

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies termasuk salah satu jenis produk *bakery* yang digemari karena rasanya yang manis, teksturnya yang renyah dan mudah dikonsumsi kapan saja. *Cookies* merupakan salah satu jenis makanan yang dibuat dari bahan utama tepung terigu, diproses dengan cara dipanggang, berukuran kecil, memiliki rasa manis dengan tekstur renyah dan tidak terlalu padat (Rosida *et al.*, 2020). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik pada tahun 2018 konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia yaitu sebesar 33.314 kg/tahun (BPS, 2018). Seiring dengan banyaknya peminat terhadap *cookies*, maka kebutuhan bahan bakunya juga semakin meningkat.

Kondisi geografis Indonesia tidak sesuai untuk budidaya gandum, sehingga kebutuhan tepung terigu dipenuhi melalui impor (Andikaningrum *et al.*, 2023). Sebagian besar gandum yang diimpor oleh Indonesia berasal dari Negara-negara seperti Australia, Kanada, dan Amerika Serikat dengan peningkatan permintaan tepung terigu mencapai 5,4% atau sekitar 5,4 juta ton (Saajidah *et al.*, 2020).

Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (2023), Indonesia tercatat sebagai salah satu negara pengimpor gandum terbesar di dunia pada periode 2020 sampai 2022, dengan total volume impor mencapai sekitar 12,9 juta ton. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap produk impor tersebut, maka perlu dilakukan penelusuran untuk menemukan bahan alternatif yang dapat menggantikan tepung terigu. Selain itu, tepung terigu diketahui memiliki indeks glikemik yang tinggi dan mengandung gluten. Oleh karena itu, dalam penelitian ini digunakan bahan pangan lokal yang memiliki indeks glikemik rendah dan bebas gluten sebagai alternatif, salah satunya adalah sukun.

Sukun merupakan salah satu buah yang banyak tumbuh di Indonesia dan memiliki kandungan gizi yang tinggi khususnya

karbohidrat. Berdasarkan data BPS (2020), produksi sukun di Indonesia mengalami peningkatan mencapai 190.551 ton dibandingkan dengan produksi sukun pada tahun 2019 yang hanya sebanyak 122.482 ton. Kandungan gizi dalam 100 g tepung sukun yaitu 3,6 g protein, 0,8 g lemak, 78,9 g karbohidrat, 17 mg vitamin B20, 34 mg B10, 47,6 mg vitamin C, 58,8 mg kalsium, 165, 2 mg fosfor, 1,1 mg zat besi, 2-6 % kadar air (Merdian dan Moulina, 2018). Sukun juga kaya serat, vitamin C, antioksidan, omega 3 dan 6, rendah lemak, bebas gluten, dan memiliki indeks glikemik lebih rendah dibandingkan beras, sorgum, gandum dan kentang (Alifa, 2021). Pembuatan suatu produk pangan biasanya menambahkan gula pasir. Gula sebagai pemanis yang umum dikonsumsi oleh masyarakat sehari-hari adalah sukrosa yang berdampak negatif terhadap kesehatan. Pada penelitian ini, peneliti ingin membuat cookies dengan mengganti sukrosa dengan pangan lokal salah satunya buah-buahan. Dan salah satu buah yang berpotensi sebagai pemanis alami adalah pisang kepok.

Pisang kepok menjadi salah satu variates yang umum digunakan dalam pengolahan pangan karena tekstur padat dan rasa manis yang khas. Perubahan tingkat kematangan pada pisang sangat memengaruhi komposisi kimia yang ada didalamnya yaitu kadar pati, serat dan gula. Pada pisang hijau, pisang masih memiliki kadar pati dan serat yang tinggi sehingga teksturnya lebih keras dan rasanya cenderung kurang manis.

Seiring dengan proses pematangan, enzim amilase akan menghidrolisis pati menjadi gula sederhana seperti glukosa, fruktosa, dan sukrosa (Nurhalimah *et al.*, 2019). Akibatnya kadar pati dan serat mengalami penurunan yang cukup signifikan, sedangkan kadar gula semakin meningkat. Pada penelitian ini, peneliti menggunakan empat tingkat kematangan pisang kepok untuk mengetahui sejauh mana perubahan kandungan gula pada setiap tahap dapat mempengaruhi karakteristik akhir produk cookies.

Pemanfaatan tepung sukun sebagai pengganti terigu dan tepung pisang kepok pada kematangan berbeda sebagai pemanis alami pengganti gula pasir diharapkan dapat menghasilkan produk *cookies* indeks glikemik rendah aman dikonsumsi penderita diabetes, serta tetap dapat diterima oleh konsumen pada tingkat kemanisan tertentu. Berdasarkan uraian tersebut, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Tingkat Kematangan Pisang Kepok (*Musa paradisiaca*, L) terhadap Karakteristik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus altalis*)”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Menganalisis pengaruh perbedaan tingkat kematangan pisang kepok terhadap karakteristik *cookies* dari tepung sukun (*Artocarpus altalis*) dan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.)
2. Menentukan tingkat kematangan pisang kepok untuk menghasilkan *cookies* terbaik untuk penderita diabetes berdasarkan karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik

1.3 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbedaan tingkat kematangan pisang kepok terhadap karakteristik *cookies* dari tepung sukun (*Artocarpus altalis*) dan tepung pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.)?
2. Pada tingkat kematangan pisang kepok (*Musa paradisiaca* L.) yang manakah diperoleh *cookies* dengan karakteristik terbaik untuk penderita diabetes secara fisik, kimia, dan organoleptik?

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang karakteristik yang terdapat dalam *cookies* tepung sukun dan tepung pisang kepok yang dihasilkan

2. Meningkatkan nilai guna pisang kepok sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan bernilai tambah

