

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Cookies atau kue kering merupakan salah satu jenis kudapan yang digemari oleh berbagai kalangan masyarakat karena cita rasanya yang manis maupun gurih serta teksturnya yang khas. Menurut Badan Standardisasi Nasional (BSN, 2021), *cookies* didefinisikan sebagai produk pangan berukuran kecil yang diolah melalui proses pemanggangan, memiliki kadar air rendah, dan bercita rasa manis atau gurih dengan tekstur yang renyah. Produk ini banyak diminati karena sifatnya yang praktis, tahan lama, serta dapat dikonsumsi sebagai camilan di antara waktu makan (Rahmawati & Yuliana, 2021).

Seiring dengan perkembangan dunia kuliner, inovasi pada produk *cookies* terus menunjukkan kreativitas yang tinggi melalui berbagai variasi rasa, bentuk, ukuran, dan tekstur. *Cookies*, yang merupakan salah satu jenis *pastry* panggang berbentuk kecil dan pipih, digemari oleh berbagai kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa karena cita rasanya yang manis dan renyah (Rahmawati & Lestari, 2022). Bahan dasar pembuatan *cookies* umumnya meliputi tepung terigu, mentega, telur, serta gula merah atau gula pasir. Selain itu, untuk memperkaya rasa dan aroma, *cookies* sering ditambahkan bahan lain seperti cokelat *chip*, kacang *mete*, *kismis*, atau keju.

Inovasi rasa pada produk *cookies* kini semakin beragam dengan hadirnya varian unik seperti *green tea*, *red velvet*, *oreo*, hingga rasa khas lokal seperti pandan dan klepon. Variasi tersebut mencerminkan adaptasi budaya kuliner modern terhadap selera konsumen yang terus berkembang (Sari & Utami, 2023). Berdasarkan data dari Kementerian Perindustrian (2022), tingkat konsumsi kue kering di Indonesia terus mengalami peningkatan dengan rata-rata pertumbuhan sebesar 4,12% per tahun pada periode 2017–2022, terutama pada momen perayaan hari besar seperti Idul Fitri dan Natal. Hal ini menunjukkan bahwa produk *cookies* memiliki potensi pasar yang stabil serta peluang besar untuk dikembangkan melalui inovasi berbasis bahan lokal dan peningkatan kualitas produk.

Salah satu jenis *cookies* yang saat ini sangat populer adalah *soft cookies*. *Soft cookies* memiliki tekstur lembut di bagian dalam namun tetap renyah di bagian luar.

Menurut Prasetyo dan Atmaka (2022), karakteristik tekstur tersebut dipengaruhi oleh komposisi bahan, terutama kadar lemak, gula, dan cairan yang lebih tinggi dibandingkan *cookies konvensional*. Penggunaan mentega juga berperan penting dalam memberikan aroma khas dan rasa gurih yang memperkaya cita rasa produk. Tekstur yang lembut dan rasa manis yang seimbang menjadikan *soft cookies* diminati oleh berbagai kalangan usia (Putri & Sari, 2023).

Soft cookies adalah kue kering yang terbuat dari adonan lunak yang bertekstur renyah dibagian luar namun lembut dibagian dalam, serta memiliki penampakan potongan yang bertekstur padat. Karakteristik *soft cookies* pada umumnya ditentukan melalui segi tekstur, rasa, aroma, dan juga warna. Banyak orang yang mengatakan bahwa *soft cookies* ini merupakan makanan ringan dengan gaya *New York*, karena pertama kali populer di Amerika Serikat (Amadea., 2020).

Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *soft cookies* yaitu tepung terigu, namun hingga saat ini Indonesia masih mengimpor tepung terigu. Terigu merupakan hasil olahan dari gandum (*triticum vulgare*) yang diproses melalui penggilingan dan menjadi bahan dalam pembuatan *cookies* (Haryono., 1992 dalam Dewantari., 2016). Hingga bulan Februari 2022, nilai *impor* gandum Indonesia sudah mencapai Rp 9,06 triliun dimana jumlah ini telah naik 34,8% dibandingkan dengan periode yang sama pada tahun lalu (CNBC Indonesia, 2022). Data dari Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2024 menunjukkan bahwa selama tahun 2023, Indonesia meng-*impor* gandum sebanyak 10,59 juta ton. Gandum tersebut berasal dari berbagai negara, termasuk Australia, Ukraina, Kanada, Argentina, Amerika Serikat, Bulgaria, Brasil, dan Rusia. Angka ini menjadikan volume *impor* gandum lebih tinggi dibandingkan dengan volume impor komoditas pangan lainnya.

