

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar belakang**

Indonesia memiliki sumber pangan lokal yang melimpah dan beranekaragam jenis yang sangat berpotensi untuk dikembangkan. Berbagai upaya menunjang program ketahanan pangan nasional dilakukan untuk memaksimalkan produksi dan konsumsi bahan pangan lokal sumber karbohidrat non beras dan non terigu yang menjadi prioritas pemerintah terutama dalam bidang diversifikasi. Diversifikasi pangan dilakukan dengan memperhatikan sumber daya lokal melalui peningkatan teknologi pengolahan dan produk pangan serta peningkatan kesadaran masyarakat untuk mengkonsumsi aneka ragam pangan dengan gizi seimbang. Pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dapat berupa umbi-umbian, kacang-kacangan dan biji-bijian, serta tanaman pisang.

Pisang goroho (*Musa acuminata*) merupakan salah satu bahan pangan yang memiliki kadar karbohidrat yang tinggi dan merupakan jenis pisang spesifik lokal di daerah Sulawesi Utara. Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Nurali *dkk* . 2012), tepung pisang goroho mengandung karbohidrat 75.18%, lemak 0.97%, protein 5.16%, kadar air 11.29%, kadar abu 2.29%, dan serat 5.12%.

Pada umumnya pisang goroho dikonsumsi dengan cara digoreng, direbus dan dibuat menjadi tepung sebagai bahan membuat aneka produk. Berbagai upaya telah dilakukan oleh negara-negara berkembang untuk mengangkat penggunaan tepung komposit, dimana penggunaan tepung terigu digantikan oleh tepung

tepungan lokal seperti tepung pisang goroho. di samping itu Pisang goroho mengandung senyawa polifenol sebagai antioksidan. Berdasarkan hasil penelitian (Suryanto, dkk. 2010), pisang goroho memiliki kandungan fitokimia fenolik yang bisa berperan sebagai antioksidan dengan kandungan total antioksidan 1,83 mmol/100g. Oleh karena itu, penganekaragaman pangan dengan memanfaatkan pisang goroho perlu dilakukan. Beberapa penelitian telah dilakukan dalam pemanfaatan pisang goroho, Sayangbati (2012) yang membuat biskuit berbahan baku tepung pisang goroho, serta Djarkasi dkk. (2010) yang mengkaji penggunaan tepung pisang goroho sebagai substitusi dalam pembuatan roti tawar, hal Ini menunjukkan bahwa tepung pisang goroho dapat digunakan dalam pembuatan kue kering.

Pangan lokal lainnya yang dapat dimanfaatkan adalah jagung pulut. Jagung pulut atau sebagian orang menyebutnya jagung ketan merupakan salah satu jenis jagung yang memiliki karakter spesial yaitu pulut atau ketan. Jagung pulut merupakan jagung lokal khas Sulawesi Selatan dengan warna biji putih, rasa enak, gurih, dan pulen disebabkan oleh kandungan endosperm yang hampir semuanya adalah amilopektin. Sebagai produk pertanian jagung pulut mempunyai potensi produksi yang besar dan prospek penggunaannya juga baik sebagai bahan makanan. Jagung yang dikonsumsi oleh masyarakat dapat sebagai jagung rebus, jagung bakar, sup jagung. Jagung pulut (*waxy corn*) adalah jagung normal yang memiliki 75% amilopektin dan 25 % amilosa. Amilopektin adalah bentuk pati yang terdiri dari subunit glukosa bercabang sedangkan amilosa terdiri dari molekul glukosa tidak bercabang. Selain itu tepung jagung pulut merupakan butiran-butiran halus yang berasal dari produk turunan jagung pulut kering yang

dihancurkan. Pengolahan jagung menjadi bentuk tepung lebih dianjurkan dibanding produk setengah jadi lainnya, karena tepung lebih tahan lama disimpan, mudah dicampur, dapat diperkaya dengan zat gizi (fortifikasi), dan lebih praktis serta mudah digunakan untuk proses pengolahan lanjutan.

Kue kering (cookies) adalah salah satu jenis makanan ringan/kecil yang sangat digemari masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan. Bentuk dan rasa kue beragam, tergantung pada bahan tambahan yang digunakan (Suarni, 2008). *Cookies* merupakan kue yang renyah, tipis datar (gepeng), dan biasanya berukuran kecil, yang berbahan dasar tepung terigu, (Smith, 1972).

Penggunaan tepung terigu sebagai salah satu bahan baku pembuatan cookies dapat di ganti dengan tepung pisang goroho dan tepung jagung, oleh karena itu pada penelitian ini di gunakan bahan baku tepung jagung dan tepung pisang goroho yang mengandung antioksidan dan serat kasar untuk pembuatan cookies sebagai alternatif makanan sehat dan formulasi cookies yang terbaik sebagai makanan sehat, penelitian ini perlu di lakukan agar di peroleh cookies yang mengandung nutrisi yang sesuai sebagai makanan sehat

## **1. 2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu

1. Bagaimana mengetahui formulasi terbaik cookies dari tepung jagung pulut dengan tepung pisang goroho sebagai alternatif makanan sehat?
2. Bagaimana mengetahui kandungan proksimat dan sensoris cookies dari tepung jagung dengan tepung pisang goroho pada pembuatan cookies?

### **1.3 Tujuan**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui formulasi terbaik dari tepung jagung dengan tepung pisang goroho untuk pembuatan cookies
2. Menganalisis kandungan proksimat dan sensoris dari tepung jagung pulut dan tepung pisang goroho

### **1.4 Manfaat**

1. Bagi Peneliti

Menambah wawasan tentang pembuatan cookies dari tepung pisang goroho dan tepung jagung sebagai alternatif makanan sehat.

2. Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang pembuatan cookies dari tepung jagung dan tepung pisang goroho untuk pembuatan cookies sebagai alternatif makanan sehat dan formulasi yang terbaik dari pembuatan cookies.

3. Bagi Pengembangan Ilmu Pengetahuan

Memberikan informasi terbaru tentang pembuatan cookies dari tepung jagung dan tepung pisang goroho untuk pembuatan cookies sebagai alternatif makanan sehat