

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung mocaf (*Modified Casava Flour*) merupakan produk turunan dari tepung singkong yang menggunakan prinsip modifikasi sel singkong secara fermentasi. Tepung mocaf adalah salah satu produk strategis dalam peta ketahanan pangan nasional karena tepung mocaf mempunyai potensi untuk membantu substitusi terigu di Indonesia. Tepung mocaf memiliki kemiripan dengan tepung terigu, dimana karakteristik tepung mocaf yang lembut, berwarna putih, mengandung pati yang tinggi, sehingga dapat menggantikan tepung terigu sebesar 30% - 100% (Salim, 2011). Tepung mocaf mempunyai peluang untuk digunakan sebagai bahan baku industri, khususnya sebagai bahan pensubstitusi terigu, seperti pada industri *bakery*, mie, industri makanan semi basah, dan *cookies*.

Berdasarkan SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan, dan penampang potongan bertekstur kurang padat. *Cookies* adalah produk pangan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Saat ini *cookies* menjadi makanan yang cukup populer dan dapat ditemukan dengan mudah. Bahan-bahan penyusun *cookies* terdiri dari tepung, lemak, gula, susu skim, telur dan bahan pengembang. *Cookies* juga memiliki kalori tinggi karena didalamnya terdapat kandungan lemak dan gula yang tinggi (Matz, 1978). Saat ini masyarakat sudah mulai peduli terhadap kandungan gizi suatu produk, tidak hanya lezat dikonsumsi tetapi juga memperhatikan kandungan gizi serta pengaruhnya terhadap kondisi tubuh. Untuk meningkatkan kandungan gizi pada *cookies*, maka ditambahkan daun krokot.

Krokot (*Portulaca oleracea* L) merupakan tumbuhan gulma atau tumbuhan liar yang dianggap tidak bermanfaat dan tidak memiliki nilai jual, sebenarnya dapat dikonsumsi sebagai bahan masakan, sebagai obat herbal yang dapat menurunkan panas, dan bunganya juga digunakan sebagai tanaman hias (Ryanari, dalam Karlina, 2013). Tumbuhan krokot memiliki kandungan gizi diantaranya

kalsium, forfor, zat besi, serta vitamin (A, B, dan C). Kandungan kalsium pada daun krokot ini yaitu sebesar 103 mg (Kardinan, 2007). Kalsium memiliki peranan yang sangat penting didalam tubuh yaitu untuk membentuk tulang dan gigi, membantu fungsi saraf, kontraksi otot, pembentukan darah dan mengukur proses biologis dalam tubuh (Winarno, 2004). Krokot juga mengandung asam lemak linolenat (Batari, 2007). Asam linolenat ini berfungsi untuk perkembangan dan pertumbuhan tubuh anak (Hariana, 2015).

Pada penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, yaitu pembuatan *cookies* dengan perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot dengan 5 perlakuan yaitu (98% : 2%), (97,5% : 2,5%), (97% : 3%), 96,5% : 3,5%), dan (96% : 4%), didapatkan *cookies* yang agak pahit pada perbandingan (96% : 4%), maka penggunaan bubuk daun krokot harus dikurangi. Untuk itu peneliti menggunakan perbandingan (98,5% : 1,5%), (98% : 2%), (97,5% : 2,5%), (97% : 3%), 96,5% : 3,5%).

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti telah melakukan penelitian tentang **“Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Daun Krokot (*Portulaca oleracea*, L.) Terhadap Karakteristik *Cookies*”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh tingkat perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot terhadap karakteristik *cookies*.
2. Untuk mengetahui perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot terbaik dalam pembuatan *cookies*.

1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Memberikan nilai tambah pada tepung mocaf dan daun krokot sebagai bahan pembuatan *cookies*.
2. Meningkatkan penggunaan tepung mocaf sebagai produk dalam negeri serta mengurangi penggunaan tepung terigu.

3. Menginformasikan jumlah perbandingan bubuk daun krokot dan tepung mocaf dalam menghasilkan produk *cookies* yang terbaik.

1.4 Hipotesis Penelitian

H0: Perbedaan perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot tidak berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*.

H1: Perbedaan perbandingan tepung mocaf dan bubuk daun krokot berpengaruh terhadap karakteristik *cookies*.

