

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kebutuhan terigu sudah tidak asing lagi dengan industri pengolahan pangan. Akibatnya, ketika harga terigu naik, para produsen makanan olahan dari terigu seperti kue kering atau *cookies*, terutama yang termasuk usaha kecil menengah (UKM) menghadapi masalah yang berat. Selain itu, produsen tertekan oleh kenaikan harga terigu, namun disisi lain dihadapkan pada daya beli konsumen yang makin menurun.

Salah satu solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan pangan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu. Budaya mengkonsumsi tepung pada masyarakat Indonesia perlu ditindaklanjuti dengan mengembangkan aneka tepung lokal untuk mengurangi penggunaan terigu (Budijono *et al.* 2008; Sasongko dan Puspitasari 2008). Berkaitan dengan hal tersebut, tantangan kedepan adalah mengkaji ulang dan memanfaatkan bahan pangan sereal lain yang dapat mensubstitusi terigu.

Umumnya di pasaran Provinsi Gorontalo banyak dijumpai variasi jenis *cookies* yang tampilannya menarik namun dari segi rasa tidak kalah bersaing. Jenis *cookies* yang biasa dikenal dimasyarakat diantaranya adalah *cookies* putri salju, *cookies* dari tepung sagu atau bagea dan *cookies* rambutan. *Cookies* atau kue kering merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. *Cookies* (kue kering) ini pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan

campurannya agar *cookies* menjadi gurih dan renyah. Namun, disisi lain *cookies* dapat divariasikan dengan berbagai macam tepung selain tepung terigu. Salah satu contohnya adalah tepung beras.

Beras merupakan bahan pangan yang memiliki kandungan nutrisi tidak kalah dengan terigu, karena mengandung pangan fungsional seperti serat pangan, protein dan bebas gluten. Berbagai pangan olahan dapat dibuat dari tepung beras seperti *cookies*. *Cookies* tidak memerlukan bahan yang volumenya dapat mengembang besar (kandungan gluten tinggi), sehingga dapat memanfaatkan tepung beras yang bebas mengandung gluten.

Tepung beras juga bisa digunakan untuk bahan campuran *cookies* sebagai pengganti terigu. Beras merupakan bahan pangan primer di provinsi Gorontalo, petani beras mendominasi daerah ini, bahkan untuk penyediaannya sangatlah cukup. *Cookies* dari tepung beras ini merupakan inovasi baru yang dapat menambah cita rasa dari *cookies* itu sendiri. Inovasi inilah yang membuat penulis tertarik untuk mengkaji tentang **“PROSES PEMBUATAN *COOKIES* DENGAN BAHAN DASAR TEPUNG BERAS (*Oryza sativa* Linn) SERTA UJI KESUKAAN di KUB Sri Rejeki”**.

1.2 Rumusan Masalah

Bagaimana proses pembuatan *cookies* dari tepung beras di Kelompok Usaha Bersama Sri Rejeki.

1.3 Tujuan dan Manfaat

1.3.1 Tujuan

Tujuan penulisan kajian ini untuk mengetahui proses pembuatan *cookies* dari tepung beras dan tingkat kesukaan dari *cookies* tepung beras.

1.3.2 Manfaat

1.3.2.1.1 Menambah wawasan dan pengetahuan penulis dalam mengembangkan teknologi pengolahan tanaman pertanian.

1.3.2.1.2 Mengerjakan secara langsung proses pembuatan *cookies* dari tepung beras.

1.3.2.1.3 Studi ini diharapkan dapat memberikan sumbangsih yang besar pada masyarakat dan pemerintah.