

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati 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 biskuit 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 kedalam golongan short dough. Cookies yang di hasilkan harus memenuhi syarat mutu yang ditetapkan menurut (SNI01-2975-1992) agar aman untuk dikonsumsi. Syarat umum yang ditetapkan 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 dipengaruhi oleh warna bahan yang dipakai, teksturnya renyah, aromanya harum akibat dari penggunaan bahan, banyak sedikitnya penggunaan gula akan mempengaruhi kemanisan cookies dan karakteristik rasa dari bahan yang di gunakan (Fajarningsih, 2013). Data konsumsi cookies di Indonesia sendiri yaitu mencapai 18,406 kg/tahun (Statistik Konsumsi Cookies, 2018). Sebagai produk kering, proses pembuatan cookies dilakukan 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.

Limbah tongkol jagung di Nusa Tenggara Timur sampai saat ini hanya digunakan sebagai pakan ternak dan sisanya dibuang begitu saja sehingga perlu dilakukan kegiatan untuk meningkatkan pemahaman terkait potensi yang tersedia. Tongkol jagung memiliki tekstur yang keras, berwarna putih, ringan, dan memiliki rasa yang khas (Mirnawati & Ida, 2021). Tongkol jagung adalah limbah pertanian yang mengandung selulosa, lignin, dan hemiselulosa. Kandungan gizi pada tongkol jagung yaitu bahan kering 90%, protein kasar 2,8%, lemak kasar

0,7%, abu 1,5%, serat kasar 32,7%, Bahan Ekstra Tanpa Nitrogen (BETN) 33,4%, lignin 6%, dan alliance defending freedom (ADF) 32% (Astuti dkk, 2020). Tongkol jagung mengandung serat tinggi sehingga baik untuk kesehatan dan aman dikonsumsi. Selain itu, tongkol jagung mengandung karbohidrat yang dapat berperan sebagai sumber energi pada tubuh (Suherman dkk. 2022). Oleh karena itu, tongkol jagung berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif, mengingat tongkol jagung dapat diolah menjadi tepung. (Zuwariyah, Irawan, dan Artikel 2021). Tepung tongkol jagung merupakan hasil olahan melalui tongkol jagung sebagai limbah, melalui proses penggilingan dan pengayakan.

Tepung terigu merupakan salah satu bahan utama untuk membuat berbagai macam olahan makanan, terutama banyak digunakan dalam industri bakery (Sudaryati and Nurmaini 2023). Tepung tongkol jagung adalah produk setengah jadi yang berasal dari bahan baku berupa tongkol jagung yang melalui proses pengeringan hingga pengayakan agar menghasilkan ukuran yang seragam. Tujuan lain pengolahan tepung tongkol jagung untuk mencegah terjadinya kerusakan saat bahan masih segar sebab memiliki kadar air tinggi dan produk yang disimpan dengan kemasan kecil agar lebih efisien. Tepung tongkol jagung ini menjadi salah satu tepung yang termasuk dalam tepung gluten free. Tepung tongkol jagung yang mengandung polisakarida dan selulosa tinggi dapat bermanfaat untuk kesehatan seperti memberikan efek hipoglikemik, hipolipidemik, dan antioksidan. Selain itu, bonggol jagung memiliki kandungan serat yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan serta kandungan selulosa dan hemiselulosa yang tinggi yang menyebabkan tongkol jagung memiliki rasa manis dan aman untuk dikonsumsi penderita Diabetes Melitus (Suherman dkk. 2022).

Melihat beberapa kelebihan ini pada tepung tongkol jagung maka peneliti tertarik untuk meneliti tentang

“ Substitusi Tepung tongkol jagung dalam pembuatan cookies”

1.2. **Rumusan masalah**

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini adalah Seberapa banyak tepung tongkol jagung dapat disubsitusikan pada tepung terigu dalam pembuatan cookies ?

1.3. **Tujuan**

Penelitian ini mempunyai tujuan yang penting untuk memberi arah yang jelas dalam penelitian. Tujuannya adalah Untuk memperoleh taraf atau proporsi substitusi yang menghasilkan cookies yang dapat di terima panelis atau konsumen.

1.4. **Manfaat penelitian**

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