

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Inovasi *cookies* di dalam dunia kuliner terus mengalami perkembangan dengan berbagai variasi bentuk, ukuran, rasa serta tekstur. *Cookies* merupakan salah satu jenis camilan yang disukai berbagai golongan masyarakat mulai dari anak-anak, remaja sampai usia dewasa (Putra et al., 2024). Kata *cookies* atau “kue kecil” termasuk dalam jenis olahan *pastry* yang dipanggang dalam *oven*, biasanya berbentuk bulat dan datar serta memiliki rasa manis, biasanya dibuat menggunakan beberapa bahan utama, yaitu tepung terigu, lemak, telur dan *brown sugar* (biasanya *light brown sugar*). Selain itu, *cookies* biasanya dicampur dengan *chocochips*, kismis, potongan cokelat blok, kacang *almond* dan lain sebagainya (Aryani & Pambudi, 2023). *Basic cookies* biasanya memiliki rasa yang sederhana dan klasik seperti *vanilla cookies*, *butter cookies*, *sugar cookies* dan *chocolate cookies*, namun saat ini sudah banyak inovasi baru yang muncul seperti, *cookies* dengan rasa *matcha*, *red velvet*, *lotus* dan lainnya. Setiap variasi *cookies* memiliki keunikan tersendiri dalam hal rasa, tekstur, dan tampilan, sehingga memungkinkan banyak kreasi dan inovasi dalam *cookies*.

Cookies sering dikaitkan dengan kue kering yang bertekstur renyah, namun tidak semua *cookies* memiliki tekstur renyah, terdapat beberapa aspek yang mempengaruhi tekstur dari *cookies* itu sendiri. Kerenyahan *cookies* dipengaruhi oleh komposisi cairan, proporsi gula dan lemak yang tinggi, ukuran dan ketebalan *cookies* serta waktu pemanggangan. Menurut CAERT, (2020) dalam buku *Cookies and Bar*, ada beberapa jenis tekstur *cookies* dari renyah hingga lembut didalam, diantaranya *cookies* yang bertekstur renyah (*crispy*), *chewy*, *fudgy*, *cakey* dan *cookies* yang bertekstur *buttery*. *Cookies* yang bertekstur lembut dikenal sebagai *soft cookies*.

Soft cookies merupakan variasi *cookies* bertekstur renyah di bagian luar tetapi lembut (*chewy*) didalam. Saat dikunyah, bagian tengahnya agak lengket karena adonannya masih lembut. *Soft cookies* awalnya terkenal di Amerika Serikat, sehingga kerap disebut kue khas New York (Amadea, 2020).

Awalnya, *soft cookies* jarang dikenal di Indonesia. Akan tetapi, belakangan ini popularitas *soft cookies* mulai meningkat dan menjadi *trend* di masyarakat. Awal mula popularitas *soft cookies* di Indonesia ini terjadi setelah viralnya "*cookie bomb*" by *FudgyBro* di akun *TikTok* @fudgybro. *Cookie bomb* adalah *soft cookies* berukuran besar yang berisi *chocolate melted* kemudian disajikan dengan *ice cream* vanila. Penyebab *cookie bomb* ini ramai menjadi perbincangan adalah cara penyajiannya yang unik yaitu menekan *soft cookies* dengan satu *scoop ice cream* hingga isian cokelat leleh keluar dari *soft cookies* sehingga terlihat seperti bom/letusan. Kepopuleran ini membuat *soft cookies* semakin dikenal dan diikuti dengan munculnya berbagai variasi lainnya. Beberapa *brand* seperti *Dough Lab*, *Petit Bite*, *Lapetit*, *Chewy's* dan *brand* lainnya mulai menawarkan varian *soft cookies*, sehingga tren ini semakin meluas di pasar.

Salah satu bahan utama dalam pembuatan *soft cookies* ialah tepung terigu, sedangkan sampai kini ketergantungan Indonesia terhadap impor gandum tergolong tinggi. Menurut Widi (2022) dalam artikel *kompas.id*, data statistika pada tahun 2021/2022 menunjukkan bahwa Indonesia menduduki peringkat ke-14 dunia sebagai negara pengonsumsi gandum, dengan total mencapai 10,4 juta ton. Berdasarkan data Badan Pusat Statistika (2024) menyebutkan bahwa sepanjang tahun 2023, Indonesia telah mengimpor gandum dari berbagai negara diantaranya Australia, Ukraina, Kanada, Argentina, Amerika Serikat, Bulgaria, Brazil, Rusia dan negara lainnya dengan total mencapai 10,59 juta ton gandum. Bahkan Badan Pusat Statistika mencatat volume impor gandum lebih tinggi dibandingkan volume impor komoditas pangan lainnya.

Maka dari itu, langkah yang dilakukan dalam mengurangi kebergantungan kebutuhan tepung terigu dalam pembuatan *soft cookies* ialah dengan mencari alternatif bahan pangan lokal fungsional dari Indonesia yang digunakan untuk mengganti sebagian atau seluruh tepung terigu dalam pembuatan *soft cookies*. ketentuan pemilihan jenis bahan lokal dilandaskan pada komposisi pembentuk pati yang memiliki kandungan relatif mirip dengan tepung terigu, karena kandungan pati tersebut berperan penting dalam membentuk kerangka adonan.

