

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Brownies dibuat dengan bahan yang terdiri dari tepung terigu, margarin, telur, gula dan cokelat (cokelat bubuk dan cokelat masak) dengan atau tanpa kacang-kacangan. *Brownies* merupakan salah satu jenis kue kering yang berwarna cokelat dan rasanya manis (Ambarini, 2005).

Salah satu jenis makanan ringan yang juga cukup digemari masyarakat baik di perkotaan maupun di pedesaan adalah cookies. Sebagai makanan yang disukai masyarakat diperlukan peningkatan nilai gizi *cookies* dan penganekaragaman produk *cookies*. *Cookies* adalah jenis biskuit dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat (Manley, 2000).

Bentuk dan rasa cookies sangat beragam tergantung bahan tambahan yang digunakan. *Cookies* yang sering dikonsumsi biasanya berbahan baku terigu. Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah jenis *soft wheat* yaitu tepung terigu yang mempunyai kandungan protein 8% - 9% dan mempunyai mutu yang baik. Tepung terigu memiliki keistimewaan, namun komoditas gandum di Indonesia kuantitasnya sangat terbatas sehingga mengharuskan negara kita mengimpor gandum.

Tepung terigu menjadi salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan, kerna lebih tahan disimpan, mudah dicampur, ditambah zat gizi, dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis (Winarno, 2000). Tepung terigu sudah sangat melekat dikalangan industri pengolahan pangan di Indonesia. Budaya yang telah terbangun ini perlu diantisipasi dengan pengembangan aneka tepung lokal untuk mengurangi ketergantungan bangsa Indonesia terhadap bahan pangan impor (Kusumawati *et al.*, 2012).

Berdasarkan data BPS (2007), pada tahun 2003 impor terigu mencapai 343.144,9 ton sedangkan pada tahun 2006 mencapai 536.961,6 ton. Impor terigu

mengalami peningkatan sebesar 19%. Peningkatan permintaan terigu disebabkan semakin beragamnya produksi makanan berbasis terigu, terutama di perkotaan. Jumlah impor untuk produk tepung terigu sangat tinggi karena tepung terigu yang dihasilkan oleh produsen lokal belum cukup untuk memenuhi kebutuhan konsumsi tepung terigu di Indonesia. Berdasarkan data Aptindo (Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia), jumlah impor tepung terigu pada tahun 2011 mencapai 680.125 ton (Anonim, 2013). Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal. Solusi untuk mengatasi masalah tersebut adalah memanfaatkan tepung dari bahan pangan lokal dalam memproduksi makanan berbasis terigu.

Upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal. Maka penelitian ini mengoptimalkan bahan pangan lokal dalam produk *brownies* dan *cookies*. Bahan pangan lokal yang digunakan sebagai substitusi produk tersebut adalah biji buah cempedak. Penggunaan biji buah cempedak ini bertujuan untuk mengoptimalkan limbah dari biji cempedak.

Buah cempedak (*Artocarpus champeden*) merupakan komoditas hortikultura yang menyebar luas di berbagai daerah yang memiliki aroma khas yang lebih tajam daripada buah nangka. Cempedak adalah buah multi manfaat, dimana daging buahnya kaya zat gizi. Biji buah cempedak pun juga memiliki kandungan gizi yaitu karbohidrat dan protein (Depkes, 2009). Selama ini pengolahan cempedak hanya dimanfaatkan langsung sebagai buah atau sayuran, sedangkan untuk biji cempedak biasanya dibuang begitu saja sehingga menimbulkan limbah.

Berdasarkan potensi tersebut, maka pemanfaatan biji cempedak merupakan upaya untuk mengurangi jumlah dari limbah yang dihasilkan, dapat meningkatkan nilai ekonomis, serta sebagai salah satu upaya diversifikasi pangan dengan cara memanfaatkan bahan pangan lokal untuk memenuhi kebutuhan dari bahan baku tepung terigu dalam negeri.

1.1 Tujuan Penelitian

1. Menentukan perbedaan kualitas *brownies* panggang dan *cookies*, hasil substitusi menggunakan bahan dasar tepung biji cempedak.

2. Menentukan formulasi dan karakteristik fisika, kimia, dan mikrobiologi *brownies* panggang dan *cookies*.
3. Menentukan umur simpan dari tepung biji cempedak, *brownies* panggang, dan *cookies*.

1.2 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah untuk memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan dari limbah biji cempedak menjadi tepung sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *brownies* panggang dan *cookies*.

1.3 Hipotesis

1. Kandungan pati pada biji cempedak yang sangat tinggi sehingga dapat dijadikan tepung biji cempedak dan diversifikasi dalam produk pangan.
2. Pengaruh umur simpan terhadap kualitas *brownies* panggang dan *cookies*.