

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak yang tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan bertekstur kurang padat. *Cookies* merupakan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat yang kaya akan energi terutama karbohidrat dan lemak. Umumnya *cookies* ini disuguhkan pada saat pertemuan keluarga dan pada perayaan keagamaan.

Bahan utama dalam pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu yang terbuat dari gandum. Penggunaan tepung terigu di Indonesia mengalami peningkatan setiap tahunnya. Ketergantungan terhadap tepung terigu ini berdampak terhadap meningkatnya impor gandum yang akan sangat berbeda pada kenaikan harga. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), impor gandum pada tahun 2023 meningkat sebesar 13.22% menjadi 10.59 juta ton dibandingkan tahun sebelumnya. Oleh karena itu, perlu dilakukan diversifikasi pangan yang dapat dijadikan sebagai bahan pengganti tepung terigu. Pada saat ini penggunaan tepung terigu di Indonesia sudah mulai diganti dengan tepung mocaf yang terbuat dari singkong. Pengembangan tepung mocaf ini dapat memberikan manfaat bagi dunia usaha berbahan tepung terigu dikarenakan harganya yang tergolong murah (Salim, 2024). Selain itu, dengan memanfaatkan produk lokal seperti tepung pisang kepok dan tepung kacang tunggak juga dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu yang diharapkan dapat mengurangi impor gandum di Indonesia.

Produk makanan seperti *cookies* tidak memerlukan pengembangan sehingga tepung pisang yang tidak mengandung gluten dapat digunakan sebagai bahan baku. Buah pisang mempunyai kandungan gizi yang sangat baik, yakni mampu menyediakan energi yang cukup tinggi dibanding dengan buah lainnya. Karbohidrat pisang merupakan karbohidrat kompleks sedang dan tersedia secara bertahap sehingga dapat menyediakan energi dalam waktu yang cepat dibanding nasi dan biskuit (Satuhu dan Supriyadi, 2008). Buah pisang juga kaya akan mineral, seperti kalium, magnesium, fosfor, besi, dan kalsium. Pisang juga mengandung vitamin, yaitu vitamin C, vitamin B kompleks khususnya vitamin B6. Selain itu,

pisang mengandung serotonin yang aktif sebagai neurotransmitter, yang berperan dalam kelancaran fungsi otak (Khomsan dan Anwar, 2008). Tepung pisang kepok memiliki kandungan protein yang rendah, kandungan protein pada tepung pisang kepok ini dapat ditingkatkan dengan penambahan kacang tunggak.

Kacang tunggak atau kacang tolo (*Vigna unguiculata* L.) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang sudah dikenal dan dibudidayakan oleh masyarakat. Kacang tunggak memiliki kandungan protein tertinggi kedua setelah kacang kedelai yaitu sebesar 24,4 g/100 g yang berpotensi sebagai sumber protein nabati. Kandungan lainnya yang terdapat pada kacang tunggak yaitu lemak 1,9 g/100 g, karbohidrat 56,6 g/100 g, serat 1,6 g/100 g, kalsium 481 mg/100 g, dan fosfor 399 mg/100g (Lestari, Yusasrini dan Wiadnyani, 2019). Kacang tunggak dapat diolah menjadi tepung dan dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan produk yang lebih beraneka ragam

Penggunaan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies* memiliki keunggulan yaitu dapat dikonsumsi oleh penderita intoleransi gluten dan *autism spectrum disorder* (ASD) yang harus menghindari gluten agar tidak berdampak buruk pada tubuh (Yustisia, 2013). Penyakit intoleransi gluten mengakibatkan kinerja usus halus terganggu sehingga penyerapan nutrisi ke dalam tubuh tidak terpenuhi, menyebabkan timbulnya gangguan pada fungsi tubuh manusia.

Pada pra penelitian telah dilakukan pembuatan *cookies* dengan perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang tunggak. Perbandingan tepung pisang kepok : tepung kacang tunggak yang dilakukan yaitu 60% : 40% , 70% : 30%, dan 50 % : 50%. *Cookies* yang dihasilkan memiliki coklat terang, bertekstur renyah dan memiliki rasa manis serta beraroma khas pisang dan kacang tunggak. Namun penggunaan tepung kacang tunggak 50% menyebabkan *cookies* yang dihasilkan beraroma langu dan terasa pahit, sehingga pada penelitian ini hanya digunakan sampai batas perbandingan 40% tepung kacang tunggak. Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna unguiculata*) dan Tepung Pisang Kepok (*Musa paradisiaca* L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok terhadap karakteristik *cookies*.
2. Mengetahui perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok terbaik terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi tentang pemanfaatan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok menjadi produk *cookies*.
2. Memberikan informasi tentang kandungan nilai gizi yang terdapat pada *cookies* yang dihasilkan.

1.4 Hipotesis

H₀ : Perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok berbeda tidak nyata terhadap karakteristik mutu *cookies* dihasilkan

H₁ : Perbandingan tepung kacang tunggak dan tepung pisang kepok berbeda nyata terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan