

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies atau kue kering merupakan kue yang berkadar air rendah, berukuran kecil dan manis (Suarni, 2009). Konsumsi rata-rata kue kering termasuk cukup di Indonesia, tahun 2011-2015 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 24,22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah 17,78% (Statistik Konsumsi Pangan, 2015).

Cookies merupakan alternatif makanan selingan yang cukup dikenal dan digemari oleh masyarakat. *Cookies* dikategorikan sebagai makanan ringan karena dapat dikonsumsi setiap waktu. Berdasarkan Badan Standar Nasional (BSN) 1992, *cookies* merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat.

Bahan dasar pembuatan *cookies* terdiri atas terigu dengan kadar protein sedang, lemak, dan gula. Tepung yang umum digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah tepung terigu yang memiliki kadar protein pembentuk gluten yang rendah. Gluten yang terbentuk hanya berfungsi untuk membentuk karakteristik *cookies* yang diinginkan, hal ini menunjukkan bahwa peran gluten pada pembuatan *cookies* sangat kecil, sehingga substitusi tepung terigu dengan tepung non-terigu dapat dikembangkan.

Menurut Statistik Konsumsi Pangan (2015), pada tahun 2014 konsumsi tepung terigu sebesar 0,98%, namun pada tahun 2015 meningkat mencapai 1,55%. Produksi gandum nasional belum mampu memenuhi total permintaan dalam

negeri sehingga dari tahun ke tahun terjadi peningkatan impor gandum dimana pada tahun 2013 (6,74%) meningkat pada tahun 2014 (7,43%). Selain itu impor gandum dari luar negeri terhitung harganya yang cukup mahal. Terigu juga mengandung protein yang merangkai gluten sehingga tidak cocok dikonsumsi oleh anak-anak penderita autisme.

Berdasarkan permasalahan tersebut maka perlu adanya terobosan baru dengan menciptakan produk pangan yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu bersumber karbohidrat lokal misalnya tepung sagu.

Tepung sagu adalah pati yang diperoleh dari pengolahan empulur pohon sagu (*metroxylon sp*). Sagu merupakan salah satu sumber karbohidrat yang tinggi seperti halnya beras yang merupakan makanan pokok sehari-hari. Selain itu tepung sagu mengandung beberapa komponen lain, seperti mineral dan fosfor.

Bahan dasar *cookies* dengan menggunakan 100% pati sagu akan menghasilkan produk yang mengandung karbohidrat tinggi tetapi rendah akan kandungan gizi lainnya dan memiliki tekstur yang rapuh. Ditinjau dari kandungan gizinya, sagu memang tergolong berkadar protein rendah, namun daya terima sagu sebagai bahan fortifikasi pada beberapa produk makanan olahan (*snack, noodles, gel* dan lain-lain) cukup baik. Pulungan (2016) telah membuktikan bahwa pembuatan biskuit dengan penggunaan 100% tepung sagu menghasilkan karakteristik yang dapat diterima. Pati sagu mengandung 355 kkal dan 94 g karbohidrat dalam setiap 100 g (Auliah, 2012).

Sagu memiliki kandungan karbohidrat tinggi namun minim akan kandungan lainnya. Oleh sebab itu produk *cookies* yang akan dihasilkan dalam kegiatan ini akan difortifikasi atau diperkaya kandungan gizinya dengan penambahan ikan

nike. Ikan Nike merupakan *schooling* dari *juvenil awaous melanocephalus* yang banyak terdapat di perairan Gorontalo. Penambahan ikan nike dalam pembuatan *cookies* diharapkan dapat meningkatkan kandungan protein pada *cookies*, dimana kandungan protein dalam ikan nike sekitar 16.89% (Yusuf, 2011).

Pengolahan ikan nike masih jarang dilakukan karena sifatnya yang mudah rusak/busuk sehingga pada penelitian ini ikan nike akan diolah menjadi tepung. Teknologi penepungan merupakan suatu metode pengolahan yang menghasilkan produk setengah jadi yang bertujuan untuk memudahkan aplikasinya sebagai bahan pangan. Tepung mempunyai beberapa keunggulan, antara lain, lebih mudah dalam penyimpanan, umur simpan lebih lama, penggunaannya lebih luas, lebih mudah difortifikasi, dan lebih mudah bercampur dengan bahan lain (komposit) (Marta, 2011).

Berdasarkan uraian di atas maka penelitian ini akan mencoba membuat produk *cookies* berbasis sagu untuk menggantikan penggunaan tepung terigu sebanyak 100% dengan fortifikasi tepung ikan nike sehingga menghasilkan produk *cookies* non-gluten dan diperkaya akan kandungan nutrisi.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dari penelitian ini yaitu :

- 1.2.1 Bagaimana tingkat kesukaan organoleptik *cookies* sagu dengan fortifikasi tepung ikan nike?
- 1.2.2 Bagaimana kandungan gizi yang terdapat pada *cookies* sagu yang difortifikasi tepung ikan nike?

1.3 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

- 1.3.1 Untuk mengetahui tingkat kesukaan organoleptik *cookies* sagu fortifikasi tepung ikan nike menggunakan uji hedonik.
- 1.3.2 Untuk mengetahui kandungan gizi *cookies* sagu dengan penambahan tepung ikan nike menggunakan uji proksimat.

1.4 Manfaat

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1.4.1 Umum

Sebagai upaya diversifikasi produk lokal untuk mengangkat potensi sumber daya perikanan sehingga dapat meningkatkan nilai ekonomi ikan nike dan mengurangi penggunaan tepung terigu dengan cara menghasilkan suatu produk, salah satunya adalah *cookies* yang kaya akan kandungan nutrisi.

1.4.2 Bagi Peneliti

Dapat menambah wawasan tentang nilai proksimat dan organoleptik pada *cookies* sagu dengan fortifikasi tepung ikan nike serta dapat menerapkan teori-teori yang telah diperoleh dari bangku kuliah.

1.4.3 Bagi Masyarakat

Dapat memberikan informasi kepada masyarakat tentang kandungan gizi *cookies* yang terbuat dari tepung sagu dengan penambahan tepung ikan nike.