

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya kesehatan, maka pola konsumsi pangan yang bermutu dengan gizi seimbang merupakan momentum yang tepat untuk melakukan diversifikasi pangan pada menu harian. Pangan yang beragam menjadi penting dalam mengingat tidak ada satu jenis pangan yang dapat menyediakan gizi yang lengkap bagi seseorang. Konsumsi pangan yang beragam meningkatkan kelengkapan asupan gizi dari satu jenis pangan akan dilengkapi dari pangan lainnya (Khomsan, 2006 *dalam* Widowati, 2009).

Salah satu cara untuk memecahkan masalah yang menghambat pemenuhan kebutuhan bahan pangan pokok adalah diversifikasi pangan. Diversifikasi pangan dilakukan dengan mempertahankan sumberdaya lokal. Pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dapat berupa umbi-umbian, kacang-kacangan, dan biji-bijian, serta tanaman lainnya, salah satunya adalah buah sukun (*Artocarpus altilis*). Buah sukun dapat diolah menjadi bermacam-macam menu makanan, sehingga dapat menunjang ketahanan pangan dan program diversifikasi pangan yang digalakkan pemerintah (Ragone, 1997; Departemen Pertanian, 2003; Widowati, 2003).

Tepung sukun merupakan produk olahan sukun yang diperoleh dari buah sukun yang berkarbohidrat tinggi. Tepung sukun memiliki cita rasa yang khas dari buah sukun dan kondisi tepung yang lebih baik dibandingkan tepung tapioka. Pemanfaatan tepung sukun menjadi olahan makanan dapat mensubstitusi

penggunaan tepung terigu hingga 75% tergantung jenis produk atau olahan makanan yang dihasilkan (Suyanti *et al.*, 2003).

Jagung merupakan salah satu sereal yang bernilai ekonomis. Jagung juga merupakan pangan tradisional atau makanan pokok di beberapa daerah, serta mempunyai peluang untuk dikembangkan karena kedudukannya sebagai sumber utama karbohidrat dan protein setelah beras. Jagung juga berperan penting dalam perkembangan industri pangan. Kandungan nutrisi jagung tidak kalah jika dibandingkan dengan terigu, bahkan jagung memiliki keunggulan karena mengandung pangan fungsional seperti serat pangan, unsur Fe, dan beta-karoten (provitamin A) (Suarni dan Firmansyah, 2005).

Berdasarkan komposisi kimia dan kandungan zat gizinya, jagung mempunyai prospek yang baik sebagai bahan pangan dan bahan baku industri. Kelebihan lain yang dimiliki oleh tepung jagung jika dibandingkan dengan terigu adalah kandungan serat yang lebih tinggi dari tepung terigu (Suarni, 2009).

Cookies merupakan kue kering yang memiliki citarasa manis dengan bahan berasal dari tepung yang tidak mengandung protein tinggi yang diolah dan dipanggang hingga keras disertai bahan pendukung menggunakan bahan-bahan baku seperti gula, mentega, tepung terigu, dan telur (Hayatinufus, 2005). Menurut Wijayanti (2013) bahwa biscuit atau *cookies* sangat diminati banyak kalangan terutama anak-anak karena adaonan lunak atau keras, relatif renyah dan bila dipatahkan penampangnya potongannya bertekstur kurang padat.

Cookies merupakan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. Oleh karena itu, perbaikan mutu nutrisi dari segi serat

kasar kue kering (*cookies*) perlu diteliti dengan memanfaatkan tepung buah sukun yang di substitusi dengan tepung jagung sebagai alternatif makanan sehat.

1.2 Rumusan masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi *cookies* dari tepung sukun dengan tepung jagung sebagai alternatif makanan sehat?
2. Bagaimana analisis proksimat dan sensori *cookies* dari tepung sukun dengan tepung jagung?

1.2 Tujuan

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui formulasi *cookies* dari tepung sukun dengan tepung jagung sebagai alternatif makanan sehat
2. Untuk mengetahui analisis proksimat dan sensori *cookies* dari tepung sukun dengan tepung jagung

1.3 Manfaat

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Menambah wawasan tentang pembuatan *cookies* dari tepung sukun dengan tepung jagung sebagai alternatif makanan sehat.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang formulasi tepung sukun dengan tepung jagung untuk membuat *cookies* sebagai alternatif makanan sehat.