

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Dewasa ini kesadaran masyarakat akan pentingnya makanan kesehatan semakin meningkat. Masyarakat tak hanya menginginkan makanan yang enak, namun juga yang bermanfaat bagi kesehatan. Permintaan masyarakat akan makanan-makanan yang rendah gula, rendah lemak, kaya vitamin, serat, dan mineral meningkat. Hal tersebut dapat dilihat dari menjamurnya produk-produk makanan kesehatan, seperti susu rendah lemak, es krim rendah lemak, dan wafer rendah gula.

Cookies merupakan salah satu makanan ringan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. *Cookies* merupakan produk hasil pemanggangan campuran (adonan) yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan air dengan penambahan *emulsifier*, bahan pengembang, *flavour*, dan susu sehingga dihasilkan produk akhir yang mempunyai kadar air tidak lebih dari 4% (Manley, 1998).

Tepung terigu yang digunakan dalam pembuatan *cookies* sudah dihilangkan kulit arinya selama proses penyosohan, padahal kulit ari gandum mengandung banyak serat pangan. Akibatnya kadar serat pangan dalam tepung terigu rendah. Tepung terigu merupakan bahan baku pembuatan *cookies* yang digunakan dalam jumlah terbesar dibandingkan bahan-bahan lainnya sehingga dapat dikatakan bahwa kadar serat pangan dalam *cookies* berbahan dasar tepung terigu rendah.

Serat diperlukan untuk memperlancar pencernaan, mencegah konstipasi, menurunkan kadar gula darah, dan menurunkan kadar kolesterol dalam darah (AACC, 2001). *Cookies* dapat dijadikan sebagai makanan pembawa serat karena *cookies* sering dikonsumsi oleh

masyarakat Indonesia sebagai makanan ringan. Substitusi tepung terigu dengan tepung komposit atau tepung yang kaya serat diperlukan untuk meningkatkan kadar serat dalam *cookies*. Penggunaan serat sebagai substitusi tepung terigu dapat menyebabkan perubahan tekstur *cookies* karena tepung terigu mengandung bahan pembentuk gluten yang merupakan pembentuk utama kerangka adonan *cookies*. Serat bersifat menyerap air sehingga penambahan serat dalam adonan *cookies* dapat menyebabkan gluten yang terbentuk lebih sedikit karena air yang diperlukan dalam pembentukan gluten berkurang. Kajian jenis tepung yang sesuai untuk substitusi tepung terigu diperlukan sehingga dapat meningkatkan kadar serat pangan dalam *cookies*, namun dapat tetap diterima oleh masyarakat, baik secara fisikokimia maupun secara organoleptik.

1.2. Rumusan Masalah

Bagaimana pengaruh penambahan bahan-bahan kaya serat pangan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*?

1.3. Tujuan

Memahami pengaruh penambahan bahan-bahan kaya serat pangan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*.