BAB 1
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu produk pangan olahan yang digemari masyarakat karena rasanya manis, teksturnya renyah, serta praktis dikonsumsi sebagai camilan (Nafira dan Sofyan, 2022). Produk ini memiliki kadar air rendah sehingga lebih awet disimpan dan menjadi salah satu pangan rekreasional yang populer di berbagai kalangan (Ulfah, 2018). Namun, *cookies* umumnya masih rendah serat dan hanya berfungsi sebagai makanan ringan tanpa nilai gizi tambahan yang signifikan (Safitri *et al.,* 2020).

Rumput laut merupakan salah satu bahan pangan yang dapat dikembangkan menjadi produk pangan fungsional, hal ini dikarenakan rumput laut memiliki kandungan serta komponen bioaktif yang baik untuk kesehatan (Erniati *et al*., 2016). Kandungan nutrisi yang terdapat pada rumput laut cukup lengkap seperti vitamin A, vitamin B6, vitamin B12, vitamin C, protein, mineral, zat besi, mangan, magnesium, zinc, fibovlafin, niacin, tiamin dan kalsium. Vitamin dan mineral seperti zink, zat besi serta yodium merupakan zat gizi mikro yang berperan dalam berbagai fungsi tubuh salah satunya dalam pencegahan stunting (Kundarwati *et al*., 2022). Kandungan serat larut dalam rumput laut dapat membantu menjaga kesehatan pencernaan, sedangkan yodium berperan penting dalam mencegah gangguan akibat defisiensi yodium (Sari dan Lestari, 2021).

Tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* mengandung serat total sebesar 82,0%, dengan serat tidak larut air sebesar 43,2% dan serat larut sebesar 38,87% berat kering (Astawan, 2005). Penambahan tepung rumput laut ke dalam adonan

cookies terbukti memengaruhi karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik, seperti kadar air, tekstur, rasa, dan aroma khas laut yang tetap dapat diterima konsumen (Dewi dan Yusuf, 2022). Hasil penelitian, Mondong *et al*. (2023) menunjukkan bahwa formulasi *cookies* dengan perlakuan tanpa tepung rumput laut, 1,77%, 3,55%, dan 5,33% menghasilkan perbedaan nyata pada kadar air dan kandungan yodium. *Cookies* dengan penambahan tepung rumput laut 5,33% memiliki kadar air lebih tinggi dibandingkan kontrol, namun tetap berada dalam batas aman penyimpanan, serta kandungan yodium meningkat signifikan hingga mendekati 0,15 mg/100 g produk. Selain itu, penelitian lain melaporkan bahwa rumput laut *Eucheuma cottonii* memiliki kandungan serat pangan yang sangat tinggi, yaitu mencapai 65,5% dari berat kering, sehingga penambahannya pada *cookies* dapat meningkatkan kadar serat produk secara signifikan (Fadel Muhammad *et al*., 2023).

Pengembangan *cookies* berbasis tepung rumput laut tidak hanya mendukung diversifikasi pangan berbasis sumber daya lokal, tetapi juga berkontribusi pada peningkatan gizi masyarakat melalui peningkatan serat dan iodium, serta membuka peluang sebagai produk pangan inovatif yang sehat dan fungsional (Sari dan Lestari, 2021). Berdasarkan uraian di atas, maka peneliti melakukan penelitian tentang **"Karakteristik *Cookies* dengan Penambahan Tepung Rumput laut *Eucheuma cottonii*"**.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap organoleptik (warna, rasa, aroma dan tesktur) camilan *cookies* yang dihasilkan?

2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap mutu kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat kasar, dan kadar yodium) camilan *cookies* yang dihasilkan?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah:

1. Untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Eucheuma cottonii*) terhadap organoleptik (warna, rasa, aroma dan tesktur) camilan *cookies* yang dihasilkan.
2. Untuk menganalisis pengaruh penambahan tepung rumput laut (*Euchuema cottonii*) terhadap mutu kimia (kadar air, kadar abu, kadar serat dan kadar yodium) camilan *cookies* yang dihasilkan.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang di harapkan dari penelitian ini adalah :

1. Mendukung diversifikasi pangan berbasis rumput laut dan bahan lokal.
2. Menjadi pengayaan ilmu bagi peneliti.
3. Sebagai bahan referensi bagi penelitian lanjutan.

1.5 Hipotesis

Ho : Tidak adanya pengaruh penambahan tepung rumput laut *Euchuema cottonii* terhadap camilan *cookies* yang dihasilkan.

H_1 : Adanya pengaruh penambahan tepung rumput laut *Eucheuma cottonii* terhadap camilan *cookies* yang dihasilkan.