I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Masyarakat Indonesia saat ini banyak mengkonsumsi makanan yang berbahan dasar terigu sehingga kebutuhan terigu semakin meningkat. Untuk memenuhi kebutuhan gandum di Indonesia dengan mengimpor dari negara lain. Terigu di Indonesia diperoleh dari impor dan memiliki harga relatif mahal. Terigu merupakan produk impor karena gandum sulit tumbuh di Indonesia (Nurbaya dan Estiasih, 2013).

Ketergantungan terhadap tepung terigu mengakibatkan pemborosan devisa dan berpengaruh pada kesehatan. Protein gluten yang ditemukan dalam gandum dapat mengakibatkan munculnya gejala yang tidak baik. Gluten pada tepung terigu dapat memicu berbagai penyakit diantaranya obesitas, penuaan dini, gangguan pencernaan, masalah kulit, seperti jerawat atau gatal-gatal. Kandungan gluten juga dapat berpengaruh terhadap perilaku individu dan autisme. Tubuh anak yang menderita autisme, metabolisme glutennya berbeda dengan orang biasa. Tubuh mereka tidak bisa mencerna gluten dengan sempurna dan menghasilkan enzim protein yang mirip morfin. Hal ini membuat perilaku mereka menjadi hiperaktif atau terlalu senang (Wijayanti, 2015).

Upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yaitu dengan penganekaragaman pangan lokal berbasis tepung. Salah satu pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan menjadi tepung yaitu biji nangka.

Pemanfaatan biji nangka dalam bentuk tepung akan lebih menguntungkan, karena lebih praktis, memiliki daya simpan yang lebih lama, meningkatkan kualitas, nilai ekonomis, serta dapat dibuat berbagai olahan makanan (Abraham dan Jayamuthunagai, 2014). Menurut Departemen Perindustrian RI (2000), tepung biji nangka mengandung komponen gizi yaitu air 12,40%, abu 3,24%, protein 12,19%, lemak 1,12%, karbohidrat 71,05%, dan serat kasar 2,74%. Tepung dari biji nangka mengandung kadar pati cukup

tinggi, yaitu 40 -50% (Winarti dan Purnomo, 2006). Sifat pati yang mudah mengalami gelatinasi dalam tepung biji nangka sesuai bila digunakan dalam pembuatan *cookies* yang tidak banyak membutuhkan pengembangan seperti produk *bakery* pada umumnya dan menghasilkan tekstur renyah serta memberikan bentuk yang kokoh pada *cookies* (Gaman dan Sherrington, 1994).

Cookies adalah produk *pastry* yang bahan dasarnya terdiri dari butter, gula, telur, dan terigu lalu diaduk hingga tercampur rata, dicetak tipis dan ukurannya kecil-kecil di atas loyang pembakar, dipanggang dengan panas rendah, hasilnya kering dan renyah (Subagjo, 2007). Cookies juga dapat bersifat fungsional bila di dalam proses pembuatannya ditambahkan bahan yang mempunyai aktivitas fisiologis dengan memberikan efek positif bagi kesehatan tubuh, misalnya cookies yang diperkaya dengan protein. Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki kandungan protein yang cukup tinggi dan dapat digunakan sebagian bahan dasar (sebagai substitusi) dalam pembuatan cookies, yaitu kacang-kacangan, salah satunya adalah tepung kacang tanah. Kacang tanah memiliki kandungan protein sekitar 30% (Santosa, 1993, Fachruddin 2000, Sudjadi dan Supriati 2001)

Penggunaan kacang tanah dalam pengembangan produk Cookies memiliki kelemahan dan kelebihan. Kelemahannya yaitu, dalam pengolahan kacang tanah menjadi tepung tidak bisa sehalus tepung terigu, karena kacang tanah memiliki sifat yang berminyak sehingga saat proses penghalusan tidak bisa maksimal dan jika terlalu lama digiling kacang tanah akan menggumpal dan berminyak. Kelebihan kacang tanah yaitu mudah didapatkan, karena kacang mudah untuk dibudidayakan. Selain memiliki kandungan gizi yang baik, produk cookies yang menggunakan kacang tanah memiliki rasa manis dan aroma khas dari kacang tanah sendiri, tekstur yang dihasilkan juga lebih renyah.

Dari permasalahan di atas perlu dilakukan penelitian lebih lanjut tentang pembuatan *cookies* dari substitusi tepung terigu dengan tepung biji Nangka dan tepung kacang tanah sehingga menghasilkan *cookies* yang baik sesuai standar.

B. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung biji nangka dan tepung kacang tanah terhadap sifat kimia dan organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
2. Memperoleh perbandingan tepung terigu dengan tepung biji Nangka dan tepung kacang tanah yang tepat, sehingga menghasilkan *cookies* yang memiliki sifat kimia dan organoleptik yang baik.

C. Manfaat Penelitian

1. Mengetahui pemanfaatan limbah biji nangka sebagai sumber bahan pangan.
2. Diharapkan menghasilkan *cookies* yang rendah geluten dengan protein tinggi, sehingga meningkatkan kesehatan masyarakat.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan biji Nangka sebagai bahan pembuatan *cookies*.