

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Cookies* merupakan salah satu jenis camilan atau makanan ringan yang banyak disukai oleh sebagian besar masyarakat mulai balita sampai dewasa. *Cookies* dapat dipandang sebagai media yang baik sebagai salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan khusus manusia. Berbagai jenis *cookies* telah dikembangkan untuk menghasilkan *cookies* yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000). Seperti yang diketahui, *cookies* umumnya dibuat dari bahan tepung terigu. Indonesia belum dapat menghasilkan gandum sendiri. Sampai saat ini pun, Indonesia masih mengimpor gandum untuk kebutuhan sehari-hari. Untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu, diperlukan terobosan baru dengan penggunaan tepung jagung pulut dan tepung pisang goroho.

Salah satu varietas jagung yang dibudidayakan di Provinsi Gorontalo adalah jagung pulut (*Zea mays ceratina*) atau jagung ketan. Jagung pulut sebagai pangan alternatif yang mengandung serat. Kandungan serat pangan pada jagung pulut memegang peranan penting dalam memelihara kesehatan dan pencegahan berbagai penyakit. Serat pangan dapat membantu mencegah kanker, terutama kanker usus, juga dapat membantu menurunkan kolesterol total, serta kadar glukosa darah (Suarni dan Widowati 2007). Manfaat yang dimiliki jagung pulut sebagaimana kandungan nutrisinya, menunjukkan bahwa sangat mendukung dalam upaya penganekaragaman pangan berbahan baku jagung yang

memungkinkan untuk dikembangkan dalam menunjang diversifikasi pangan. Peranan jagung selain sebagai pangan (food) dan pakan (feed), sekarang banyak digunakan sebagai bahan baku energi (fuel) serta bahan baku industri lainnya yang kebutuhannya setiap tahun terus mengalami peningkatan (Hermanto et al., 2009).

Pisang goroho (*Musa acuminata, sp*) adalah salah satu jenis tanaman pisang yang banyak tumbuh diprovinsi Sulawesi Utara. Pisang goroho lebih populer dari jenis pisang lainnya seperti pisang raja, ambon, tanduk dan kepok. Pisang goroho ini adalah jenis pisang varietas lokal yang telah banyak dikenal masyarakat di luar Sulawesi Utara dan Gorontalo. Masyarakat di daerah ini meyakini bahwa pisang goroho sangat cocok dikonsumsi oleh penderita diabetes karena rasanya yang tawar dan tidak begitu manis. Suryanto (2011) menunjukkan bahwa pisang goroho juga mengandung senyawa fenolik, flavonoid dan tannin, serta memiliki aktifitas antioksidan. Oleh karena itu, penganeekaragaman pangan dengan memanfaatkan pisang goroho perlu dilakukan.

Berkaitan dengan banyaknya pemanfaatan tepung jagung pulut dan tepung pisang goroho di kalangan masyarakat, maka dalam pembuatan *cookies* ini dilakukan penelitian mengenai pemanfaatan tepung jagung pulut (*Zea mays ceratina*) dan tepung pisang goroho (*Musa acuminata, sp*) agar dalam penelitian ini *cookies* tidak hanya dikenal sebagai makanan selingan tetapi juga *cookies* yang banyak mengandung nilai gizi yang tinggi.

## **1.2 Rumusan Masalah**

1. Bagaimana kualitas gizi *cookies* dengan berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut?
2. Bagaimana sifat sensoris *cookies* dengan berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut?

## **1.3 Tujuan**

1. Untuk mengetahui kualitas gizi *cookies* dengan berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut?
2. Untuk mengetahui sifat sensoris *cookies* dengan berbahan dasar tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut?

## **1.4 Manfaat**

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang pembuatan *cookies* dengan menggunakan bahan dasar tepung pisang goroho dan tepung jagung pulut?
2. Mendukung program diversifikasi pangan berbasis pisang goroho dan jagung pulut
3. Meningkatkan nilai tambah pada pangan lokal sebagai sumber karbohidrat non beras dan non terigu.