

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Butter cookies adalah kue yang menggunakan bahan utama mentega, gula, telur, tepung terigu protein rendah. *Butter cookies* biasanya tidak menggunakan perasa apapun, namun seiring berkembangnya zaman, banyak yang menambahkan perasa seperti vanilla, coklat, dan *greentea*. Salah satu variasi *butter cookies* adalah dengan ditambahkan sayuran. Sayuran yang dipilih di antara aneka sayuran lainnya adalah bayam.

Penambahan bayam dalam pembuatan *butter cookies* dilakukan dalam bentuk kering. Bayam memiliki keunggulan ketika dikeringkan dibanding dengan sayuran hijau lainnya yaitu, tidak mudah menghitam dan tidak terasa pahit. walaupun bayam memiliki aroma yang langu, ketika ditambahkan ke dalam *butter cookies*, aroma langu bayam tidak lagi tercium.

Butter cookies dipilih dalam penelitian ini, karena merupakan *cookies* yang memiliki aroma harum khas *butter* dan juga beraroma susu yang dapat menutupi aroma langu dari daun bayam kering. Penambahan bayam diharapkan dapat menambah kandungan serat pada *butter cookies*. Dengan adanya penelitian daun bayam kering yang ditambahkan ke dalam *butter cookies* diharapkan variasi terhadap makanan olahan dari daun bayam kering semakin beragam jenisnya. Penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* juga diharapkan dapat membuat orang yang tidak suka mengonsumsi sayur dapat mengonsumsi sayur dalam bentuk olahan lain. Pada penelitian

ini peneliti menggunakan daun bayam kering dibandingkan dengan tepung bayam, karena warna *butter cookies* yang ditambahkan dengan daun bayam kering hasilnya lebih baik daripada menggunakan tepung bayam.

Bayam (*Amaranthus tricolor*) adalah salah satu jenis sayuran yang banyak dikonsumsi. Masyarakat Indonesia mengenal dua jenis warna bayam yaitu hijau dan merah keunguan. Bayam hijau yang segar memiliki warna hijau cerah dan batang yang kokoh. Bayam yang sudah tidak dalam keadaan segar memiliki warna yang hijau pucat dari warna bayam segar yaitu hijau segar.

Pusat penanaman bayam di Indonesia adalah Jawa Barat (4.273 hektar), Jawa Tengah (3.479 hektar), dan Jawa Timur (3.022 hektar) atau menempati urutan ke-11 dari 18 jenis sayuran komersial yang dibudidayakan dan dihasilkan oleh Indonesia. Produk bayam nasional sebesar 72.369 ton atau rata-rata 22,63 kuintal per hektar (Syekh Fanis, 2013).

Bayam dapat diolah menjadi berbagai bentuk olahan seperti sayur bening, sayur bobor, urap, gado – gado, pecel, dan tumisan bayam, ternyata dapat diolah menjadi cemilan ringan yaitu keripik bayam. Bentuk olahan lain dari bayam adalah mie bayam. Bayam memiliki kandungan gizi seperti serat dan klorofil yang baik bagi tubuh.

Bayam merupakan tumbuhan yang tidak tahan lama dan mudah rusak. Terutama pada bagian daunnya, daun bayam yang telah rusak akan menjadi layu. Daun bayam yang telah layu akan berlendir, berubah warna dan kehilangan rasa serta kandungan gizi dari bayam berkurang. Daun bayam akan lebih efektif pemanfaatannya jika dikeringkan. yaitu dengan mengeringkan daun bayam yang dapat diubah menjadi bahan lebih tahan lama seperti dibuat daun

bayam kering. Bayam dapat diaplikasikan menjadi berbagai bentuk olahan yang kaya akan serat. Salah satu produk pada penelitian ini yang ditambahkan serat dari daun bayam kering adalah *butter cookies*.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, identifikasi permasalahan sebagai berikut :

1. Bagaimana cara membuat daun bayam kering ?
2. Apakah daun bayam kering dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada pembuatan *butter cookies* ?
3. Berapakah persentase daun bayam kering yang dapat ditambahkan ke dalam *butter cookies* ?
4. Bagaimanakah karakteristik *butter cookies* setelah ditambahkan daun bayam kering ?
5. Apakah terdapat perbedaan karakteristik *butter cookies* setelah ditambahkan daun bayam kering ?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan daun bayam kering pada pembuatan *butter cookies* terhadap daya terima konsumen ?

1.3. Pembatasan masalah

Permasalahan pada penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* terhadap daya terima konsumen dengan persentase yang berbeda yang ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh penambahan daun bayam kering pada *butter cookies* terhadap daya terima konsumen dengan persentase yang berbeda ?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penambahan daun bayam kering pada pembuatan *butter cookies* terhadap daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Memberikan informasi kepada mahasiswa tentang pemanfaatan daun bayam dalam pembuatan *butter cookies*.
2. Sebagai salah satu usaha untuk menambah nilai jual bayam.
3. Memberikan inspirasi kepada masyarakat bahwa tidak hanya buah saja yang dapat ditambahkan kedalam *cookies*, namun daun bayam juga dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan untuk pembuatan *butter cookies*.
4. Memberikan informasi atau pengetahuan bagi usaha pengolah sayuran.