

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah salah satu jenis makanan ringan yang banyak disukai oleh banyak orang karena memiliki rasa yang enak dan bentuk yang menarik. Berdasarkan BSN (2011), *cookies* termasuk jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, memiliki tekstur renyah, dan ketika dipatahkan bagian dalamnya tampak kurang padat. Semakin banyak permintaan akan produk *cookies* menyebabkan penggunaan tepung terigu semakin tinggi, yang juga berdampak pada harga tepung terigu di pasaran. Ketergantungan ini mengakibatkan peningkatan jumlah impor gandum (Wulandari et al., 2016). Oleh karena itu, diperlukan inovasi, salah satunya dengan menggunakan tepung kacang hijau, untuk mengurangi penggunaan tepung terigu.

Kacang hijau memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang cukup tinggi. Setiap 100 gram kacang hijau mengandung sekitar 21,04% protein, 1,64% lemak, 63,55% karbohidrat, 11,42% air, 2,36% abu, dan 2,46% serat (Aminah dan Hersoelistyorini, 2019). Di Indonesia, kacang hijau menempati posisi ketiga sebagai tanaman legum terpenting setelah kedelai dan kacang tanah. Dengan potensi tersebut, kacang hijau dapat menjadi sumber protein dalam makanan, meningkatkan kandungan gizi dan juga mendukung pendapatan petani (Sidabutar et al., 2013). Karena kandungan proteinnya yang tinggi kacang hijau diharapkan dapat meningkatkan kualitas gizi dari *cookies*.

Pada proses pembuatan *cookies* umumnya menggunakan gula sukrosa yang memberikan rasa manis. Berdasarkan laporan USDA pada tahun 2023, konsumsi gula sukrosa di Indonesia mencapai 7,9 juta ton, dengan produksi gula nasional 2,6 juta ton dan sebanyak 5,3 juta ton gula harus diimpor. Jumlah impor gula yang tinggi menyebabkan diperlukannya alternatif lain pengganti gula. Pada penelitian ini digunakan bubuk daun stevia sebagai pengganti gula untuk memberikan rasa manis pada *cookies*.

Daun Stevia memiliki tingkat kemanisan yang jauh lebih tinggi dari pada sukrosa karena kandungan senyawa steviol glikosida (Yu-ming et al., 2021).

Menurut Raini dan Isnawati (2011) Kandungan utama daun stevia adalah steviol glikosida terutama steviosida (4-15%), rebausid-A (2-4%), dan C (1-2%) serta dulkosida-A (0,4-0,7). Daun stevia tidak hanya memberikan rasa manis alami, tetapi juga menjadi sumber antioksidan. Daun stevia mengandung polifenol dan flavonoid yang berfungsi sebagai sumber antioksidan (Madan et al., 2010).

Menurut Bawane (2012) tingkat kemanisan daun stevia kering mencapai 250-300 kali lipat lebih manis dibandingkan dengan sukrosa. Selain itu, 1 gram bubuk daun stevia memiliki tingkat kemanisan yang setara dengan 14 gram gula sukrosa (Pon et al., 2015). Stevia juga bermanfaat mengontrol kadar gula darah karena tubuh manusia tidak dapat memetabolisme steviosida. Oleh karena itu, steviosida dikeluarkan dari tubuh tanpa diserap sebagai kalori sehingga tidak menyebabkan peningkatan kadar gula darah (Wiryosoendjoyo dan Supriyadi, 2014).

Melihat potensi stevia sebagai pemanis alami, penggunaannya dalam produk pangan seperti *cookies* menjadi menarik untuk diterapkan. Penelitian pembuatan *cookies* dari tepung terigu dengan tepung kacang hijau telah dilakukan oleh Aprilia et al (2022) didapatkan bahwa substitusi tepung terigu dan tepung kacang hijau 30% menghasilkan *cookies* dengan karakteristik yang baik dan disukai panelis dari segi warna, tekstur, aroma, dan rasa. Selain itu penulis juga telah melakukan percobaan pendahuluan dalam pembuatan *cookies*, didapatkan bahwa substitusi terigu dan tepung kacang hijau 30% memberikan hasil optimal.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Jariyah et al (2022), penambahan konsentrasi bubuk daun stevia 1,5% memiliki tingkat kesukaan panelis secara organoleptik terbaik terhadap biskuit mocaf. Berdasarkan hasil percobaan pendahuluan, pada formula bubuk daun stevia 0,5% sudah didapatkan rasa manis dari *cookies* yang dihasilkan. Oleh karena itu, pada penelitian ini, penulis memberikan tingkat penambahan bubuk daun stevia yaitu 0%, 0,5%, 1,0%, 1,5%, dan 2,0%.

Berdasarkan uraian diatas maka penulis melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Stevia (*Stevia rebaudiana Bertoni*) Terhadap Karakteristik *Cookies* Dengan Campuran Terigu dan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata L.*)”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun stevia terhadap karakteristik *cookies* campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau.
2. Untuk mengetahui penambahan bubuk daun stevia terbaik terhadap tingkat penerimaan dan kualitas *cookies* campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang manfaat dan kandungan gizi *cookies* dengan penambahan bubuk daun stevia
2. Meningkatkan nilai guna daun stevia sebagai pemanis alami pengganti gula sukrosa dalam pembuatan *Cookies*

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

H₀ : Penambahan bubuk daun stevia tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau.

H₁ : Penambahan bubuk daun stevia berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* campuran tepung terigu dan tepung kacang hijau.