

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue kering merupakan makanan ringan yang digemari dan hampir semua orang mengenal kue kering yang memiliki rasa manis dan asin (gurih), biasanya kue kering dihidangkan pada saat hari raya. Umumnya tepung yang digunakan untuk membuat kue kering adalah tepung terigu dan merupakan produk import. *Cookies* adalah jenis kue kering yang sangat populer dan dapat ditemukan dengan mudah, disukai oleh anak-anak maupun orang dewasa. (Resmisari, 2017).

Menurut (SNI, 2022) *Cookies* merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah, dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Karakteristik *cookies* pada umumnya memiliki warna kekuningan kecoklatan, tekstur renyah, dan memiliki rasa manis. Untuk mengurangi ketergantungan pada produk impor tersebut, diperlukan penelusuran untuk menemukan bahan alternatif yang dapat menggantikan tepung terigu. Bahan pengganti tersebut haruslah mudah ditemukan disekitar dan memiliki potensial untuk diolah menjadi tepung. Bahan pengganti tepung ini juga harus memiliki kandungan karbohidrat yang mencukupi, contohnya dapat berasal dari umbi-umbian (Wisti, 2011).

Ubi jalar ungu (*Ipomoea batatas*) merupakan jenis umbi-umbian yang merupakan sumber karbohidrat serta memiliki peran penting sebagai sumber serat pangan dan antioksidan. Ubi jalar ini mengandung berbagai nutrisi, termasuk karbohidrat, protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin C, dan vitamin B1. Selain itu, memiliki kandungan pigmen anthosianin yang lebih tinggi dibandingkan dengan varietas lainnya. Karbohidrat yang terdapat dalam ubi jalar ungu memiliki indeks glikemik rendah, yakni sekitar 54. Hal ini berarti konsumsi ubi jalar tidak akan secara drastis meningkatkan kadar glukosa dalam darah. Dalam rangka meningkatkan nilai tambah produk pertanian dan memperpanjang masa simpannya, pengolahan ubi jalar ungu menjadi tepung dapat menjadi salah satu pilihan utama. Melalui diversifikasi produk olahan seperti tepung ubi jalar,

diharapkan dapat mengurangi ketergantungan masyarakat pada bahan pangan impor (Ambasari *et al.*, 2009). Untuk meningkatkan kandungan protein dalam tepung ubi jalar ungu, dapat dilakukan dengan menambahkan protein dari kacang-kacangan (Delia, 2019).

Kacang tunggak (*Vigna unguiculata*) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang kaya akan sumber protein nabati. Kacang tunggak menempati peringkat kedua setelah kedelai dalam hal kandungan protein tinggi (Ismayanti *et al.*, 2015). Indeks glikemik pada kacang tunggak yaitu 51 (Marsono *et al.*, 2002). Kacang tunggak mengandung banyak kandungan gizi, bahkan dalam 100 gram bahan kacang tunggak mengandung protein 24,4 gr, karbohidrat 56,6 gr, lemak 1,9 gr, kalsium 481 mg, asam fitat 2,68 gr (Safitri *et al.*, 2016) dan kandungan serat 10,6 gr (Andra, 2023).

Menurut (Oktoviyanti & Ekawatiningsih, 2021) tepung ubi jalar ungu memiliki potensi untuk menggantikan peran tepung terigu dalam upaya mengurangi impor tepung terigu dari luar negeri. Penggunaan ubi jalar ungu dan kacang tunggak bertujuan untuk memanfaatkan sumber daya yang tersedia di Indonesia. Meskipun demikian, kandungan protein pada tepung ubi jalar ungu masih terbilang rendah, sekitar 1,8% (Sutomo, 2007) dalam rangka meningkatkan kandungan protein pada *cookies* diperlukan penambahan kacang tunggak.. Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak merupakan salah satu upaya untuk menghasilkan *cookies* dengan nilai gizi dan karakteristik *cookies* yang baik. Berdasarkan uraian tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan tepung ubi jalar ungu (*Ipomea Batatas L.*) dan tepung kacang tunggak (*Vigna Unguiculata*) terhadap karakteristik *cookies*”**

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak terhadap karakteristik *cookies*.
2. Untuk mempelajari formulasi terbaik dari perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak terhadap karakteristik *cookies*.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah

1. Meningkatkan penganekaragaman produk pangan berbahan dasar ubi jalar ungu dan kacang tunggak
2. Memperbanyak penggunaan ubi jalar ungu dan kacang tunggak sebagai bahan baku pembuatan *cookies*.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*.

H₁ : Perbandingan tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang tunggak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*.

