

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Cookies merupakan kue dengan rasa manis dan sangat digemari oleh masyarakat Indonesia dari berbagai jenis kalangan, mulai dari anak-anak, dewasa, hingga orang tua. Pada umumnya, masyarakat mengonsumsi *cookies* hanya pada hari atau kegiatan tertentu, namun seiring berjalannya waktu, *cookies* menjadi camilan sehari-hari. Hal tersebut melahirkan tren makanan baru pada masyarakat, yaitu *American cookies*. Di Indonesia, *American cookies* mulai terkenal pada tahun 2018 dan menjadi tren hingga saat ini. Terdapat banyak bisnis *cookies* serta *cofee shop* terkenal di Jakarta yang menjual *American cookies*, beberapa diantaranya adalah *Famous Amous*, *Dough Lab*, *Doux Cookies*, dan Starbucks.

Menurut survei yang dilakukan oleh pusat data dan sistem informasi pertanian, dari tahun 2018 – 2022 rata-rata masyarakat Indonesia mengonsumsi lebih dari 110 kg *cookies* pertahun dan rata-rata pertumbuhan konsumsi sebanyak 43,6% dari tahun 2018 – 2022 (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2022)

Cookies merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah dan bila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat (SNI, 2011). Dilihat dari persentase bahan yang digunakan dalam pembuatannya, *cookies* dapat diartikan sebagai makanan yang terbuat dari bahan utama, tepung, lemak, gula, dan telur. Selain bahan utama, ada bahan tambahan yang sering dipakai, seperti bahan pengembang tambahan yaitu *baking powder*, isian dan perasa seperti kacang, buah kering, kacang, dan coklat. Dari jenis adonannya, biskuit / *cookies* memiliki 2 jenis adonan yaitu, adonan keras (*hard dough*) dan adonan lunak (*soft dough*) (Zydenbos et al., 2015). *Hard dough* merupakan jenis adonan yang mirip dengan adonan roti, namun memiliki tekstur yang lebih keras. Formula *hard dough* memiliki perbandingan lemak dan gula yang lebih sedikit dibandingkan dengan tepung. Sedangkan adonan *short dough* merupakan jenis adonan yang mirip dengan adonan *cake* namun memiliki kandungan air yang lebih sedikit dibandingkan dengan adonan *cake*. Dibandingkan

dengan adonan *cake*, adonan *short dough* memiliki kemiripan yaitu dari konsistensinya yang setengah cair, namun adonan *cake* memiliki konsistensi lebih cair dibandingkan dengan adonan *short dough*. Adonan *short dough* memiliki nama “*short dough*” dikarenakan memiliki kandungan *shortening* atau lemak yang tinggi serta kandungan gula yang tinggi dibandingkan dengan *hard dough* (Zydenbos et al., 2015). *Cookies* terbagi menjadi tujuh (7) variasi dalam cara pembuatannya, yaitu *drop cookies*, *rolled cookies*, *piped cookies*, *pressed cookies*, *molded cookies*, *bar cookies*, dan *short cut cookies* (Atkinson et al., 2012).

Bahan utama pembuatan *cookies* adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung atau bubuk yang dihasilkan dari biji gandum dan dikeringkan lalu digiling hingga halus dan dijadikan sebagai bahan dasar pembuatan roti, mie, kue, dan jenis makanan lainnya. Dalam pembuatan *cookies*, tepung terigu yang digunakan adalah jenis tepung protein rendah. Tepung protein rendah menghasilkan tekstur yang beremah (Atkinson et al., 2012).

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan pangan yang melimpah, salah satunya adalah berbagai jenis ragam pisang yang dapat ditemui diseluruh wilayah di Indonesia. Ada beberapa jenis pisang salah satunya adalah pisang kepok. Menurut Badan Survei Indonesia (BSI) pada tahun 2018 pisang menduduki peringkat pertama dari lima komoditas unggulan yang diproduksi hampir seluruh provinsi di Indonesia yaitu sebesar 7,62 juta ton. Tingginya produksi berbagai jenis buah pisang dan banyaknya industri pengolahan pisang menghasilkan tingginya limbah kulit pisang.

Pisang kepok memiliki bentuk yang pipih dan kotak serta kulit pisang yang tebal. Jenis pisang kepok yang dikenal adalah pisang kepok putih dan kuning. Pisang kepok putih memiliki warna daging buah putih sedangkan pisang kepok kuning memiliki daging buah berwarna kuning. Pisang kepok kuning memiliki kulit yang lebih tebal, rasa yang lebih manis, dan tidak lembek dibandingkan dengan pisang kepok putih yang memiliki kulit lebih tipis, rasa asam dan kurang manis serta tekstur yang lebih lembek Prabawati et al., (2008). Kulit pisang kepok kuning memiliki kulit yang lebih tebal dan rasa yang lebih manis. Maka dari itu penelitian ini menggunakan jenis pisang kepok kuning.

