

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah makanan ringan yang diminati masyarakat. Karakteristik fisik *cookies* beraneka macam bergantung dengan bahan fungsional yang digunakan. Bahan yang digunakan untuk membuat *cookies* biasanya tepung terigu. (Turistiyawati, 2016) dalam Setyo Pambudi dan Simon Bambang. Menurut Gardjito (2016) Dalam Aan Nur Isnaini. Komposisi kandungan gizi tepung labu kuning dan tepung terigu, adalah tepung labu kuning mempunyai energi 328 kkal, karbohidrat 77,6 gram, protein 5 gram, lemak 0,5 gram dan β karoten 0 SI/g. Karotenoid dapat mengalami kerusakan pada suhu 60° C, faktor yang mempengaruhi reaksi oksidasi yaitu apabila suhu dinaikkan lebih tinggi bersamaan dengan udara, sinar dan lemak yang tengik.

Ampas tahu yaitu hasil samping proses pengolahan dari tahu yang berasal dari kedelai. Kandungan protein pada ampas tahu memiliki nilai yang tinggi yaitu 23-29% , karena nilai gizi nya tinggi maka perlunya pemanfaatan ampas tahu yang minim umumnya dimanfaatkan sebagai tepung alternatif, sehingga diperlukan pemanfaatan kembali. Ampas tahu basah yang segar memiliki kadar air sebesar 80-84%. (Pulungan dan Rangkuti, 2020) dalam Tengku Mia Rahmiati, Virna Muhardina dan Putri Meutia Sari.

Menurut Rahmawati (2017) dalam Fransiska dan Welly. Kelebihan tepung ampas tahu memiliki komposisi nilai gizi yang tinggi antara lain per 100 gram tepung ampas tahu yaitu karbohidrat 66,24%, protein 17,72%, lemak 2,62%, dan serat kasar 3,23%, oleh karena itu baik, digunakan karena komposisi nilai - nilai gizi nya sangat fungsional bagi tubuh manusia.

Dari penelitian ini diharapkan formulasi *cookies* berbahan dasar tepung labu kuning (*Curcubita moschata Durch*) dan tepung ampas tahu menjadi alternatif substitusi karena memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dan Meningkatkan nilai ekonomis labu kuning dengan ampas tahu yang masih kurang pemanfaatannya.

1.2 Identifikasi Masalah

Upaya lain dalam diversifikasi pengolahan labu kuning untuk memanfaatkan kandungan gizi yang terdapat pada daging buah dan sebagai upaya untuk memperpanjang masa simpan, di antaranya pengolahan labu kuning menjadi tepung labu kuning. Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, masalah yang diidentifikasi adalah sebagai berikut :

1. Belum diketahuinya perbandingan tepung labu kuning dengan tepung ampas tahu dalam pembuatan *cookies*.
2. Belum diketahuinya tahapan pembuatan *cookies* dengan pemanfaatan labu kuning dan ampas tahu.
3. Belum diketahuinya karakteristik kimia pada *cookies* dengan pemanfaatan labu kuning dan ampas tahu.

1.3 Kerangka Pemikiran

Menurut Idrial (2020) dalam I Made Rumadan, Alicia Alexandra. Karakteristik fisik *cookies* yang ideal yaitu berwarna kuning kecokelatan atau sesuai dengan warna bahan, tekstur renyah (rapuh), aroma harum dengan bahan yang digunakan, rasa manis ditimbulkan dari banyak sedikitnya komponen gula dan rasa dari bahan-bahan yang dipakai. Tingkat kualitas tertinggi dan menunjukkan kualitas pada *cookies* ampas tahu yang paling baik dari perlakuan yang dilakukan adalah pada eksperimen 2 atau substitusi tepung ampas tahu pada sebanyak 25%, 30%, 35%. Studi pendahuluan telah dilakukan dengan menggunakan tepung labu kuning 75%, 70%, 65% sebagai substitusi tepung terigu pada resep *cookies*. Tepung labu kuning adalah hasil pengolahan partikel tepung yang diolah dari butiran kasar menjadi butiran halus, pengayakan yang digunakan 60 mesh, berwarna putih kekuningan, berbau khas labu kuning, kadar air +13%.

Kondisi fisik tepung labu kuning ini sangat dipengaruhi oleh kondisi bahan dasar dan suhu pengeringan yang digunakan. Semakin tua labu kuning, semakin tinggi kandungan gulanya. Oleh karena itu, kandungan gula labu kuning yang tinggi apabila suhu yang digunakan pada proses pengeringan terlalu tinggi, tepung yang dihasilkan akan menggumpal dan berbau karamel (Hendrasty, 2016) dalam Isnaini.

1.4 Maksud dan Tujuan

Berdasarkan identifikasi masalah diatas dapat diperoleh maksud dan tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui formula *cookies* berbahan tepung dari labu kuning dan ampas tahu
2. Mengetahui kandungan kimia *cookies* dari labu kuning dan ampas tahu

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini antara lain adalah sebagai berikut :

1. Meningkatkan nilai ekonomis labu kuning dengan ampas tahu yang masih kurang pemanfaatannya sebagai bahan pangan yang belum banyak digunakan pada pembuatan produk pangan sebagai salah satu bahan baku pembuatan *cookies*.
2. Penelitian ini diharapkan dapat memperkaya produk olahan pangan dari bahan baku labu kuning, dan ampas tahu.
3. Menguraikan pengaruh penggunaan tepung labu kuning sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu pada berbagai proporsi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*.

1.6 Hipotesis

Formulasi *cookies* berbahan dasar tepung labu kuning dan tepung ampas tahu dengan perbandingan tertentu dapat mempengaruhi sensoris dan menghasilkan cookies dengan nilai gizi yang sesuai standar SNI.