

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

*Cookies* adalah produk pangan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia, karena rasanya enak dan cenderung manis. Selain itu *cookies* juga dapat disimpan dalam waktu lama sehingga lebih praktis dan dapat dikonsumsi kapan saja. Menurut SNI 01-2973-2011, *cookies* merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat.

Salah satu bahan pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu. Semakin banyak permintaan akan produk *cookies* maka penggunaan tepung terigu akan terus meningkat dan harga tepung terigu yang tersedia di pasaran juga semakin tinggi. Ketergantungan pada tepung terigu mengakibatkan meningkatnya jumlah impor untuk komoditas gandum (Wulandari, Bakti, dan Siti, 2016). Namun, pengembangan olahan *cookies* modifikasi tanpa tepung terigu sudah beragam, salah satunya mengganti tepung terigu dengan tepung mocaf (*modified cassava flour*).

*Modified cassava flour* (tepung mocaf) berarti tepung singkong yang dimodifikasi. Prinsip pembuatan tepung mocaf adalah memodifikasi sel pada singkong secara fermentasi dengan memanfaatkan mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) yang menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik serta asam laktat (Subagio, 2007). Akibat fermentasi ini menyebabkan perubahan karakteristik yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan *solubility* (kemampuan melarut) sehingga memiliki tekstur yang lebih baik dibandingkan tepung tapioka atau tepung singkong biasa (Loebis dan Meutia, 2012). Tepung mocaf memiliki kemiripan dengan tepung terigu, dimana karakteristiknya yang lembut, berwarna putih, mengandung pati yang tinggi, sehingga dapat menggantikan tepung terigu (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*.

Tidak hanya pada rasa yang enak atau lezat saja, konsumen saat ini sudah mulai peduli terhadap kandungan gizi serta pengaruh yang terjadi setelah mengonsumsi suatu produk. Untuk memperbaiki atau meningkatkan kandungan gizi pada *cookies*, selain menggunakan tepung mocaf sebagai bahan bakunya juga digunakan bubuk dari biji alpukat.

Alpukat (*Persea americana* Mill.) merupakan tanaman yang dapat tumbuh subur di daerah tropis seperti Indonesia dan merupakan salah satu jenis buah yang digemari masyarakat karena selain rasanya yang enak juga kandungan antioksidannya yang tinggi. Hampir semua orang mengenal alpukat, namun pemanfaatan alpukat cenderung pada daging buahnya saja. Kebanyakan bijinya hanya dibuang sebagai limbah, padahal biji alpukat juga memiliki kandungan gizi yang bermanfaat bagi tubuh.

Biji alpukat memiliki kandungan pati sebesar 48,11% (Arukwe, Amadi, Duru, Agomuo, Adindu, Odika, Lele, Egejuru, dan Anudike, 2012). Ini memungkinkan biji alpukat sebagai sumber alternatif pati yang bisa dijadikan tepung dengan tujuan substitusi pada *cookies*. Biji alpukat memiliki kandungan minyak 16,54%. Keistimewaan dari minyak biji alpukat antara lain memiliki aktivitas antioksidan hingga 70%, menurunkan kolesterol karena mengandung asam lemak tak jenuh tunggal atau *monounsaturated fatty acids* (MUFA), serta membantu melawan penyakit seperti ginjal, kanker atau inflamasi.

Terkait dengan potensi dan peluang yang ada, dilakukan studi pendahuluan perendaman irisan biji alpukat selama  $\pm 8$  jam sebelum dikeringkan. Lalu, bubuk dari biji alpukat diformulasikan dengan tepung mocaf *All Purpose Cassava Flour* (Ladang Lima) dengan penggunaan bubuk biji alpukat 0%;5%;10%;15% dan 20%. *Cookies* yang dihasilkan memiliki karakteristik seperti *cookies* pada umumnya yaitu renyah, berwarna kecoklatan, memiliki aroma khas pemanggangan, dan memiliki rasa manis hingga sedikit pahit.

Sesuai uraian diatas dilakukan penelitian tentang **“Pengaruh Perbandingan Tepung Mocaf dan Bubuk Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) terhadap Karakteristik Mutu *Cookies* yang Dihasilkan”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah: 1) Mengetahui pengaruh perbandingan tepung mocaf dan bubuk biji alpukat terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan. 2) Mengetahui penerimaan panelis secara organoleptik terhadap *cookies* tepung mocaf dan penambahan bubuk biji alpukat. 3) Mengetahui perbandingan tepung mocaf dan bubuk biji alpukat yang masih dapat diterima panelis

## 1.3 Manfaat penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam: 1) Meningkatkan nilai gizi pada pangan olahan tepung mocaf. 2) Meningkatkan nilai tambah atas pemanfaatan biji alpukat

## 1.4 Hipotesis

- $H_0$  : Perbandingan tepung mocaf dan bubuk biji alpukat berpengaruh tidak nyata terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan
- $H_1$  : Perbandingan tepung mocaf dan bubuk biji alpukat berpengaruh nyata terhadap karakteristik mutu *cookies* yang dihasilkan

