I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu makanan yang terbuat dari tepung terigu, makanan ini sangat populer dan banyak digemari oleh semua kalangan baik itu kalangan remaja maupun kalangan dewasa. Bahan yang digunakan dalam pembuatannya antara lain dibagi menjadi bahan pengikat (dinding material) dan bahan pelembut (*tenderizing material*). Bahan pengikat terdiri dari tepung, air, susu bubuk, putih telur, dan *cocoa*, sedangkan bahan pelembut terdiri dari gula, lemak atau minyak (*shortening*), bahan pengembang, dan kuning telur. Menurut SNI 01-1973-1992 *cookies* merupakan salah satu jenis makanan yang dibuat dari adonan lunak, dengan kadar lemak dan gula tinggi, relatif mudah untuk dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Namun dilihat dari kandungannya *cookies* yang selama ini dikonsumsi oleh masyarakat hanya mengandung zat gizi makro.

Cookies adalah makanan yang memiliki kalori tinggi sehingga bagi sebagian orang kandungan kalori yang banyak kurang baik bagi seseorang yang sedang menjalankan diet sehingga perlu dilakukan usaha untuk mengurangi kalori dengan menambahkan kandungan serat pada *cookies* dengan menggunakan kandungan serat yang terdapat pada kulit pisang.

Terdapat beberapa jenis dan komposisi kimia kulit pisang berbeda-beda seperti kulit pisang raja, kulit pisang kepok, kulit pisang ambon dan jenis kulit pisang lainnya, menurut Anhwange *et al,* (2009) karbohidrat yang terkandung pada kulit pisang yaitu 59%, dan serat kasar 31,70%. Karena kandungan

karbohidrat kulit pisang yang tinggi maka dapat diolah menjadi tepung, namun selama ini limbah kulit pisang masih kurang dimanfaatkan contohnya banyaknya kulit pisang yang terbuang begitu saja dari pedagang gorengan kaki lima, industri pembuatan keripik pisang dan industri-industri lainnya yang menggunakan bahan baku pisang dan berdasarkan data yang diperoleh dari data kementerian pertanian (2014) menunjukkan bahwa volume produksi pisang di indonesia pada tahun 2013 mencapai 6,28 juta ton.

Pemanfaatan buah pisang oleh masyarakat sangatlah besar begitu juga dengan limbah yang dihasilkan, kulit pisang menghasilkan bobot 40% dari buahnya dan pemanfaatannya sebagai bahan makanan masih terbatas. Nilai gizi dan manfaat kulit pisang belum dipahami secara luas oleh masyarakat, karena memang pada umumnya kulit pisang hanya dibuang begitu saja sebagai sampah organik ataupun hanya dijadikan sebagai pakan ternak.

Berdasarkan hal tersebut salah satu cara memanfaatkan limbah kulit pisang yaitu dengan memanfaatkan kandungan serat dalam kulit pisang yang dapat menjadi alternative bahan dasar untuk menambah kandungan serat dan memperbaiki kandungan gizi dalam *cookies* yang selama ini hanya mengandung zat gizi makro dan rendah serat dengan demikian kulit pisang mempunyai potensi yang besar untuk diolah menjadi tepung kulit pisang yang dapat digunakan dalam substitusi pembuatan *cookies* pada pengolahan yang menggunakan tepung terigu, karena tepung kulit pisang banyak mengandung serat sehingga akan mempengaruhi tekstur *Cookies* yang dihasilkan.

Berdasarkan uraian diatas maka dalam penelitian ini akan digunakan beberapa jenis tepung kulit pisang dengan perbedaan substitusi yang digunakan dan dari jenis tepung kulit pisang yang berbeda sehingga diharapkan dapat diketahui jenis tepung kulit pisang mana yang bagus digunakan dalam substitusi pembuatan *Cookies*.

B. Rumusan Masalah

Penggunaan jenis tepung kulit pisang manakah dan substitusi tepung kulit pisang berapakah yang dapat menghasilkan cookies kaya serat serta disukai oleh konsumen

C. Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian pembuatan *cookies* kaya serat dengan substitusi beberapa jenis tepung kulit pisang ini yaitu :

1. Mempelajari pengaruh jenis tepung kulit pisang dan substitusi tepung pisang terhadap sifat fisik dan kimia *cookies* yang dihasilkan.
2. Menentukan jenis tepung kulit pisang dan substitusi tepung kulit pisang yang menghasilkan *cookies* kaya serat yang disukai oleh konsumen.

D. Manfaat Penelitian

Dari penelitian ini akan diketahui komposisi tepat untuk menghasilkan *Cookies* kaya serat sehingga juga dapat memperbaiki kandungan gizi *Cookies* dan bagi masyarakat yang membudidayakan pisang mendapatkan informasi bagaimana cara mengembangkan dan memanfaatkan limbah kulit pisang menjadi tepung kulit pisang yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu dan memiliki nilai gizi maupun ekonomi yang lebih tinggi.