

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun katuk merupakan tumbuhan yang telah lama dikenal masyarakat Indonesia sebagai tanaman yang memiliki nilai gizi cukup tinggi. Kandungan gizi dari daun katuk itu sendiri terdiri dari hampir 7% protein dan 19% serat kasar, vitamin B, C, dan K, serta pro-vitamin A (beta karoten). Selain itu daun katuk juga mengandung mineral seperti kalsium, fosfor, magnesium, dan zat besi (Suwanti & Kuswati, 2016). Kandungan senyawa aktif yang efektif pada kandungan daun katuk meliputi protein, karbohidrat, flavonoid, tanin, saponin, glikosida, steroid, dan alkaloid. Berdasarkan kandungan gizinya, daun katuk dapat memberikan manfaat untuk kesehatan tubuh diantaranya mengobati demam, mengatasi sembelit, dan memperlancar air susu ibu (ASI). Fitosterol dan alkaloid yang terkandung dalam daun katuk mempengaruhi penurunan kadar glukosa dan kolesterol total (Majid T & Muchtaridi, 2018). Daun katuk biasanya dibuat menjadi sayur bening atau sebagai lalapan oleh masyarakat, tetapi semakin berkembangnya zaman daun katuk dapat diolah menjadi beberapa cemilan diantaranya *cookies*.

Cookies adalah cemilan berupa biskuit yang digemari oleh banyak orang, terbuat dari adonan awal yang lunak dengan kandungan lemak yang cukup tinggi serta memiliki tekstur renyah saat dipatahkan. Bahan baku penyusun seperti gula, telur, tepung terigu, air, margarin/mentega serta bahan tambahan lainnya dapat mempengaruhi tingkat kerenyahan *cookies* yang dihasilkan (Affandi, 2017). Lemak yang biasa digunakan pada pembuatan *cookies* yaitu margarin/*butter* yang berfungsi sebagai emulsifikasi, medium pindah panas serta dapat mempengaruhi warna, rasa, tekstur, kelembutan dalam proses pengolahan pangan. Lemak dalam pembuatan *cookies* dapat menggunakan VCO sebagai pengganti margarin/*butter*.

Virgin Coconut Oil (VCO) adalah produk hasil pengolahan daging kelapa yang berbentuk cairan bening, tanpa rasa, dan memiliki aroma khas kelapa serta mengandung asam lemak jenuh rantai sedang (*Medium Chain Fatty Acid*, MCFA)

(Idris, 2022). Asam lemak yang termasuk kedalam MCFA yaitu asam lemak caprylic (C8), asam lemak capric (C10), asam lemak lauric (C12), dan myristic (C14). Komposisi asam lemak tertinggi dalam VCO adalah asam laurat dengan 12 atom karbon sebanyak 43-53%. VCO diyakini mempunyai banyak manfaat salah satunya dibidang kesehatan karena mengandung banyak asam lemak, serta memiliki sifat antimikroba dan antivirus. Kemudian dapat membantu sistem imun dalam melawan infeksi virus, serta melindungi tubuh dari penyakit tidak menular dan penyakit degeneratif lainnya. Antioksidan dan vitamin E juga terkandung dalam minyak kelapa murni (VCO) yang bermanfaat untuk mencegah penyakit kanker (Soekardi, 2012).

VCO juga memiliki sejumlah keuntungan dalam sifat fisiknya, antara lain yaitu, bersifat sangat stabil, dapat disimpan dalam waktu lama, tidak mudah tengik, dan tahan terhadap tingginya suhu penggorengan, penggorengan ringan, dan baking (Winarno, 2014). Sehingga VCO sebagai pengganti margarin dapat memberikan tekstur *cookies* yang renyah, menambah rasa gurih serta memberikan aroma yang khas. Berdasarkan penjelasan diatas, penulis melakukan penelitian lebih lanjut dengan judul “Pengaruh penambahan *virgin coconut oil* (VCO) terhadap karakteristik *cookies* daun katuk”.

1.2 Rumusan masalah

Beberapa rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apakah penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) dapat mempengaruhi karakteristik *cookies* daun katuk?
2. Bagaimana karakteristik *cookies* daun katuk dengan penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO)?

1.3 Tujuan penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) terhadap karakteristik *cookies* daun katuk .

2. Mengetahui formulasi terbaik dari *cookies* daun katuk dengan penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO).

1.4 Manfaat penelitian

Penelitian ini memiliki manfaat sebagai berikut:

1. Dapat memberikan inovasi terbaru mengenai pengolahan produk *cookies* daun katuk dengan penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO)
2. Memaksimalkan pemanfaatan minyak kelapa murni (VCO) pada produk pangan yang fungsional.

1.5 Hipotesis

H0 : Penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* daun katuk yang dihasilkan

H1 : Penambahan *Virgin Coconut Oil* (VCO) berpengaruh terhadap karakteristik *cookies* daun katuk yang dihasilkan

