

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang cukup populer dikalangan masyarakat Indonesia. *Cookies* memiliki bentuk dan rasa yang beraneka ragam tergantung pada bahan-bahan yang digunakan dalam proses pembuatannya. *Cookies* adalah kue kering yang memiliki rasa manis atau gurih, bertekstur renyah dan memiliki daya simpan yang lama. *Cookies* biasanya dibuat menggunakan tepung terigu, gula, lemak, telur, dan sebagainya. *Cookies* digolongkan menjadi dua, yaitu *cookies* yang memiliki adonan keras atau disebut *Hard Dough* dan *cookies* yang memiliki adonan lembut atau disebut *Soft Dough* (Syarbini, 2013). Salah satu jenis *cookies Soft Dough* adalah *macaron*.

Macaron merupakan snack atau cemilan yang berasal dari negara Italia. *Macaron* diambil dari kata *Maccherone* yang berarti *fine dough* atau adonan yang halus. *Macaron* adalah jenis *cookies* yang disusun seperti *sandwich*, terdiri dari dua *shell*, terbuat dari adonan putih telur, gula, tepung *almond*, dan diberi isian manis seperti *ganache*, *butter cream*, atau selai (Mishan dalam Webster). Menurut McBride (2011), *macaron* pertama kali diperkenalkan di Paris pada tahun 1533 oleh Catherine de' Medici ketika ia menikah dengan King Henry II. *Macaron* merupakan jenis makanan yang berasal dari Negara Italia. Di Indonesia *macaron* mulai dikenal karena bentuknya yang bulat dan ukurannya tergolong kecil. Teksturnya yang unik menjadi daya tarik tersendiri. Tekstur pada bagian luar terasa renyah namun sedikit lembut pada bagian dalamnya.

Bahan dasar pada pembuatan *macaron* adalah tepung *almond*. Tepung *almond* adalah tepung yang berasal dari kacang *almond* yang dihaluskan dan memiliki rasa yang gurih, serta memiliki tekstur yang renyah setelah dipanggang (Astawan, 2009). Tepung *almond* adalah tepung berprotein tinggi yang berasal dari kacang *almond*, dapat memberikan rasa gurih pada semua *baking goods*. Tepung ini memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi (Dahlia, 2014). Menurut (Setyani, 2014), *macaron* yang baik adalah *macaron* yang memiliki karakteristik permukaan yang mulus mengkilap tidak retak atau pecah, keluarinya 'pied' atau

kaki yang lebarnya tidak melebihi lebar permukaan *macaron*, *Shell* yang renyah diluar namun lembut dibagian dalam dan tidak keras, bagian bawah *macaron* tidak berlubang, harus rata dan tidak menempel pada *baking paper* serta warnanya tidak pucat.

Umumnya harga pasaran kacang *almond* terbilang cukup mahal dikarenakan kacang *almond* adalah salah satu bahan pangan impor di Indonesia. Hal inilah yang menyebabkan makanan yang terbuat dari bahan kacang *almond* memiliki harga jual yang mahal. Oleh karena itu dibutuhkan alternatif tepung untuk menggantikan tepung *almond* sebagai bahan dasar pada pembuatan *macaron*.

Nangka (*Artocarpus heterophyllus*) merupakan salah satu tanaman tropis yang dapat tumbuh dan berkembang subur apabila ditanam didaerah yang mempunyai iklim tropis. Buah nangka cukup populer dan dapat ditemukan diseluruh daerah di Indonesia (Indriarta, 2007). Buah nangka mengandung gizi yang cukup tinggi dan kaya akan vitamin A, kalori, karbohidrat, dan kalsium. Buah nangka juga bermanfaat sebagai obat anti kanker serta dapat mencegah sembelit. Biji nangka merupakan sumber karbohidrat, protein dan energi yang potensial. Komponen biji nangka dalam buah mencapai 20% dari bobot buah. Biji nangka merupakan sumber karbohidrat (36,7 g/100 g), protein (4,2 g/100 g), dan energi (165 kkal/100 g), sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang potensial. Biji nangka juga merupakan sumber mineral yang baik. Kandungan mineral per 100 gram biji nangka adalah fosfor (200 mg), kalsium (33 mg), dan besi (1 mg) (Astawan, 2007).

Saat ini nangka seringkali hanya dikonsumsi dagingnya saja, tetapi bijinya dibuang begitu saja atau kadang masyarakat umum mengolahnya menjadi camilan yang dikukus atau direbus atau dijadikan sebagai lauk peneman makanan. Hal ini dikarenakan pengetahuan masyarakat yang masih minim tentang pengolahan biji nangka. Biji nangka mempunyai kandungan karbohidrat yang tinggi, sehingga sangat berpotensi dalam pembuatan tepung (Astawan, 2007). Tepung biji nangka memiliki tekstur yang tidak jauh berbeda dengan tepung *almond* yang menjadi bahan utama pada pembuatan *macaron*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah maka timbul beberapa hal yang dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah tepung biji nangka dapat digunakan sebagai bahan substitusi pembuatan *macaron*?
2. Bagaimana proses pembuatan *macaron* substitusi tepung biji nangka?
3. Berapa persentase substitusi tepung biji nangka yang dibutuhkan untuk menghasilkan *macaron* yang berkualitas?
4. Apakah substitusi tepung biji nangka dapat menghasilkan *macaron* yang berkualitas?
5. Apakah terdapat perbedaan bentuk, warna, rasa, aroma, dan tekstur pada *macaron* dengan substitusi tepung biji nangka?
6. Apakah terdapat pengaruh persentase substitusi tepung biji nangka pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, maka perlu dilakukan pembatasan masalah mengingat keterbatasan waktu, tenaga dan biaya, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen, ditinjau dari aspek bentuk, warna, tekstur, rasa, dan aroma.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah maka perumusan masalah dalam penelitian adalah “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen? ”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah diatas, maka tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung biji nangka pada pembuatan *macaron* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

1. Sebagai informasi dan peluang baru dalam industri pangan.
2. Mendapatkan formula terbaik *macaron* dengan bahan substitusi tepung biji nangka.
3. Meningkatkan produksi bahan pangan berbahan tepung biji nangka.
4. Memberi informasi tentang pemanfaatan tepung biji nangka sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *macaron*.
5. Meminimalisir limbah biji nangka yang dijadikan bahan baku dalam pembuatan makanan.

