

BAB I

PENDAHULUAN

1.1.Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 1992). *Cookies* biasanya terbuat dari bahan tepung terigu, gula pasir, lemak dan telur. Tepung terigu merupakan komoditi impor yang konsumsinya selalu meningkat dari tahun ke tahun. Kenaikan impor gandum tersebut untuk konsumsi terigu atas makanan yang berbasis tepung terigu. Selama ini yang paling sering digunakan dalam berbagai pembuatan kue atau *cookies* adalah tepung terigu, sedangkan komoditi lokal jarang digunakan (Pertwi, *et al.*, 2006). Usaha untuk mengurangi ketergantungan tepung terigu, dapat dimulai dengan mencari bahan baku lokal pengganti tepung terigu yang dapat diolah menjadi produk pangan komersial. Beberapa bahan baku yang telah digunakan sebagai pengganti tepung terigu diantaranya singkong, ubi jalar, tepung beras, sorgum, sagu dan sebagainya. Dalam pembuatan *cookies*, tepung daging buah pala dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu.

Menurut penelitian yang telah dilakukan oleh Marzuki *et al.*(2008) menyebutkan bahwa ditemukan kandungan lemak serta protein dalam daging buah pala, Selain itu pula juga adanya pektin yang merupakan senyawa fenolik yang dikeluarkan oleh buah dalam bentuk getah yang berwarna merah kecoklatan. Pemanfaatan daging buah pala di Maluku Utara relatif beragam terutama untuk konsumsi pangan- Produk olahan (pangan) daging buah pala yang biasanya dibuat adalah manisan pala, asinan pala, selai, dan kristal daging buah pala (Sunanto,

1993). Nilai gizi yang terkandung dalam setiap 100g daging buah pala adalah: kalori (42 kall), protein (0,30 g); lemak (0,20 g); karbohidrat(10,90 g); kalsium (32 mg); fosfor (24 mg); besi (1,50 mg); vitamin A (29,50 IU) vitamin C (22 mg); air (88,10 g) (Direktorat Gizi, 1981).

Kadar pati tepung terigu adalah 70% yang terdiri dari amilosa dan amilopektin. Besarnya kandungan amilosa dalam pati ialah sekitar 20% dengan suhu gelatinisasi 56-62 (Nurzakiyah, 2017). Kandungan pati yang terkandung di dalam daging buah pala lebih sedikit dibandingkan dengan tepung terigu sehingga tepung daging buah pala baik dikonsumsi untuk semua kalangan masyarakat. Selain beberapa kalangan yang intoleran terhadap gluten, akan mengalami masalah dengan kesehatannya. Pembuatan cookies tidak membutuhkan gluten, karena produknya tidak butuh untuk mengembang, sehingga tepung daging buah pala yang tidak mengandung gluten berpotensi sebagai alternatif pensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan cookies.

Jumlah tepung daging buah pala yang dapat digunakan untuk mensubstitusi tepung terigu agar menghasilkan cookies dengan sifat fisikokimia dan organoleptik terbaik belum diketahui. Berdasarkan hal tersebut maka dilakukan penelitian tentang penambahan tepung daging buah pala sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan cookies. Diharapkan dari penelitian ini dapat diketahui persentasi substitusi tepung daging buah pala yang dapat menghasilkan sifat kimia dan organoleptik yang terbaik untuk cookies.

1.2. Rumusan Masalah

Potensi daging buah pala untuk dimanfaatkan sebagai substitusi tepung terigu. Oleh karena itu pengolahan limbah daging buah pala menjadi tepung yang dapat dimanfaatkan sebagai substitusi tepung terigu untuk pembuatan cookies merupakan salah satu alternatif masalah tersebut. Berdasarkan hal tersebut, beberapa sub masalah yang diangkat dalam penulisan ini adalah :

1. Berapa persentase substitusi tepung daging buah pala yang dapat menghasilkan cookies dengan sifat kimia dan organoleptik terbaik?
2. Bagaimana karakteristik kimia dan organoleptik cookies yang disubstitusikan dengan tepung daging buah pala?

1.3. Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui persentase substitusi tepung daging buah pala yang dapat menghasilkan cookies dengan sifat kimia dan organoleptik terbaik.
2. Untuk mengetahui sifat fisikokimia dan organoleptik cookies yang disubstitusikan dengan tepung daging buah pala

1.4. Manfaat

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

- 1) Meningkatkan jenis produk olahan daging buah pala yang bernilai ekonomis.
- 2) Meningkatkan nilai tambah daging buah pala..
- 3) Sebagai alternatif bahan baku lokal substitusi tepung terigu.