

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

*Cookies* merupakan salah satu *snack* yang banyak digemari berbagai kalangan karena praktis dan dapat dikonsumsi kapan saja. Selain itu, *cookies* memiliki rasa yang manis dan gurih. Bahan dasar pembuatan *cookies* adalah tepung terigu yang dicampur dengan bahan pendukung, kemudian diproses dengan pemanggangan (Delima, 2013). Perkembangan konsumsi rata-rata kue kering di Indonesia pada tahun 2011 – 2015 lebih tinggi dibandingkan konsumsi kue basah, yaitu sekitar 24,22%, sedangkan kue basah sebesar 17,78% (Kementrian Pertanian, 2015). Namun, saat ini *cookies* yang dikonsumsi masyarakat dan yang banyak beredar di pasaran memiliki kandungan serat dan protein rendah serta kalori yang tinggi, sehingga diperlukan substitusi dari bahan lokal tinggi serat dan protein dalam pembuatan *cookies* (Sarofa *et al.*, 2013).

Kandungan serat pada *cookies* dapat ditingkatkan melalui penggunaan salah satu bahan lokal, seperti bekatul. Indonesia memiliki ketersediaan bekatul yang sangat melimpah. Indonesia dapat memproduksi bekatul dari proses penggilingan padi mencapai 4 – 6 juta ton per tahun. Bekatul memiliki serat kasar yang tinggi, selain itu mengandung protein, asam lemak bebas, mineral, serta kaya akan vitamin B1. Selain itu, bekatul juga memiliki 3 senyawa antioksidan yang mampu menangkal radikal bebas dan lipid peroksidasi, yaitu tokoferol, tokotrienol, dan oryzanol. Namun, dalam pemanfaatannya bekatul hanya dijadikan pakan ternak, padahal

bekatul memiliki potensi cukup besar apabila dimanfaatkan secara optimal terutama dalam bidang pangan. Agar pemanfaatan bekatul dapat tercapai, maka diperlukan cara untuk memperpanjang masa simpan bekatul. Tepung bekatul dapat menjadi salah satu alternatif dalam pemanfaatannya karena mudah dicampur dengan bahan lain terutama bahan untuk membuat *cookies*.

Salah satu bahan lokal yang memiliki kandungan protein tinggi adalah kacang merah. Produksi kacang merah di Indonesia pada tahun 2015 mencapai 31.343 ton (Badan Pusat Statistik, 2018). Kacang merah merupakan sumber protein yang sangat bermanfaat bagi tubuh karena dapat meregenerasi sel-sel dalam tubuh yang rusak. Kandungan pati dalam kacang merah juga dapat digunakan sebagai sumber energi bagi tubuh. Bagian kulit kacang merah mengandung senyawa antioksidan berupa antosianin yang dapat mencegah penyakit degeneratif. Selain itu, kacang merah mudah ditemukan di pasar tradisional dengan harga terjangkau. Namun, kacang merah memiliki umur simpan pendek dalam bentuk mentah, sehingga diperlukan cara untuk memperpanjang masa simpannya. Salah satunya dengan mengolahnya menjadi tepung.

Berdasarkan latar belakang di atas, penggunaan tepung komposit bekatul dan tepung kacang merah dapat dijadikan alternatif sebagai bahan baku *cookies* tinggi serat dan protein. *Cookies* tersebut diharapkan dapat dijadikan sebagai alternatif camilan sehat untuk masyarakat, karena memiliki serat dan protein yang tinggi.

## **1.2. Tujuan dan Manfaat**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung komposit bekatul dan kacang merah pada tepung terigu terhadap kualitas kimia

*cookies*. Kualitas kimia pada *cookies* yang diamati meliputi serat kasar, protein, abu, dan aktivitas antioksidan. Manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah mendapatkan proporsi optimum penggunaan tepung komposit bekatul dan kacang merah pada tepung terigu.