Soft cookies merupakan jenis *cookies* yang memiliki tekstur renyah diluar dan lembut (*chewy*) di dalam. *Soft cookies* terbuat dari adonan lunak yang memiliki kadar lemak tinggi sehingga renyah jika dipatahkan dan memiliki penampakan potongan yang bertekstur padat namun lembut didalam (BSN dalam Rahmaris & Ratnaningsih, 2022). Tekstur yang lembut terdapat pada jenis *soft cookies* (Prasetyo & Atmaka., 2021). Selain itu, *cookies* merupakan produk yang praktis, mudah disimpan dan dibawa, serta mudah dalam penyajiannya sehingga cocok sebagai

makanan selingan atau cemilan dan banyak digemari anak-anak dan orang dewasa (Nurkistin, 2018).

Sumber protein dan serat pangan yang tinggi dapat diperoleh dari kacang kedelai yang diolah menjadi tepung. Penggunaan tepung kacang kedelai dalam pembuatan *soft cookies* ditujukan untuk mengurangi ketergantungan industri pangan lokal terhadap tepung terigu, yang sebagaimana diketahui berasal dari komoditas gandum *impor* (Sari dkk., 2021). Pemanfaatan tepung kacang kedelai ini akan menguntungkan bagi para petani lokal serta mendukung ketahanan pangan nasional, karena mampu mensubstitusi bahan baku *impor* dengan komoditas yang dapat dibudidayakan secara lokal (Pratama & Wijaya, 2019).

Kacang kedelai merupakan salah satu komoditas pertanian unggulan di Indonesia yang ketersediaannya melimpah dan harganya jauh lebih terjangkau dibandingkan almon. Dalam bentuk tepung, kacang kedelai memiliki keunggulan nutrisi yang signifikan, terutama kandungan proteinnya yang tinggi, yang dapat mencapai 40-50% (Astawan, 2008). Kacang kedelai yang akan digunakan dalam penelitian ini nantinya akan melalui tahap dihaluskan menjadi tepung, agar mempermudah saat pencampuran pada bahan pembuatan produk *soft cookies* lainnya dan dapat memperpanjang daya simpannya.

Beberapa penelitian sebelumnya mengenai pemanfaatan tepung kacang kedelai menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang kedelai sebagai bahan pangan fungsional yang mengurangi penggunaan tepung terigu. Beberapa jenis kue yang berhasil dibuat dengan tepung kacang kedelai antara lain adalah pada penelitian yang telah diteliti oleh (Septiana Ayu dkk., 2024) yang manfaat tepung kedelai menjadi produk *cookies* menunjukkan bahwa penelitian tersebut menghasilkan formula *cookies* bebas gluten terbaik dibuat dengan perlakuan P4, yaitu menggunakan rasio 20% tepung mocaf dan 80% tepung kedelai. *Cookies* ini memiliki kandungan gizi yang baik, dengan kadar air 3,22% dan kadar protein 17,29%, yang sudah memenuhi Standar Nasional Indonesia (SNI-01-2981-1992). Secara sensori, *cookies* ini dinilai memiliki aroma dan rasa kedelai yang khas, tekstur yang agak renyah, dan warna yang agak coklat.

Beberapa penelitian telah memanfaatkan kacang kedelai menjadi produk *croissant* menghasilkan formula penambahan tepung kacang kedelai pada

pembuatan *croissant* dimana tingkat substitusi tepung kedelai optimal untuk *croissant* adalah 5% hingga 10%. Pada rentang ini, nilai gizi meningkat signifikan (protein dan serat), sementara dampak negatif pada organoleptik (warna, rasa, kerenyahan) dan fisikokimia (volume, kekerasan) dapat diminimalkan, pada penelitian yang diteliti oleh (Wildan Khairi dkk., 2025). Substitusi di atas 10% menyebabkan penurunan kualitas drastis, menjadikan produk kurang disukai dan tidak ideal secara struktural. Pada uji organoleptik yang dilakukan dengan berdasarkan peningkatan substitusi tepung kedelai pada *croissant* secara progresif menurunkan kesukaan panelis terhadap warna, aroma, rasa, dan kerenyahan produk; hal ini terutama disebabkan oleh warna yang lebih gelap, munculnya *beany flavor*, dan penurunan kerenyahan pada tingkat substitusi di atas 10%, sehingga pertimbangan cermat tingkat substitusi sangat penting untuk mempertahankan penerimaan konsumen.

