

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia adalah salah satu negara yang memiliki banyak keanekaragaman hayati yang dapat diolah menjadi pangan yang dapat dimanfaatkan sebagai sumber pangan. Beberapa keanekaragaman hayati antara lain adalah buah bit merah, buah sukun, dan umbi akar bengkuang.

*Cookies* adalah salah satu jenis makanan ringan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan, mulai dari kalangan anak-anak hingga kalangan dewasa. *Cookies* termasuk makanan ringan yang memiliki kadar serat pangan yang rendah, dan kadar lemak yang tinggi. Bahan utama dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu, gula, dan lemak. Sebagai makanan yang banyak digemari oleh berbagai kalangan, adanya peningkatan diversifikasi dan peningkatan nilai gizi pada produk tersebut sangatlah dibutuhkan.

*Drop cookies* adalah produk *cookies* yang dicetak menggunakan sendok yang kemudian di drop diatas loyang pembakaran (Soni, 2018). Dalam pengolahan *cookies*, hal yang harus diperhatikan antara lain adalah sifat dari fisikokimia dan organoleptik dari hasil akhir produk *cookies* tersebut. Salah satu hal yang harus diperhatikan dalam uji organoleptik adalah tekstur dan *mouthfeel* dari hasil akhir produk *drop cookies* tersebut (Tantan *et al.*, 2018).

Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pengolahan *drop cookies*, dan

bahan dasar ini berperan sangat penting dalam sifat organoleptik dari *drop cookies* tersebut, dengan adanya substitusi tepung, produk akhir dari *drop cookies* tersebut akan mengalami perubahan tekstur maupun rasa dari hasil akhir produk pangan tersebut. Tepung terigu merupakan bahan pangan import yang konsumsinya selalu meningkat dari tahun ke tahun, sedangkan substitusi tepung lokal sangatlah kurang di manfaatkan dalam pembuatan *drop cookies*. Dengan penggunaan berbagai tepung dari keanekaragaman hayati yang terdapat di Indonesia seperti tepung sukun dan tepung bengkuang dapat mengurangi ketergantungan pada tepung terigu dan meningkatkan penggunaan tepung lokal. Selain sebagai diversifikasi pangan lokal, penggunaan tepung bengkuang dan tepung sukun dalam pembuatan *drop cookies* dapat meningkatkan nilai gizi dari *drop cookies* tersebut.

## **1.2. Rumusan Masalah**

*Drop cookies* merupakan makanan ringan dengan kandungan lemak yang tinggi serta kandungan serat pangan yang rendah. Penambahan tepung selain terigu adalah salah satu upaya untuk meningkatkan kandungan gizi pada *drop cookies*. Selain itu, belum pernah dikaji pengaruh penambahan tepung bengkuang, buah bit merah, dan sukun terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *drop cookies*.

## **1.3. Tujuan**

### **1.3.1. Tujuan Umum**

Tujuan umum dari kajian pustaka adalah untuk membahas nilai gizi *drop cookies* dengan penambahan tepung bengkuang, buah bit merah, dan sukun.

### 1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus kajian pustaka adalah untuk mendeskripsikan pengaruh penambahan tepung bengkang, buah bit merah, dan sukun terhadap karakteristik fisikokimia dan organoleptik *drop cookies*, dan untuk mengkaji jika ada peningkatan kandungan gizi pada *drop cookies* yang dibuat menggunakan tepung yang berbeda.

