

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan produk pangan hasil pemanggangan yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, dengan kadar air akhir kurang dari 5% (Suarti *et al.*, 2015). *Cookies* kacang merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak diminati masyarakat karena memiliki rasa gurih dan aroma khas dari kacang tanah itu sendiri juga tekstur yang dimiliki lebih renyah. Bahan-bahan penyusun *cookies* kacang terdiri dari tepung terigu, kacang tanah, lemak, gula, susu skim, telur, dan bahan pengembang. Kacang tanah merupakan salah satu komoditas pangan sumber protein dan minyak nabati yang bernilai ekonomi tinggi, sehingga harganya cukup mahal. Kacang tanah kaya akan kandungan lemak, protein, zat besi, vitamin E, vitamin B kompleks, fosfor, vitamin A, vitamin K, lesitin, kolin dan kalsium (Respati *et al.*, 2013). Kandungan protein biji kacang tanah merupakan parameter yang menentukan kualitas nutrisi biji dan berkorelasi negatif dengan kandungan minyak biji dan persentase oleat (Wang *et al.*, 2016). Kacang tanah juga mengandung purin yang termasuk kategori sedang yaitu sebesar 108 mg/100 g, sehingga konsumsi kacang tanah perlu diperhatikan agar tidak terjadi peningkatan kadar asam urat darah yang dapat menyebabkan penumpukan asam urat (Lingga, 2012). Dalam hal ini untuk mengurangi pemakaian kacang tanah dalam produksi *cookies* kacang dan dikarenakan harganya yang relatif mahal dan memiliki kandungan purin yang tinggi sehingga kurang baik untuk kesehatan, maka perlu adanya pengurangan jumlah kacang tanah yang digunakan dan menggunakan tambahan bahan lain yang memiliki kandungan gizi yang lebih tinggi dan membuat pemakaian kacang tanah dalam produksi *cookies* kacang menjadi lebih sedikit.

Bahan dasar dalam pembuatan *cookies* kacang adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan gandum yang tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Karena itu Indonesia terus menerus mengimpor terigu, sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan semakin banyak (Murtiningsih, 2011). Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan memaksimalkan penggunaan tepung alternatif yang digunakan, maka salah satu bahan pangan yang dapat digunakan sebagai tepung yaitu biji alpukat.

Menurut (Almatsier, 2010) buah alpukat (*Persea americana* Mill.) mengandung beberapa zat gizi, antara lain kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, dan air. Pada umumnya, bagian buah yang dimanfaatkan yaitu daging buah alpukat sedangkan bagian lainnya dibuang dan menjadi limbah. Salah satu bagiannya adalah biji alpukat. Hingga saat ini biji alpukat masih belum dimanfaatkan ataupun diolah menjadi produk lain di masyarakat. Alpukat memiliki biji yang tergolong besar yang tersusun dari dua keping (*dicotyledon*) dengan dilapisi kulit biji. Biji alpukat mengandung zat pati cukup tinggi sebesar 23% (Rastini, 2017) sehingga dapat berpotensi untuk dikembangkan menjadi produk *cookies*. Selain sumber pati, biji alpukat memiliki efek hipoglikemik dan efek antidabetes melalui kemampuannya menurunkan kadar glukosa darah. Biji alpukat mengandung lebih dari 90% kandungan fenolik yang berfungsi sebagai antioksidan. Senyawa fenolik dalam biji alpukat lebih besar dibandingkan pada bagian buah dan daun (Erfiza *et al.*, 2016).

Menurut penelitian Zulhida *et al.*, (2013), biji alpukat juga mengandung alkaloid, tannin, triterpen dan kuinon. Khasiat lain tumbuhan ini diantaranya dapat mengobati sariawan, sakit gigi, kencing batu, darah tinggi, nyeri syaraf, nyeri lambung, saluran nafas membengkak, menstruasi tidak teratur dan sebagai pelembab. Biji alpukat dapat diolah menjadi tepung biji alpukat dan berpotensi menjadi salah satu bahan alternatif sebagai bahan baku industri makanan. Salah satunya yaitu produk *cookies*.

Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan yang telah dilakukan pencampuran bubuk biji alpukat dan bubuk kacang tanah dapat digunakan pada pembuatan *cookies* kacang. Hasil penelitian pendahuluan didapatkan bahwa bubuk biji alpukat memberikan pengaruh terhadap warna, tekstur dan rasa dari *cookies* kacang tanah. Pada perbandingan yang sama dari bubuk biji alpukat dan bubuk kacang tanah, dihasilkan *cookies* kacang yang memiliki warna coklat tua keemasan. Kemudian dari segi tekstur memiliki tekstur yang renyah dan rasa khas kacang serta ada sedikit rasa pahit.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya dilakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Perbandingan Bubuk Biji Alpukat (*Persea americana* Mill.) dan Bubuk Kacang Tanah (*Arachis hypogaea* L.) Terhadap Karakteristik Cookies Kacang”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan bubuk biji alpukat (*Persea Americana Mill.*) dan bubuk kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) terhadap karakteristik *cookies* kacang yang dihasilkan.
2. Mengetahui persentase bubuk biji alpukat (*Persea Americana Mill.*) dan bubuk kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) yang dapat diterima dengan baik berdasarkan uji organoleptik.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam:

1. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang perbandingan konsentrasi bubuk biji alpukat (*Persea Americana Mill.*) dan bubuk kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*) terbaik terhadap karakteristik *cookies* kacang.
2. Meningkatkan alternatif produk pangan berbahan baku biji alpukat (*Persea Americana Mill.*).