Penelitian ini dilakukan sebagai salah satu upaya pemanfaatan kacang kedelai yang diolah menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *soft cookies*, dengan tujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung kacang kedelai terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen. Penilaian daya terima dilakukan melalui uji hedonik yang melibatkan mahasiswa Program Studi Tata Boga yang telah menempuh mata kuliah Organoleptik sebagai panelis.

Mengacu pada latar belakang diatas, penelitian bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan tepung kacang kedelai dalam pembuatan *soft cookies* diharapakan dapat menjadi alternatif pengganti tepung terigu sebagai bahan utamanya. *Soft cookies* dengan formulasi terpilih nantinya akan diuji secara hedonik (uji kesukaan) dengan tujuan untuk menilai penerimaan konsumen terhadap sifat fisik produk *soft cookies* tepung kacang kedelai.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka dapat dikemukakan beberapa masalah yang dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

- 1 *Impor* gandum di Indonesia tergolong tinggi, sehingga kebergantungan tepung terigu perlu diatasi dengan pemanfaatan bahan pangan lokal.
- 2 Persentase tepung kacang kedelai yang tepat untuk substitusi pada pembuatan *soft cookies* perlu diperhitungkan dengan baik

- 3 Kurangnya kesadaran masyarakat terhadap pemanfaatan tepung kacang kedelai sebagai bahan pangan fungsional.
- 4 *Soft cookies* sedang menjadi trend dikalangan masyarakat.
- 5 Tepung kacang kedelai dapat digunakan sebagai alternatif bahan substitusi pada pembuatan *soft cookies*.
- 6 Formulasi terbaik yang dapat digunakan dalam pembuatan *soft cookies* dengan substitusi tepung kacang kedelai.

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah penelitian mengidentifikasi masalah yang dikemukakan diatas, Penelitian ini hanya dibatasi pada “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima *Soft Cookies* yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur”.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka masalah yang akan diteliti ini dapat dirumuskan sebagai berikut “Apakah terdapat Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima *Soft Cookies* ?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai (*Glycine Max L*) Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima *Soft Cookies*”

1.6 Manfaat Penelitian

Diharapkan hasil penelitian tentang pengaruh substansi tepung kacang kedelai pada pembuatan *soft cookies* terhadap daya terima konsumen ini dapat digunakan atau dimanfaatkan untuk :

- a. Bagi Mahasiswa
 1. Meningkatkan pengetahuan dan wawasan mahasiswa, terutama mahasiswa yang berada di Program Studi Tata Boga, mengenai penggunaan tepung kacang kedelai dalam pembuatan *soft cookies*.

2. Meningkatkan minat mahasiswa untuk melakukan penelitian lebih lanjut tentang pemanfaatan tepung kacang kedelai dalam berbagai olahan kue atau makanan lainnya.
 3. Meningkatkan potensi mahasiswa dalam berinovasi mengembangkan produk pangan, terutama pangan lokal.
- b. Bagi Program Studi
1. 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.
 2. Menjadi panduan atau referensi untuk penelitian selanjutnya
- c. Bagi Masyarakat
1. Menghasilkan suatu inovasi baru dari komoditas tepung kacang kedelai menjadi produk camilan berupa *soft cookies*
 2. Memanfaatkan tepung kacang kedelai menjadi produk camilan yang memiliki nilai gizi dan digemari oleh masyarakat
 3. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai peluang usaha yang menjanjikan di kemudian waktu
 4. Memberikan pengetahuan dan informasi terkait dengan pemanfaatan tepung kacang kedelai menjadi suatu olahan yang unik namun tetap bermanfaat.