I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pada umumnya pembuatan cookies menggunakan bahan baku tepung terigu yang tinggi gluten. Ketergantungan bahan baku industri kue terhadap impor gandum harus dikurangi, sebagai upaya pencapaian ketahanan pangan jangka panjang. Salah satu solusinya dapat dilakukan melalui penyediaan alternatif sumber pangan lain yaitu seperti beras merah, tepung pati sagu dan tepung aneka umbi sebagai pengganti tepung terigu. Sampai saat ini gandum masih sulit tumbuh di Indonesia sehingga tepung terigu masih harus diimpor dari negara lain (Driyani, 2007).

Cookies umumnya dikonsumsi sebagai makanan selingan dan dihidangkan saat hari raya besar keagamaan. Umumnya tepung terigu digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan cookies.

Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari bulir gandum, dan digunakan sebagai bahan dasar pembuat kue, mie, roti dan cookies. Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu. Tepung terigu juga berasal dari biji gandum yang dihaluskan, sedangkan tepung gandum utuh (whole wheat flour) berasal dari gandum beserta kulit arinya yang ditumbuk (APTINDO, 2012).

Banyak makanan yang saat ini cukup mengandung zat yang tidak baik unruk kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang besar. Salah satunya adalah gluten. Gluten merupakan salah satu jenis protein yang biasanya terkandung

dalam gandum. Gluten sendiri mengandung peptida, yaitu sejenis protein yang dapat menurunkan kekebalan tubuh. Terutama, ini akan berdampak pada pengidap obesitas, kelelahan kronis, dan gangguan pencernaan. Banyak pakar yang mulai menyarankan untuk menghindari makanan yang mengandung gluten karena dapat membahayakan kesehatan. Berikut adalah dampak terlalu banyak mengonsumsi makanan yang mengandung gluten untuk kesehatan :

Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu maka dilakukan substitusi menggunakan tepung lain sebagai pengganti terigu.

Beras merah merupakan beras dengan warna merah dikarenakan aleuronnya mengandung gen yang diduga memproduksi senyawa antosianin atau senyawa lain sehingga menyebabkan adanya warna merah atau ungu dan kandungan seratnya yang tinggi. Serat dalam makanan lazim disebut dietary fiber sangat baik untuk kesehatan manusia (Kusharto,2006).

Beras merah mengandung banyak senyawa fenolik mulai dari senyawa fenolik sederhana hingga senyawa komplek yang berikatan dengan gugus glukosa sebagai glikon. Salah satu kelompok senyawa fenolik yang memiliki manfaat sebagai antioksidan adalah kelompok senyawa flavonoid. Kelompok senyawa flavonoid seperti antosianin (bentuk glikon dari antosianidin) merupakan salah satu kelompok bahan alam pada tumbuhan yang berperan sebagai antioksidan . Senyawa flavonoid diduga bertanggung jawab sebagai zat yang memberikan warna pada beras merah (Pietta, 2000).

Kelebihan dari tepung beras merah yaitu menjaga daya tahan tubuh, menjaga kesehatan tulang, antioksidan alami dan menjaga kesehatan jantung. (Rozakkurniati, 2010). Cookies umumnya dikonsumsi sebagai makanan selingan dan dihidangkan saat hari raya besar keagamaan. Umumnya cookie dibuat menggunakan tepung terigu digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan cookies. Sampai saat ini gandum masih sulit tumbuh di Indonesia sehingga tepung terigu masih harus diimpor dari negara lain (Driyani, 2007). Sehimgga di dapatkan subtitusi tepung pengganti yaitu tepung beras merah.

Penelitian tentang tepung beras merah sudah pernah diteliti oleh N Hariati dkk (2018) untuk subtitusi cookies dengan penambahan tepung beras merah 25% - 75% tentang Pengaruh penambahan tepung beras merah (*oriza nivara* l.) sebanyak 50g Terhadap uji organoleptik dan proksimat bolu kukus dan hasilnya berupa bolu kukus dan berdasarkan hasil penelitian uji organoleptik rasa bolu kukus dengan penambahan tepung beras merah yang disukai adalah penambahan beras merah sebannyak 50% (N Hariati dkk, 2018).

Pati sagu mengandung banyak manfaat diantara nya memiliki karbohidrat yang tinggi, dalam 100gram pati sagu mengandung sekitar 5mg potasium. Potasium adalah salah satu kandungan mineral yang ada dalam tubuh. Potasium di dalam sagu dipercaya bisa meningkatkan sirkulasi darah dan keseluruhan sistem kardiovaskular, sagu juga dapat meningkatkan produksi enzim pencernaan dan pergerakan usus secara keseluruhan dengan melindungi usus agar tidak kering, sagu mengandung kalsium, zat besi dan mineral lainnya yang membantu dalam

perbaikan tulang dan persendian dan masih banyak lagi manfaat lainnya dari pati sagu (Risky Candra Swari, 2017).

Penelitian tentang pati sagu sudah pernah dilakukan penelitian tahun 2010 tentang Pembuatan Biskuit Dari Tepung Sagu dan hasil penelitiannya berupa Biskuit dan berdasarkan hasil uji organoleptik biskuit dari tepung sagu, Biskuit yang dihasilkan dapat diterima konsumen serta kerenyahannya lebih baik dibandingkan dengan biskuit dari campuran terigu dan susu skim.

Penelitian ini dilakukan untuk membuat cookies dengan memanfaatkan tepung beras merah dan pati sagu dengan berbagai perbandingan. Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk mengetahui formulasi yang tepat untuk penambahan tepung beras merah dan pati sagu dan mengetahui kualitas cookies dengan parameter kadar protein, kadar abu, kadar air dan organoleptik, apakah kualitas cookies yang dibuat sudah sesuai dengan SNI yang berlaku. Untuk itu dilakukan penelitian pembuatan cookies dengan bahan formulasi tepung beras merah dan pati sagu.

B. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung beras merah dan pati sagu pati sagu terhadap sifat fisik, kimia,organoleptik cookies.
2. Mengetahui formula cookies yang paling disukai konsumen.

C. Manfaat Penelitian

1. Mengetahui tentang efektivitas pati sagu dan tepung beras merah terhadap kualitas sifat fisik, kimia, orgaoleptik
2. Mengetahui kualitas cookies yang terbuat dari tepung sagu , tepung beras merah terhadap kualitas sifat fisik, kimia, organnoleptik cookies.