Menurut Aini (2023) dalam artikel *foodreview.co.id*, pada tahun 2022 produksi padi di Indonesia mencapai 54,75 juta ton, sehingga peluang produksi

bekatul diperkirakan mencapai 5,475 ton. Tingginya produksi padi di Indonesia berdampak pula pada jumlah bekatul yang dihasilkan, sehingga masyarakat perlu mengoptimalkan pemanfaatan bekatul. Bekatul atau dalam bahasa Inggris disebut “*Rice Bran*” adalah kulit ari beras dimana bekatul terdiri dari lapisan luar beras dan sebagian kecil dari endosperma yang digiling menjadi butiran halus berwarna coklat. Bekatul diperoleh dari penyosohan beras atau hasil proses penggilingan padi tahap kedua (Sukrasno, 2017). Salah satu bahan lokal Indonesia yang dapat disubstitusikan tepung terigu dengan memperhatikan fungsinya dalam membentuk struktur adonan ialah tepung bekatul.

Bekatul sebagai bahan fungsional memiliki beragam manfaat, diantaranya adalah diolah menjadi bahan baku kosmetik, suplemen kesehatan serta diekstrak menjadi minyak bekatul karena kaya akan asam lemak tak jenuh sehingga mampu menurunkan kadar kolesterol (Nursalim & Razali, 2007). Namun, pemanfaatan bekatul di kalangan masyarakat dalam pengolahan makanan masih tergolong rendah dan sering terabaikan, bekatul masih sering dianggap sebagai limbah pertanian dan lebih banyak dimanfaatkan sebagai pakan hewan ternak. Sedangkan dilihat dari kandungan gizinya, bekatul memiliki kandungan vitamin B15 dan serat yang sangat tinggi. Menurut Helmi (2020) dalam *NilaiGizi.com* pada 100 gr bekatul terdapat kandungan serat sebanyak 50%, karbohidrat 20,31%, protein 28,33%, lemak 10,45%, kalsium 5,27%, natrium 0,27%, serta zat besi sebanyak 24,55%.

Beberapa penelitian sebelumnya mengenai pemanfaatan bekatul menunjukkan bahwa substitusi bekatul dapat diolah menjadi berbagai jenis kue, ini menunjukkan bahwa bekatul dapat digunakan sebagai bahan pangan fungsional yang mengurangi penggunaan tepung terigu. Beberapa jenis kue yang berhasil dibuat dengan bekatul antara lain adalah, Sus Kering (Hildayanti, 2017), *Roll Cake* (Aris & Pangesthi, 2019), *Muffin* (T. B. Pratama, 2021), *Brownies* (Suhendri et al., 2022), Roti Tawar (Pawiwara et al., 2023), Lidah Kucing (Lestari et al., 2023) dan juga *Cookies* (Sofianti et al., 2020). Namun, beberapa penelitian *cookies* substitusi bekatul hanya sampai pada penelitian *hard cookies*, belum ada penelitian pemanfaatan bekatul yang meneliti tentang *soft cookies*, sehingga penulis mengangkat penelitian tepung bekatul terhadap *soft cookies*.

Mengacu pada latar belakang diatas, penulis berminat melakukan penelitian lebih lanjut penggunaan tepung bekatul pada *soft cookies*. Penelitian ini dilakukan dengan tujuan mengetahui hasil formula terbaik serta pengaruh substitusi tepung bekatul (*rice bran*) terhadap kualitas fisik dan mutu sensori pada *soft cookies*.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan pernyataan dari latar belakang masalah diatas, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Impor gandum di Indonesia tergolong tinggi, sehingga kebergantungan tepung terigu perlu diatasi dengan pemanfaatan bahan pangan lokal.
2. Tingginya produksi padi menghasilkan limbah pertanian bekatul tinggi, dimana pemanfaatan bekatul masih terbatas sebagai pakan hewan ternak.
3. Kurangnya kesadaran masyarakat terhadap pemanfaatan bekatul sebagai bahan pangan fungsional.
4. *Soft cookies* sedang menjadi *trend* dikalangan masyarakat.
5. Tepung bekatul digunakan sebagai alternatif bahan substitusi pada pembuatan *soft cookies*.
6. Formulasi terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan *soft cookies* dengan substitusi tepung bekatul.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini hanya mencakup “Pengaruh Substitusi Tepung Bekatul (*Rice Bran*) Terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori *Soft Cookies*”. Pada kualitas fisik, aspek yang dinilai adalah *baking loss* dan daya kembang *soft cookies*. Sedangkan penilaian uji sensori meliputi aspek warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah dan batasan masalah diatas, maka ditarik rumusan masalah dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap kualitas fisik dan mutu sensori *soft cookies*?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung bekatul terhadap kualitas fisik yang meliputi aspek *baking loss* dan daya kembang serta mutu sensori yang meliputi aspek warna, aroma *butter*, aroma bekatul, tekstur luar, tekstur dalam, rasa manis, rasa bekatul pada *soft cookies*.

1.6. Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian ini adalah :

1. Bagi Program Studi
 - a) Menambah referensi dalam bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan pada mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental dan Uji Organoleptik di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Jakarta.
 - b) Menjadi panduan atau referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Bagi Mahasiswa
 - a) Meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa, terutama mahasiswa yang berada di Program Studi Tata Boga, mengenai penggunaan tepung bekatul dalam pembuatan *soft cookies*
 - b) Meningkatkan minat mahasiswa untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung bekatul dalam berbagai olahan kue/makanan lainnya.
3. Bagi Masyarakat
 - a) Menambah kesadaran masyarakat terhadap pemanfaatan bekatul sebagai bahan pangan fungsional
 - b) Menambah pengetahuan masyarakat dalam mengaplikasikan tepung bekatul dalam suatu produk yang memiliki nilai jual