

Bab I PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Cookies merupakan jenis kue kering yang dibuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat (BSN, 2011). Berdasarkan Pusat Data Kementrian Pertanian (2018), pada tahun 2014-2018 di Indonesia tingkat konsumsi *cookies* rata-rata mengalami pertumbuhan, yaitu sebesar 33,314%. Pada tahun 2018 tingkat konsumsi *cookies* di Indonesia kapita pertahun mencapai 22.824 ons/tahun. Bahan utama dalam pembuatan *cookies* merupakan tepung terigu, namun Indonesia bukanlah penghasil gandum (tepung terigu) sehingga untuk mendapatkan tepung terigu Indonesia harus impor. Tahun 2019-2020 terjadi kenaikan konsumsi tepung terigu pada masyarakat Indonesia sebesar 70% dari tahun sebelumnya (Harjanto & Mulyatiningsih, 2021). Hasil penelitian Badan Pusat Statistik tahun 2021 jumlah konsumsi tepung terigu sebanyak 25 kilogram/tahun perkapita, hal tersebut menunjukkan betapa bergantungnya masyarakat Indonesia terhadap penggunaan tepung terigu sebagai bahan makanan.

Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk halus yang berasal dari biji gandum yang dihaluskan, kandungan gizi tepung terigu dalam Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun (2017) tepung terigu memiliki kandungan energi 333 kkal, protein 9 gram, lemak 1 gram, karbohidrat 77.2 gram, serat 0.3 gram dalam setiap 100 gram tepung terigu (Direktorat Jendral Kesehatan Masyarakat, 2017). Beberapa penelitian terkait substitusi bahan pangan tepung terigu pada produk *cookies* meliputi produk yang dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan *cookies* adalah tepung MOCAF (Modifief Cassava Flour). (Harjanto & Mulyatiningsih, 2021) mengembangkan produk *soft cookies* dengan mencampurkan 40 gram tepung terigu dengan 160 gram tepung mocaf. Selain itu (Rahardjo et al., 2020) telah melakukan pengembangan produk *cookies* dengan mencampurkan tepung gandum dan tepung *oat* dan dihasilkan produk terpilih tepung gandum (80%):tepung *oat* (40%) dan tepung gandum (40%):tepung *oat* (60%). (Safira et al., 2022) membuat *cookies*

soygreen dengan formulasi tepung kacang hijau dan tepung kacang kedelai dengan formulasi tepung kacang hijau (75%):tepung kacang kedelai (25%). Hal itu berarti bahwa produk *cookies* dapat dibuat dari berbagai jenis tepung seperti tepung mocaf, tepung *oat*, tepung kacang kedelai dan tepung kacang hijau.

Berdasarkan uraian diatas, maka perlu dikembangkan sebuah produk *cookies* yang tidak hanya menggunakan tepung terigu. *Cookies* merupakan salah satu snack yang sering dijumpai dan mudah dikonsumsi oleh masyarakat. *Cookies* yang banyak dijual di pasaran umumnya cenderung mempunyai kadar lemak yang tinggi dan berserat rendah karena komponen bahan-bahan penyusunnya seperti tepung terigu, margarin, kuning telur dan susu skim (Wijaya et al., 2022). Menurut AKG (2019) kebutuhan serat untuk laki-laki usia 16-29 tahun sebanyak 37gram/hari, sedangkan kebutuhan serat untuk perempuan usia 16-29 tahun sebanyak 29-32 gram/hari (Kementerian Kesehatan RI, 2019).

