

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Analisis Situasi**

Kata *cookie* bisa diartikan sebagai “kue kecil”. Beberapa formula pembuatan *Cookies* dibuat dengan adonan kue yang membedakan adalah kadar air, teknik, dan bentuk (Gisslen, 2011). Cookies sendiri sudah sangat dikenal dari segala jenis kalangan usia, baik anak-anak hingga dewasa (Mutmainna, 2013; Frow, 2019). Pada umumnya, bahan yang digunakan untuk membuat cookies adalah tepung terigu. Terdapat pula tepung lainnya tepung jagung, tepung tapioka, dan tepung sorgum (hidayah, 2019).

*Cookies* yang sering dijual juga tidak dapat dikonsumsi oleh semua kalangan masyarakat, misalnya masyarakat yang menerapkan pola makan *gluten-free*. Pola makan *gluten-free* tidak mengonsumsi produk yang berbahan dasar gandum atau tepung terigu dan menggantikan tepung terigu dengan tepung yang tidak mengandung gluten (Risti & Rahayuni, 2013).

Indonesia merupakan negara yang harus mengimpor kebutuhan pangan salah satunya gandum yang menjadi bahan dasar pembuatan tepung terigu. Indonesia kurang lebih mengimpor 7,5 juta ton per tahun (Azrai et al., 2013). Hal ini dapat terjadi karena sebagian besar penduduk Indonesia mengonsumsi produk olahan gandum atau tepung terigu roti mie, dan biskuit dan menjadikan produk tersebut sebagai kebutuhan pokok kedua setelah beras (Saajidah & Sukadana, 2020). Oleh karena itu, Indonesia

membutuhkan diversifikasi pangan salah satunya dengan mengkonsumsi tepung sorgum (Anggraini et al., 2018).

Tepung sorgum merupakan salah satu jenis tepung yang memiliki kandungan nutrisi yang baik dan dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Tepung sorgum juga memiliki keunggulan yaitu daya kembang yang tinggi serta mudah larut dalam air sehingga sorgum dapat dibuat menjadi aneka makanan kering dan basah seperti *cookies*, biskuit, roti, mie, dll. (Gunawan et al., 2021). Selain itu, sorgum juga dapat tumbuh di iklim tropis sehingga sesuai dengan keadaan iklim di Indonesia dan berpeluang untuk dibudidayakan di Indonesia (Sembiring & Subekti, 2013).

Oleh karena itu, penulis berniat untuk menciptakan inovasi baru dengan memanfaatkan tepung sorgum sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *cookies*. Hal ini didukung juga karena tepung sorgum masih kurang dikenali oleh masyarakat Indonesia, apalagi dijadikan bahan pangan sehari-hari (Zubair & Padjadjaran, 2018).

SMK Puspa Wisata merupakan salah satu institusi yang perlu diberikan pelatihan pembuatan *cookies* berbahan dasar tepung sorgum. Mengolah dan mengonsumsi makanan sehat merupakan hal baik yang perlu dimulai sejak dini, sehingga kami menganggap melakukan pelatihan dan pengenalan penggunaan tepung sorgum ini dapat berguna bagi para pelajar maupun para pengajar di SMK Puspa Wisata.

## **B. Permasalahan Mitra**

SMK Puspa Wisata perlu diberikan Pelatihan Pembuatan *Cookies* Berbahan Dasar Tepung Sorgum karena menurut observasi, para pelajar SMK Puspa Wisata mempunyai keterbatasan pengetahuan tentang pengenalan akan tepung sorgum, manfaat, dan bagaimana mengelola tepung sorgum. Selain itu, pengetahuan pelajar SMK Puspa Wisata akan pengembangan dan variasi *cookies* juga masih terbatas. Dengan memberikan pelatihan ini, diharapkan dapat menambah pengetahuan pelajar tentang tepung sorgum dan pengelolaan tepung sorgum di dalam *cookies*. Kegiatan ini juga dapat menjadi sarana bagi pelajar untuk mengenal produk olahan tepung sorgum yang dapat dikonsumsi sehari-hari.