

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1 Latar Belakang**

*Cookies* merupakan salah satu produk pangan yang sering dikonsumsi sebagai cemilan oleh masyarakat, terbuat dari adonan lunak berkadar lemak tinggi, renyah dan bila dipatahkan memiliki tekstur padat (BSN, 1992). *Cookies* memiliki beragam rasa, tergantung dari bahan tambahan yang digunakan dalam pembuatannya seperti cokelat atau keju (Suarni, 2009). Pada dasarnya *cookies* dibuat dari terigu sehingga dapat disubstitusi dengan berbagai jenis tepung lainnya.

Terigu yang terbuat dari gandum ini salah satu bahan pangan yang banyak dibutuhkan oleh konsumen rumah tangga dan industri makanan di Indonesia. Terigu dapat diolah menjadi banyak produk antara lain kue, roti, mie, donat dan berbagai aneka produk makanan. Peningkatan permintaan terigu dari tahun ke tahun menaikkan impor terigu di Indonesia maka akan membuat produk olahan yang menggunakan terigu akan semakin meningkat.

Impor terigu yang semakin meningkat perlu diminimalisir yaitu dengan penambahan terigu dengan tepung-tepung lokal. Penambahan tepung dari sayur-sayuran lokal akan menjadikan alternatif terbaik. Dengan menambahkan terigu dari sayur-sayuran akan menambahkan gizi tersendiri pada produk makanan karena mengandung banyak antioksidan yang baik untuk tubuh.

Menurut Igfar (2012), labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya akan vitamin A, B, C, mineral, serta karbohidrat dan mengandung antioksidan sebagai penangkal berbagai jenis kanker. Selain itu mengandung karoten cukup tinggi yang dapat memberikan warna dalam produk pangan. Hasil penelitian menunjukkan penambahan 30 gram tepung labu kuning : 235 gram terigu menghasilkan aroma,

rasa, warna dan tekstur yang terbaik sedangkan penambahan 20 gram tepung labu kuning : 245 gram terigu menghasilkan uji daya patah yang terbaik.

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat organoleptik dan daya patah *cookies*

### **1.3. Tujuan**

Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung labu kuning terhadap sifat organoleptik dan daya patah *cookies*.