Pola konsumsi masyarakat yang diubah untuk mengkonsumsi makanan tinggi serat memang bukan hal yang mudah. Beberapa faktor dapat mempengaruhi perilaku konsumsi seperti lingkungan, kebiasaan serta gaya hidup dapat mempengaruhi pola konsumsi seseorang. Penggunaan bahan dasar tepung *oat* dan juga dengan penambahan tepung kacang hijau pada produk *soft cookies* yang dibuat diharapkan dapat membantu meningkatkan asupan serat karena *soft cookies* banyak digemari masyarakat sebagai makanan *snack*. Tepung *Oat* memiliki serat sebesar 12.9 gram/100 gram, sedangkan tepung kacang hijau merupakan salah satu sumber makanan tinggi serat dengan kandungan serat pangan sebesar 10.6 gram/100 gram. Pati kacang hijau mempunyai daya cerna 99.8%, sehingga dapat dikatakan bahwa daya cerna karbohidrat kacang hijau tinggi (Novita, 2011). Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 22% dan juga merupakan sumber mineral yang penting antara lain kalsium dan fosfor, kandungan lemak dalam kacang hijau tergolong sedikit yaitu 1-1,2% dan tersusun atas lemak tak jenuh. Kacang hijau menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman legum, setelah kacang kedelai dan kacang tanah (Rianta et al., 2019).

Penggunaan tepung *oat* dan tepung kacang hijau sebagai panganekaragaman (diversifikasi) suatu produk dalam pembuatan *soft cookies oat* diharapkan dapat menciptakan suatu produk pangan yang setidaknya mampu memberikan dampak positif terhadap kesehatan, terutama dari kandungan serat pangan, dan tinggi protein untuk memenuhi kebutuhan serat pada usia produktif. Berdasarkan latar belakang diatas, perlu dilakukan penelitian tentang “Analisis kandungan zat gizi, daya terima dan estimasi harga produk *soft cookies oat* (*Avena sativa*) dengan penambahan tepung kacang hijau (*Vigna radiata*) sebagai produk diversifikasi pangan”

B. Masalah penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian berupa inovasi produk diversifikasi untuk produk *soft cookies* menggunakan tepung *oat* dan tepung kacang hijau, dengan membuat berbagai formulasi. Formulasi yang digunakan yaitu tepung *oat* berbanding dengan tepung kacang hijau dalam 4 formula, yaitu: tepung *oat* (100%) + tepung kacang hijau (0%); tepung *oat* (60%) + tepung kacang hijau (40%); tepung *oat* (50%) + tepung kacang hijau (50%); tepung *oat* (40%) + tepung kacang hijau (60%). Produk *soft cookies oat* ini diharapkan dapat dikonsumsi sebagai makanan camilan dan dapat dikonsumsi oleh semua golongan terutama remaja dan dewasa. Selain itu juga dapat meningkatkan nilai tambah gizi sebagai produk diversifikasi pangan.

Adapun yang menjadi pertanyaan dalam penelitian ini adalah: “Bagaimana Kandungan Zat Gizi, Daya Terima Produk dan Estimasi Harga Produk *Soft cookies Oat* (*Avena sativa*) Dengan Penambahan Tepung Kacang Hijau (*Vigna radiata*) Sebagai Produk Diversifikasi Pangan” ?

C. Tujuan penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis kandungan zat gizi, daya terima dan estimasi harga produksi *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai produk diversifikasi pangan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menganalisis formulasi dari *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau terpilih.
- b. Menganalisis kandungan zat gizi dari produk *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai produk diversifikasi pangan.
- c. Menganalisis daya terima dari produk *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai produk diversifikasi pangan.
- d. Menganalisis estimasi harga produk *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau sebagai produk diversifikasi pangan.

D. Manfaat penelitian

1. Bagi Peneliti

- a. Mampu membuat inovasi baru dengan formulasi yang tepat pada produk *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau.
- b. Menambah pengetahuan tentang kandungan zat gizi pada *soft cookies* yang ditambahkan dengan tepung kacang hijau.

2. Bagi Masyarakat

- a. Masyarakat dapat mengenal tentang inovasi pangan melalui produk *soft cookies* dengan bahan dasar tepung *oat* dan tepung kacang hijau.
- b. Masyarakat mendapatkan manfaat tambahan zat gizi makro dari produk inovasi pangan *soft cookies oat* dengan penambahan tepung kacang hijau.

3. Bagi STIK Sint Carolus

- a. Menambah kepustakaan bagi STIK Sint Carolus sebagai bahan informasi dan pengembangan bagi penelitian selanjutnya.