

## I. PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Cookies makanan ringan yang disukai terutama anak-anak, tetapi kandungannya hanya karbohidrat dan lemak untuk makanan sehat perlu serat, vitamin, dan mineral. Untuk membuat cookies yang sehat perlu ditambahkan bahan makanan serat makanan dan vitamin, mineral.

Cookies pada umumnya hanya menggunakan bahan dari penambahan tepung yang mengandung serat seperti tepung terigu, pada dasarnya tepung terigu terbuat dari olahan gandum yang diimpor dari luar negeri dapat berpengaruh terhadap tingginya pengeluaran Negara. Dari data Asosiasi Produsen Terigu Indonesia (*Aptindo*) menunjukkan, realisasi impor gandum untuk industri makanan sampai dengan kuartal III pada tahun 2017 sebesar 5,8 juta ton. Maka dapat disimpulkan untuk mengurangi impor tepung terigu dan ketergantungan terhadap tepung terigu, pemerintah menyarankan untuk menggunakan bahan lokal atau hasil produk dalam negeri untuk menambah keanekaragaman pangan yang mengutamakan kandungan gizi. Pada penelitian kali ini saya mencoba untuk membuat sebuah inovasi terbaru dengan substitusi jambu biji yang diolah menjadi tepung. Pada umumnya jambu biji memiliki banyak sekali nutrisi terutama kandungan vitamin c dan vitamin c meningkatkan penyerapan zat besi dari makanan dan membantu sistem kekebalan tubuh bekerja dengan baik untuk melindungi tubuh dari penyakit.

Jambu biji memiliki nutrisi dan daya penyembuhan yang hebat. Jambu biji telah memberi banyak orang kesehatan dan kekuatan dalam masa ribuan tahun. Jambu biji banyak ditanam di seluruh dunia di bagian-bagian tropis. Jambu biji memainkan peran yang sangat penting dalam diet kita karena tidak hanya lezat rasanya, namun juga sangat bergizi serta mengandung berbagai zat yang dapat membantu mengobati berbagai penyakit, adapun kandungan yang terdapat dalam jambu biji merah dalam 100g adalah protein 0,9g, lemak 0,3g, karbohidrat 12,2g, kalsium 14mg, fosfor 28mg, zat besi 1,1mg, vitamin a 25SI, vitamin b1 0,02mg, vitamin c 87g, dan serat pangan

5g. Namun pada saat pembuatan cookies, kandungan vitamin C didalam jambu biji rusak oleh suhu yang tinggi.

Minyak sawit merah (MSM) merupakan minyak sawit asli kaya karotenoid yang diproses secara minimal sehingga secara alami mengandung tokoferol, tokotrienol, dan karotenoid yang memberikan warna merah pada minyak. Karotenoid pada minyak sawit antara lain berfungsi untuk menanggulangi kebutaan karena xeroftalmia, mencegah timbulnya penyakit kanker, mencegah proses penuaan dini, meningkatkan imunitas tubuh dan mengurangi terjadinya penyakit degeneratif, minyak sawit merah (MSM) terkandung antioksidan yang baik untuk metabolisme tubuh selain itu minyak sawit merah (MSM) sumber provitamin A terbesar dari tanaman dan aman dimakan secara langsung. Menurut penelitian sebelumnya tentang minyak merah didapatkan hasil dalam 30 gram sampel memiliki kandungan energi 152 kkal, lemak 8,16 gram, protein 1,84 gram, karbohidrat 18 gram, dan  $\beta$ -Karoten 4020  $\mu\text{g}$  per takaran saji (Innaddinnulillah, 2007).

Penelitian tentang pembuatan cookies dari tepung terigu disubstitusikan tepung jambu biji merah dan margarin disubstitusikan minyak sawit merah belum pernah dilakukan, untuk itu penelitian kali ini dilakukan untuk mendapatkan formulasi yang tepat agar dapat disukai konsumen dengan kualitas yang baik Untuk itu dilakukan penelitian pembuatan cookies dengan substitusi tepung jambu biji dan minyak sawit merah. Agar dapat memenuhi serat pangan, vitamin yang baik untuk kesehatan pada tubuh.

## **B. Perumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung jambu biji dan substansi minyak sawit merah terhadap karakteristik terhadap cookies?
2. Substitusi tepung jambu biji dan minyak sawit merah berapa persen yang menghasilkan cookies yang paling disukai panelis?

**C. Tujuan Penelitian**

1. Mempelajari pengaruh substitusi tepung jambu biji dan minyak sawit merah terhadap karakteristik cookies
2. Untuk menentukan persentase substitusi tepung jambu biji dan minyak sawit merah yang menghasilkan cookies tingkat tinggi yang paling disukai panelis

**D. Manfaat Penelitian**

Diperoleh informasi tentang inovasi cookies yang sehat dengan substitusi minyak sawit merah dan substitusi jambu biji merah.