

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang di minati masyarakat. *Cookies* adalah kue yang terbuat dari bahan dasar yang pada umumnya dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarine, baking powder, dan susu. *Cookies* mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur ( Mutmainna, 2013).

Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biscuit yang di buat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila di patahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat ( BSN, 1992). *Cookies* yang terbuat dari tepung non-terigu biasanya termasuk ke dalam golongan *short dough*. *Cookies* yang di hasilkan harus memenuhi syarat mutu yang di tetapkan menurut ( SNI 01-2975-1992) agar aman untuk di konsumsi. Syarat umum yang di tetapkan adalah kadar protein 9%, kadar lemak 9,5%, kadar abu 1,5% dan kadar karbohidrat 70%.

Ciri-ciri *cookies* yang baik memiliki warna kuning kecokelatan, namun juga akan di pengaruhi oleh warna bahan yang di pakai, teksturnya renyah, aromanya harum akibat dari penggunaan bahan, banyak sedikitnya penggunaan gula akan mempengaruhi kemanisan *cookies* dan karakteristik rasa dari bahan yang di gunakan ( Fajjarningsih, 2013). Data konsumsi *cookies* di Indonesia sendiri yaitu mencapai 18,406 kg/tahun (Statistik Konsumsi *Cookies*,2018). Sebagai produk kering, proses pembuatan *cookies* di lakukan dengan cara memanggang adonan dari tepung terigu, baik dengan atau tanpa substitusi, minyak/lemak, menggunakan atau tanpa penambahan bahan pangan yang lain dan bahan tambahan yang sesuai.

Kandungan unsur gizi kulit pisang cukup lengkap, seperti karbohidrat, lemak, protein, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin B, vitamin C dan air. Unsur - unsur gizi inilah yang dapat digunakan sebagai sumber energi dan antibodi bagi tubuh manusia (Munadjim, 1988). Di lihat dari kandungan mineralnya kulit pisang mengandung kalsium yang cukup tinggi yaitu sebesar 715 mg/100 g.

Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa komposisi kulit pisang banyak mengandung air yaitu 68,90 persen dan karbohidrat (zat pati) sebesar 18,50 persen sehingga dapat di manfaatkan sebagai bahan baku pembuatan makanan. Karena kulit pisang mengandung zat pati maka kulit pisang dapat di olah menjadi tepung. Tepung ini dapat menggantikan atau mengurangi jumlah tepung yang biasadi pakai dalam pembuatan bahan makanan (Anonim, 2011). Menurut Yulianti (2004) dalam Dewinta (2010) dalam di verifikasi bahan makanan, salah satu faktor yang penting adalah tersedianya bahan pangan alternatif yang bergizi tinggi, serta aman bagi tubuh.

Berdasarkan penelitian *Anhwange et al (2009)* kulit pisang mengandung karbohidrat sebesar 59%, protein kasar 0,9% ,lemak kasar 1,7 serat kasar 31,7%,dan beberapa kandungan mineral di dalamnya seperti potasium 78,1%,kalsium 19,2%,besi 24,3% dan mangan 24,3%.

Salah satu upaya untuk meningkatkan pemanfaatan kulit pisang yang mengandung serat adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Menurut Anhwange et al, (2009) komposisi pati pada kulit pisang di perkirakan mencapai 59% sehingga kulit pisang dapat diolah atau di manfaatkan menjadi tepung. Tepung kulit pisang ini dapat menggantikan atau mengurangi jumlah tepung terigu yang biasa di pakai dalam pembuatan *cookies*. Dari latar belakang tersebut maka penulis tertarik untuk meneliti tentang “Karakterisasi Sifat Organoleptik Cookies Berbasis Campuran Tepung Kulit Pisang Ambon Dan Tepung Terigu”.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Adapun rumusan masalah pada penelitian :

1. Apakah ada pengaruh karakteristik sifat organoleptik *cookies* karena adanya pencampuran tepung kulit pisang pada proses pembuatan?
2. Bagaimana persentase tepung kulit pisang terbaik terhadap komponen kimia *cookies* yang di timbulkan dari pemakaian bahan baku campuran tepung terigu dan tepung kulit pisang?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini mempunyai tujuan yang penting untuk memberi arah yang jelas dalam penelitian. Tujuannya adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh sifat organoleptik *cookies* berbasis campuran tepung kulit pisang ambon dan tepung terigu.
2. Untuk mengetahui persentase tepung kulit pisang terbaik terhadap *cookies* berbasis campuran tepung terigu yang di tinjau dari warna, aroma, tekstur, dan rasa.

#### **1.4 Manfaat Penelitian**

1. Menambah pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa tentang penggunaan tepung kulit pisang dan tepung terigu dalam pembuatan *cookies*.
2. Untuk mengaplikasikan ilmu pengetahuan dan teknologi yang telah diperoleh dalam kegiatan pembelajaran.
3. Sebagai sumber informasi bagi masyarakat bahwa kulit pisang bisa di buat tepung juga bisa digunakan dalam pembuatan *cookies*.