

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang potensial sebagai penghasil bahan pangan. Beraneka bahan pangan seperti sayuran, umbi-umbian, kacang-kacangan dapat dijumpai. Hal ini karena kondisi wilayah Indonesia yang cocok untuk tumbuh dan berkembangnya aneka ragam tanaman sebagai bahan pangan yang dihasilkan cukup melimpah. Salah satu sumber pangan yang cukup potensial untuk dikembangkan dan dimanfaatkan adalah bengkuang.

Kota Padang, Sumatera Barat, merupakan salah satu daerah sentra bengkuang yang tersebar di beberapa kecamatan yaitu, Kecamatan Koto Tangah, Nanggalo, Kuranji dan Pauh. Menurut data BPS Padang (2013) tahun 2011 areal tanam bengkuang mencapai 128 ha dengan rata-rata produksi 190 kuintal/ha (total produksi 2.432 ton). Tahun 2012, areal seluas 130 ha dan produksi rata-rata 193 kuintal/ha (total 2.509 ton). Dari data diatas dapat dilihat bahwa bengkuang memiliki potensi besar untuk mengoptimalkan pengolahannya.

Bengkuang mempunyai potensi sangat baik untuk dikembangkan karena manfaat dari tanaman bengkuang ini sangat banyak diantaranya umbi bengkuang mengandung inulin yang tidak dapat dicerna, dapat diolah sebagai bahan makanan, rendah kalori dan baik untuk kesehatan. Bengkuang yang menyegarkan dan tinggi kadar air ini kaya akan berbagai nutrisi, diantaranya yang terkandung di dalam bengkuang ini adalah Vitamin C, sedangkan kandungan mineralnya adalah fosfor, besi dan kalsium (Astawan, 2010).

Inulin adalah salah satu jenis karbohidrat yang berserat pangan tinggi dan bersifat prebiotik yang bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Inulin larut dalam air, tidak dapat dicerna oleh enzim-enzim pencernaan tetapi di fermentasi mikroflora kolon atau usus besar. Inulin memiliki beberapa manfaat, diantaranya yaitu menekan jumlah bakteri jahat atau bakteri patogen dalam usus, mencegah konstipasi atau sembelit, merangsang sistem daya tahan tubuh, membantu penyerapan kalsium, membantu mengatur metabolisme karbohidrat dan lemak. Inulin dapat menjadi alternatif pangan fungsional yang dapat meningkatkan kesehatan tubuh (Partomuan, 2004).

Umbi tanaman bengkuang biasanya hanya dimanfaatkan sebagai buah segar atau bagian dari beberapa jenis olahan seperti rujak, asinan atau dimakan segar. Bengkuang biasanya juga digunakan dalam produk kecantikan, lulur, sabun wajah, pelembab dan lotion. Oleh karena itu, perlu upaya penganeekaragaman produk bengkuang guna memperluas jenis produk olahan dan meningkatkan nilai ekonomisnya. Salah satu produk yang akan dikembangkan dengan memanfaatkan bengkuang adalah dengan mengolah bengkuang menjadi produk pangan yang sangat digemari masyarakat seperti *cookies*.

Cookies adalah kue kering yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dan penampang potongnya bertekstur kurang padat. *Cookies* merupakan produk pangan yang di gemari oleh masyarakat dari berbagai kalangan usia. Saat ini *cookies* menjadi makanan yang cukup populer dan dapat ditemukan dengan mudah. Pembuatan *cookies* biasanya digunakan bahan dasar tepung terigu. Bahan-bahan penyusun *cookies* antara lain lemak, gula, vanili, susu, telur dan bahan pengembang. *Cookies* juga memiliki kalori tinggi karena didalamnya terdapat kandungan lemak dan gula yang tinggi (Matz, 1968).

Bengkuang yang kaya akan inulin dan mempunyai kadar serat tinggi dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies*. Jadi konsumen masih dapat mengkonsumsi *cookies* akan tetapi dapat mencegah penambahan kalori dalam tubuh, maka dari itu salah satu upaya untuk mengembangkan produk *cookies* yang rendah kalori adalah dengan menambahkan parutan bengkuang.

Bahan pembuatan *cookies* ini dibutuhkan tepung terigu yang mengandung kadar protein antara 8 - 10% yang akan menghasilkan *cookies* yang bagus. Untuk mengetahui variasi yang optimal dilakukan penelitian dengan berbagai perbandingan. Dari penelitian pendahuluan yang telah dilakukan, kombinasi parutan bengkuang dan tepung terigu dengan perbandingan 30 : 70 % menghasilkan *cookies* yang bagus dari tekstur, rasa, aroma dan dapat diterima oleh panelis.

Berdasarkan hal tersebut maka penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Terigu dengan Parutan Bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) Terhadap Mutu dan Karakteristik *Cookies* yang Dihasilkan”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan parutan bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) terhadap kualitas *cookies* dan karakteristik secara fisik dan kimia.
2. Mengetahui tingkat penerimaan panelis terhadap organoleptik produk *cookies* yang dihasilkan.
3. Mendapatkan produk terbaik *cookies* bengkuang yang dihasilkan dengan berbagai perbandingan.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Dapat meningkatkan pemanfaatan buah bengkuang (*Pachyrhizus erosus*) melalui diversifikasi produk pangan yang bernilai tambah.
2. Dapat memberikan variasi makanan dari tepung terigu dengan penambahan parutan bengkuang untuk meningkatkan kadar serat dari *cookies*.
3. Dapat memberikan informasi jumlah penambahan parutan bengkuang pada tepung terigu dalam pembuatan *cookies* yang baik.

1.4 Hipotesa Penelitian

H₀ : Penambahan parutan bengkuang tidak berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.

H₁ : Penambahan parutan bengkuang berpengaruh terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.