

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Cookies menurut (SNI, 2022) yaitu biskuit yang terbuat dari adonan lunak berkadar lemak tinggi, renyah bila dipatahkan. *Cookies* banyak disukai oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena *cookies* mudah ditemukan di berbagai tempat, mulai dari toko roti, supermarket, hingga kafe. Selain itu, *cookies* juga mudah disimpan dan dibawa-bawa sehingga menjadi pilihan yang praktis sebagai cemilan.

Pada umumnya *cookies* terbuat dari terigu dan memiliki bentuk dan rasa yang beraneka ragam (Saputra, Basito, & Nurhartadi, 2014). Terigu mengandung gluten yang tidak semua orang dapat mengkonsumsinya, misalnya pada penderita autisme yang jika mengonsumsi gluten dapat menimbulkan gangguan perilaku hiperaktif. Ketergantungan pada terigu mengakibatkan meningkatnya jumlah impor gandum yang menjadi bahan dasar terigu. Oleh karena itu, diperlukan alternatif pengganti terigu untuk pembuatan *cookies* dengan menggunakan bahan lokal yang dapat diolah sebagai tepung seperti, ampas kelapa dan kacang merah.

Salah satu usaha tani rakyat di Sumatera Barat adalah perkebunan kelapa, dengan luas lahan 87,572 Ha dan total produksi 78,348 ton (BPS Sumbar, 2021), jumlah yang sangat potensial untuk menghasilkan limbah ampas kelapa. Adanya produktivitas kelapa yang cukup tinggi, ampas kelapa dapat dijadikan sebagai sumber pangan olahan seperti tepung. Tepung ampas kelapa dibuat dari hasil perasan kelapa yang diambil santannya. Tepung ampas kelapa terbuat dari kelapa parut kering yang dikeluarkan sebagian kandungan lemaknya melalui proses pengepresan (Rony, 1993).

Ampas kelapa merupakan hasil samping dari pengolahan daging buah kelapa. Pemanfaatan ampas kelapa sebagai bahan pangan olahan selama ini belum banyak terungkap. Hal ini terlihat dalam kehidupan sehari-hari ampas kelapa hanya langsung dibuang atau dijadikan pakan ternak. Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, tinggi lemak dan kaya akan serat. Menurut (Puri, 2011), kandungan gizi dari ampas kelapa terdiri dari air 13,35%, protein kasar 5,09%, lemak kasar 19,44%, abu 3,92% dan serat kasar 30,4%. Ampas kelapa mengandung selulosa

yang cukup tinggi yang berperan dalam proses fisiologi tubuh. Selulosa merupakan serat pangan yang tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan, tetapi memiliki fungsi yang sangat penting bagi pemeliharaan kesehatan, pencegahan penyakit dan sebagai komponen penting dalam terapi gizi. Kadar serat kasar yang tinggi pada tepung kelapa sehingga memungkinkan untuk dimanfaatkan sebagai salah satu bahan baku pengolahan produk pangan, terutama untuk konsumen yang berisiko tinggi terhadap obesitas, kardiovaskuler dan diabetes (Muthia, 2013).

Cookies dengan bahan dasar tepung ampas kelapa memiliki kandungan protein yang rendah oleh karena itu penambahan tepung kacang merah yang memiliki kandungan nilai gizi protein yang tinggi diharapkan dapat meningkatkan kandungan nilai gizi protein *cookies*. Kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) merupakan salah satu bahan pangan lokal di Indonesia yang memiliki protein nabati yang tinggi (Astawan, 2009). Tepung kacang merah per 100 g mengandung protein 19,84 g; lemak 2,56 g, dan karbohidrat 64,09 g. Kacang merah merupakan sumber protein yang bermanfaat bagi tubuh karena dapat meregenerasi sel-sel dalam tubuh yang rusak. Kandungan pati dalam kacang merah juga dapat digunakan sebagai sumber energi. Selain itu, kacang merah mudah ditemukan di pasar tradisional dengan harga terjangkau. Dibandingkan dengan sumber protein hewani keunggulan kacang merah adalah bebas kolesterol, sehingga aman untuk dikonsumsi oleh semua golongan masyarakat dari berbagai kelompok umur.

Kacang merah kaya akan asam amino esensial seperti lisin dan leusin yang sangat berguna untuk kesehatan. Asam amino esensial yang memiliki fungsi untuk memacu fungsi otak, menambah tingkat energi otot, membantu menurunkan kadar gula darah yang berlebihan, dan membantu penyembuhan tulang, jaringan otot, dan kulit pasca operasi (Astawan, 2009).

Kacang merah juga memiliki aktivitas antioksidan berupa antosianin yang mengandung gugus fenol dan mampu mencegah oksidasi, sehingga bermanfaat bagi kesehatan. Antioksidan merupakan senyawa yang terdapat pada bahan pangan dan memiliki kemampuan untuk menstabilkan radikal bebas di dalam tubuh dengan melengkapi kekurangan elektron pada radikal bebas. Antioksidan berfungsi untuk melindungi tubuh dari kerusakan akibat oksidasi radikal bebas (Visita & Putri, 2014).

Pada pra penelitian penulis membuat *cookies* dengan perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah, dengan formulasi tepung ampas kelapa 55% hingga 95% dan tepung kacang merah 5% hingga 45% dari total adonan hasilnya menunjukkan bahwa pengaruh tepung kacang merah lebih dari 20% menghasilkan *cookies* yang terasa sepat dan pahit. Menurut Sari *et al.*, (2023) semakin banyak penambahan tepung kacang merah maka daya terima panelis semakin menurun karena pada kacang merah terdapat senyawa akrilamida yang dapat menimbulkan rasa pahit selama proses pemanggangan. Berdasarkan hasil pra penelitian, penulis memodifikasi formulasi yang sebelumnya dengan menambahkan tepung kacang merah tidak lebih dari 20% dari total adonan.

Berdasarkan uraian diatas pemanfaatan penambahan ampas kelapa dan kacang merah pada *cookies* sebagai bentuk diversifikasi pangan, maka penelitian yang dilaksanakan dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Tepung Ampas Kelapa (*Cocos nucifera L*) dan Tepung Kacang Merah (*Phaseolus Vulgaris L*) Terhadap Karakteristik *Cookies*”**.

1.2. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik *cookies*
2. Mengetahui perbandingan penggunaan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah yang terbaik dalam pembuatan *cookies* berdasarkan penerimaan pada uji organoleptik.

1.3. Manfaat Penelitian

1. Memanfaatkan dan meningkatkan produktivitas pangan lokal khususnya tepung dari komoditi ampas dan kacang-kacangan
2. Mengurangi ketergantungan penggunaan terigu sebagai bahan baku pembuatan *cookies*
3. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah

1.4. Hipotesis Penelitian

Ho : Perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik *cookies*

H1 : Perbandingan tepung ampas kelapa dan tepung kacang merah berpengaruh nyata terhadap karakteristik *cookies*