Pisang kepok dapat diolah pada ranah industri maupun rumahan sehingga menghasilkan limbah kulit pisang kepok yang banyak. Kebanyakan limbah kulit pisang kepok langsung dibuang menjadi sampah dan diolah menjadi bahan tambahan pembuatan pupuk organik. Namun sebenarnya masih banyak kandungan vitamin dan mineral yang tertinggal di dalam kulit pisang kepok. Hasil analisis kimia menunjukkan bahwa kulit pisang kepok mengandung vitamin C, B kompleks dan B6. Kulit pisang mengandung karbohidrat yang tinggi (18,5%), air 68,90 %, lemak 2,11 %, protein 0,32 %, kalsium 715 mg/100g, fosfor 117 mg/100g, besi 1,60 mg/100g, vitamin B 0,12 mg/100g, vitamin C 15,5 mg/100g (Anggraeni dan Sian, 2004). Menurut hasil uji laboratorium yang dilakukan oleh (May et al., 2019) 100gr kulit pisang kepok memiliki kandungan amilum atau pati sebesar 1,40%.

Kulit pisang kepok memiliki vitamin dan mineral yang tinggi sehingga dapat dimanfaatkan untuk berbagai jenis olahan makanan. Penelitian yang dilakukan Julfan, Noviar, dan Rahmayuni, peneliti menggunakan limbah kulit pisang kepok dalam pembuatan dodol. Kesimpulan yang dihasilkan dalam penelitian tersebut adalah semakin banyak kulit pisang kepok yang ditambahkan maka tekstur dodol yang dihasilkan akan semakin kenyal, karena kulit pisang kepok banyak mengandung air sehingga semakin banyak air yang dapat diserap oleh granula pati pada saat proses pemasakkan maka dodol akan semakin kenyal (Julfan et al., 2016). Selain dodol, kulit pisang juga dapat dimanfaatkan untuk pembuatan es krim. Penelitian yang dilakukan oleh Wa Ode Ermawati, menggunakan air perasan kulit pisang raja dalam pembuatan es krim. Kesimpulan yang dihasilkan dari penelitian tersebut adalah semakin banyak kulit pisang yang digunakan maka semakin sedikit serat kasar yang dihasilkan, namun masih tetap lebih banyak dibandingkan es krim yang tidak terdapat kulit pisang (Ermawati et al., 2016). Pemanfaatan kulit pisang juga dapat dilakukan dengan pembuatan tepung kulit pisang. Pada penelitian yang dilakukan oleh Oktavia Gita Hidiarti dan Mia Srimiarti, mereka menggunakan tepung kulit pisang kepok dalam pembuatan brownies. Kesimpulan yang dihasilkan dari penelitian tersebut adalah semakin banyak penambahan tepung pisang kepok, maka daya terima keseluruhan pada brownies substitusi tepung kulit pisang kepok menurun. Hal tersebut terjadi karena

rasa produk yang cenderung pahit dan rasa pahit yang dihasilkan berasal dari tepung kulit pisang (Hidiarti & Srimati, 2019).

Limbah kulit pisang kepok yang melimpah dan tinggi akan kandungan vitamin mineral belum dimanfaatkan secara optimal sehingga peneliti ingin mengoptimalkan pemanfaatan kulit pisang kepok dengan dijadikan sebagai *puree* dan digunakan pada pembuatan *American cookies*. Pengolahan dalam bentuk *puree* dipilih karena pada proses pembuatannya, kandungan vitamin dan mineral yang terkandung didalamnya tidak berkurang terlalu banyak seperti pada pembuatan tepung. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Ekafitri et al., 2013) penelitian tersebut membandingkan penggunaan tepung dan *puree* pisang terhadap karakteristik mutu makanan padat berbasis pisang dengan perbandingan *puree* pisang dan tepung pisang berturut-turut sebesar 1:2 ; 1:1 ; dan 2:1. Hasil dari penelitian tersebut adalah, pada perbandingan *puree* dan tepung 2:1 memiliki kandungan protein yang tertinggi yaitu 4,27%. Selain itu terdapat penelitian dari (Lovabyta, 2017) menyatakan bahwa pada perlakuan penggorengan, pemanggangan, pengukusan, dan perebusan pada pisang kepok, kandungan antioksidan pada proses pemanggangan memiliki antioksidan paling sedikit yaitu 10,03% dan tingkat antioksidan tertinggi yaitu dengan proses pengukusan sebesar 51,17%.

Penelitian dari (Manalu & Srimati, 2020) membahas pemanfaatan tepung kulit pisang kepok dalam pembuatan *cookies*. Peneliti melakukan substitusi tepung kulit pisang dengan tepung terigu sebesar 50%, 55%, dan 60%. Hasil dari penelitian tersebut adalah *cookies* substitusi tepung kulit pisang kepok yang terpilih yaitu 50% memiliki rasa manis, tekstur renyah, warna coklat, dan aroma yang masih bisa diterima oleh panelis. Kadar proksimat tidak memiliki perbedaan yang nyata antara *cookies* kulit pisang kepok dengan *cookies* tepung terigu terhadap kadar air, serat dan protein, tetapi terdapat perbedaan yang nyata terhadap kadar abu, lemak, dan karbohidrat. *Cookies* tepung kulit pisang kepok memiliki kadar lemak tinggi yang didominasi lemak tak jenuh. Penelitian dari (Nuraeni et al., 2022) memiliki pembahasan mengenai karakteristik sensori *cookies* bersubstitusi tepung pisang kepok dan disuplementasi tepung cangkang telur ayam. Hasil substitusi tersebut menunjukkan proporsi tepung terigu berbanding tepung pisang kepok memberikan

