

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Beras adalah bagian bulir padi (gabah) yang telah dipisah dari sekam. Sekam (Jawa *merang*) secara anatomi disebut 'palea' (bagian yang ditutupi) dan 'lemma' (bagian yang menutupi). Pada salah satu tahap pemrosesan hasil panen padi, gabah ditumbuk dengan lesung atau digiling sehingga bagian luarnya (kulit gabah) terlepas dari isinya. Bagian isi inilah, yang berwarna putih, kemerahan, ungu, atau bahkan hitam, yang disebut beras.

Beras terdiri dari beberapa jenis warna yakni : beras putih, beras merah, beras hitam, dan beras ketan. Beras Ketan, bentuknya seperti beras berwarna putih, tidak transparan, seluruh atau hampir seluruh patinya merupakan amilopektin, sedangkan ketan hitam, merupakan versi ketan dari beras hitam. Beras ketan ini pada umumnya digunakan sebagai bahan utama untuk proses pengolahan kue (Haryadi 2006).

Salah satu kue hasil olahan dari tepung ketan yang dapat dijumpai di Provinsi Gorontalo ialah kue kering kaktus atau yang biasa disebut dengan cookies kaktus. Di Provinsi Gorontalo sudah banyak usaha kecil menengah (UKM) atau Lembaga keterampilan dan pengolahan (LKP) yang mengolah Cookies tersebut, salah satunya ialah LKP Suka Maju.

Cookies kaktus telah banyak diproduksi dan telah dipasarkan di beberapa pusat pertokoan, tetapi belum banyak masyarakat yang mengetahui bagaimana bentuk, rasa, tekstur, serta warna dari cookies kaktus tersebut. Sedangkan bagi masyarakat yang telah mencicipi atau merasakan cookies kaktus ini, mempunyai pendapat masing-masing mengenai rasa, aroma, dan kerenyahan dari cookies kaktus tersebut.

Untuk mengetahui penyebab dari adanya perbedaan pendapat mengenai cookies kaktus tersebut, dan untuk mengetahui proses pengolahan kaktus maka pada kajian ini dipilih topik tentang Pengolahan dan Uji Organoleptik *Cookies* Kaktus dari Tepung Beras Ketan (*Oryza Sativa Glutinosa*) dan bagaimana karakteristik mutu dari produk ini. eksperimen ini dilakukan secara langsung di ruang produksi LKP Suka Maju dan melanjutkannya dengan melakukan uji organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah pada penelitian ini yakni :

- Bagaimana proses pengolahan dari cookies kaktus ?
- Bagaimana penilaian panelis / konsumen terhadap tingkat kesukaan cookies kaktus secara organoleptik ?

1.3. Tujuan dan Manfaat

1.3.1. Tujuan

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

- Untuk mengetahui proses pengolahan cookies kaktus.
- Untuk mengetahui tingkat kesukaan dari cookies kaktus.

1.3.2. Manfaat

1. Manfaat Bagi Penulis :

- Bertambahnya wawasan bagi penulis agar dapat lebih berkreasi dalam mengolah bahan hasil pertanian.

- Dapat mengetahui proses pengolahan cookies kaktus.
- Dapat mengetahui karakteristik dari cookies kaktus.

2. Manfaat Bagi Masyarakat

Memberikan pengetahuan tambahan bagi masyarakat khususnya ibu rumah tangga yang mempunyai minat dalam mengolah bahan hasil pertanian.