 2016). Oleh karena itu, pegagan ditambahkan dalam bentuk serbuk dalam pembuatan *cookies* selain untuk meningkatkan antioksidan pada cookies juga untuk memaksimalkan pemanfaatan pegagan dalam pangan olahan.

Berdasarkan hasil pra penelitian yang telah dilakukan penggunaan tepung kacang hijau yang dapat diterima oleh panelis maksimal 40%. Oleh karena itu digunakan tepung kacang hijau maksimal 40% dari 100% perbandingan dengan tepung pisang. Berdasarkan uraian di atas penulis telah melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Pisang Kepok (*Musa***

paradisiaca, L.) dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*, L.) dengan Penambahan Serbuk Pegagan terhadap Karakteristik *Cookies*”.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dengan tepung kacang hijau dengan penambahan serbuk pegagan terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.
2. Mendapatkan tingkat perbandingan yang terbaik dari tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan penambahan pegagan untuk menghasilkan *cookies*.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini adalah memberi informasi mengenai pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan penambahan serbuk pegagan terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan. Meningkatkan nilai tambah serta nilai jual dari pisang kepok, kacang hijau dan pegagan serta diversifikasi pangan.

1.4 Hipotesa Penelitian

H₀ : Perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan penambahan pegagan tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.

H₁ : Perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang hijau dengan penambahan pegagan berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* yang dihasilkan.