pengaruh nyata terhadap tekstur dan warna (mutu hedonik), rasa dan warna (hedonik) serta tidak berpengaruh pada aroma dan rasa (mutu hedonik), tekstur, aroma dan kesukaan (hedonik). Perlakuan yang terpilih dan dapat diterima adalah *cookies* perlakuan proporsi tepung terigu berbanding tepung pisang kepok sebesar 50:50 dan suplementasi tepung cangkang telur 9% dengan nilai gizi 459 kkal/bb, serat 1,3 %bb dan kalsium 1,5%bb. Penelitian dari (Shafi et al., 2022) membahas mengenai pengaruh penambahan tepung kulit pisang pada umur simpan dan sifat antioksidan pada *cookies*. Hasil dari penelitian ini menunjukkan perubahan signifikan dalam sifat fisik, tekstur, dan sifat antioksidan *cookies* dengan penambahan tepung kulit pisang. Kandungan air dan abu meningkat setelah penambahan tepung kulit pisang, namun kandungan protein dan lemak menurun. Analisis karakteristik fisik menunjukkan bahwa rasio penyebaran meningkat dengan penambahan tepung kulit pisang. Analisis tekstur menunjukkan bahwa kekerasan *cookies* meningkat seiring dengan penambahan lebih banyak tepung kulit pisang kepok. Penelitian ini menunjukkan *cookies* dengan penambahan tepung kulit pisang kepok lebih keras dibandingkan dengan *cookies* kontrol.

Penelitian ini bertujuan untuk mengoptimalkan pemanfaatan kulit pisang kepok sebagai salah satu bahan dalam pembuatan *American cookies*. Penggunaan *puree* kulit pisang kepok dalam pembuatan *American cookies*, maka dapat meningkatkan penggunaan kulit pisang kepok yang merupakan bahan pangan lokal asli Indonesia.

Penggunaan *puree* kulit pisang kepok dapat mengurangi kadar persentase gluten yang terkandung dalam adonan tepung sehingga produk yang dihasilkan menjadi lebih sehat dan dapat dinikmati oleh setiap kalangan, dari anak-anak hingga dewasa, dan juga termasuk dengan kelompok yang sensitif terhadap gluten. Pengoptimalan pemanfaatan kulit pisang kepok diharapkan mampu menambah penggunaan bahan pangan lokal di Indonesia. Penggunaan *puree* kulit pisang kepok akan memberikan informasi baru dengan bentuk produk *American cookies*. Keragaman produk pangan berupa *American cookies* dan memberikan informasi serta hasil dari pengaruh penggunaan *puree* kulit pisang kepok pada pembuatan *cookies* terhadap daya terima konsumen. Keunggulan lain dari penelitian

pembuatan produk dengan pemanfaatan kulit pisang kepok ini, sekaligus mampu membantu penanganan limbah.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka identifikasi masalah, sebagai berikut:

1. Apakah *puree* kulit pisang kepok dapat dijadikan sebagai bahan dalam pembuatan *American cookies*?
2. Apakah penggunaan *puree* kulit pisang kepok pada *American cookies* dapat diterima oleh konsumen?
3. Berapa persentase *puree* kulit pisang kepok yang digunakan untuk menghasilkan *American cookies* yang berkualitas?
4. Bagaimanakah karakteristik *American cookies* dengan penggunaan *puree* kulit pisang kepok?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan *puree* kulit pisang kepok pada pembuatan *American cookies* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah yang telah disebutkan, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh penggunaan *puree* kulit pisang kepok pada pembuatan *American cookies* terhadap daya terima konsumen

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan Identifikasi masalah dan Pembatasan masalah, maka perumusan masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penggunaan *puree* kulit pisang kepok pada pembuatan *American cookies* terhadap daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penggunaan *puree* kulit pisang kepok pada pembuatan *American cookies* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian diharapkan berguna untuk:

1. Menambah penggunaan bahan pangan lokal di Indonesia dengan memanfaatkan kulit pisang kepok yang berbentuk *puree* dalam pembuatan *American cookies*
2. Dapat membantu mengurangi limbah kulit pisang kepok
3. Mengenalkan produk *American cookies* dengan penggunaan *puree* kulit pisang kepok kepada masyarakat
4. Memberikan informasi mengenai *puree* kulit pisang kepok kepada pembaca yang dikhususkan kepada Mahasiswa Pendidikan Tata Boga UNJ
5. Memberikan motivasi kepada mahasiswa untuk meneliti lebih lanjut mengenai *puree* kulit pisang kepok yang masih jarang digunakan dalam pembuatan makanan.

