

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies dapat dikatakan merupakan salah satu produk olahan pangan yang memiliki kepopuleran tinggi di Indonesia. *Cookies* siap dikonsumsi dimana saja tanpa memerlukan pengolahan terlebih dahulu. *Cookies* sangat disukai karena rasanya yang enak dan teksturnya yang renyah. *Cookies* mengandung kadar air yang rendah sehingga mempunyai kemampuan penyimpanan yang dikategorikan cukup lama atau panjang. Bahan baku utama *cookies* secara umum merupakan tepung dari jenis terigu. Nilai permintaan bahan tepung terigu di Indonesia pada tahun 2016 mengalami peningkatan sebanyak 5.3% dibandingkan tahun sebelumnya (APTINDO, 2016 dalam Rahmadian, 2018). menyebabkan impor gandum mengalami kenaikan. Inisiatif solusi yang ditawarkan untuk menekan ketergantungan impor bahan tepung terigu di Indonesia ialah dengan melakukan substitusi bahan tepung terigu dengan jenis-jenis tepung yang terbuat dari umbi-umbian, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Badan Pusa Statistik (BPS) mencatat sepanjang Januari-November 2022, Indonesia telah mengimpor

sebanyak 8,43 juta ton gandum. Dibandingkan volume impor komoditas pangan strategis lainnya, volume impor gandum Indonesia menjadi yang terbesar. Terhitung sejak 2018-2021, importasi gandum secara beruntun berkisar 10,08 juta ton, 10,66 juta ton, 10,28 juta ton, dan 11,17 juta ton. Tepung gandum (terigu) merupakan bahan baku utama dalam pembuatan *cookies*. Gandum ialah tanaman yang hanya biasa tumbuh di daerah subtropis, sehingga tidak ditanam atau dibudidayakan di Indonesia. Hal ini menyebabkan pemerintah harus mengimpor tepung tersebut dari luar negeri (Massytah dkk, 2019).

Tepung terigu di Indonesia antara lain dengan menggunakan bahan pangan yang berasal dari tanaman lokal salah satunya adalah labu madu. Di Indonesia sebutan labu madu mungkin belum banyak dikenal karena selama ini dikenal dengan sebutan labu kuning atau waluh. Bentuk fisik labu madu seperti lampu *bohlam*, apabila dikonsumsi tekstur daging buah terasa lembut dengan rasa yang khas. Kandungan gula buah ini meningkat dengan semakin lamanya waktu penyimpanan (maksimal penyimpanan selama enam bulan). Buah labu madu termasuk buah klimaterik dimana kadar etilen dan aktivitas respirasi meningkat tinggi pada saat buah

mulai memasuki fase pematangan buah.

Labu madu yang termasuk kedalam golongan tanaman semusim hortikultura memiliki kandungan nutrisi yang baik untuk kesehatan. Karakteristik (ciri khas) tanaman labu kuning adalah tumbuh menjalar, buah berbentuk bulat pipih, lonjong, atau panjang dengan banyak alur (15-30 alur). Panen tanaman labu madu dilakukan ketika tanaman sudah berusia 85-90 hari dengan ciri-ciri tangkai buah bagian pangkal sudah berubah warna yang semula hijau berubah menjadi warna coklat demikian juga buah terlihat berwarna coklat mengkilap Selain itu cita rasa yang manis dengan tekstur daging lembut dan pulen menjadikan jenis labu madu ini banyak disukai konsumen. Labu ini juga mengandung serat (Nurjanah dkk, 2020).

Margarin (*butter*) merupakan emulsi air dalam lemak kira-kira 18% air tersebut rata-rata dalam 80% lemak susu, sehingga jumlah protein bertindak zat pengemulsi dengan bau yang tajam dibandingkan mentega, Penambahan margarin semakin tinggi menurunkan nilai kekerasan *cookies* tersubstitusi (Sintia dan Astuti, 2018). Tepung kelapa dihasilkan dari kelapa kering yang diolah terlebih dahulu sebelum digunakan sebagai bahan baku produk makanan.

Daging buah kelapa dikeringkan, kemudian dihaluskan dan diproses menjadi bahan pangan dalam kondisi yang aman dan higienis. Kandungan gizi pada tepung kelapa mempunyai manfaat untuk kesehatan karena mengandung minyak dan serta yang tinggi. Faktor yang mempengaruhi dalam proses pembuatan tepung kelapa adalah pada proses pengeringannya, sebab daging buah kelapa mempunyai kadar air yang tinggi sebelum dilakukan pengeringan, yaitu di atas 50%. Proses pengeringan tepung kelapa dapat menggunakan sinar matahari atau mengeringkan bahan di dalam oven pada suhu 50 - 60°C (Lay, dkk,. 2012). Kandungan nutrisi tepung kelapa antara lain protein 23%, air 16%, lemak 15%, kalori 368 kal, karbohidrat 40%, dan mineral (seperti Ca sebesar 137 mg/100 g) (Su'I, 2012). Sedangkan jika telah menjadi produk olahan, yaitu tepung, maka kandungannya antara lain protein 18,2%, serat kasar 20%, lemak 12%, kadar air 6,2%, dan abu 4,9% (Yulvianti dkk, 2015). Pengolahan produk berbasis tepung kelapa sudah banyak dilakukan, antara lain dalam pembuatan kue kering dengan perbandingan tepung kelapa : tepung terigu sebagai berikut : 0% tepung kelapa : 100% tepung terigu, 25% tepung kelapa : 75% tepung terigu, 50% tepung kelapa : 50% tepung

terigu, 75% tepung kelapa : 25% tepung terigu, dan 100% tepung kelapa : 0% tepung terigu (Polli, 2017). Sedangkan (Susilowati, 2014) telah melakukan penelitian tepung kelapa pada pembuatan cookies dengan perbandingan sebagai berikut : 150 gram tepung terigu : 50 gram tepung kelapa, 100 gram tepung terigu : 100 gram tepung kelapa, dan 50 gram tepung terigu : 150 gram tepung kelapa (Handayani & Anam, 2021). Penelitian ini bertujuan untuk mempelajari pengaruh proporsi-proporsi tepung labu madu dan tepung kelapa parut terhadap kualitas organoleptik *cookies*.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh tepung labu madu dan tepung kelapa parut terhadap karakteristik *cookies*?
2. Bagaimana penilaian panelis terhadap *cookies* tepung labu madu dan tepung kelapa parut?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mempelajari pengaruh perbandingan tepung labu madu dan tepung kelapa parut terhadap karakteristik *cookies* yang baik dan disukai konsumen.
2. Untuk mempelajari formulasi tepung labu madu dan tepung kelapa parut yang tepat terhadap karakteristik pada *cookies* dengan tingkat kesukaan

paling tinggi.

D. Manfaat Penelitian

Memanfaatkan potensi kandungan tepung labu madu sebagai bahan pangan yang memiliki karakteristik yang baik dalam bentuk produk *cookies*. Penambahan tepung kelapa parut formulasi *cookies* diharapkan memberikan cita rasa yang baik serta meningkatkan nilai pada *cookies* tersebut, penelitian ini diharapkan dapat menciptakan produk baru.