

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang mengalami perkembangan dari segi pola makan masyarakatnya. Saat ini, masyarakat Indonesia mulai banyak mengkonsumsi berbagai jenis makanan ringan. Salah satu makanan ringan yang biasa dikonsumsi sebagai makanan selingan (cemilan) ialah biskuit. Biskuit berasal dari kata “*biscuit*” (dalam bahasa Inggris) dan “*biscoctus*” (dalam bahasa Latin) yang berarti dimasak dua kali (*cooked twice*). Ciri-ciri biskuit biasanya berbentuk kecil, renyah dan kering (Wade, 1995).

Biskuit merupakan salah satu makanan ringan yang paling populer saat ini. Banyak aneka macam biskuit yang dapat ditemukan di pasaran. Salah satu macam biskuit yang ditemukan ialah *Iced Gem* atau yang biasa dikenal dengan nama bunga gem. Menurut Departemen Perindustrian RI, jenis biskuit dibagi menjadi 4 kelompok yaitu biskuit keras, *crackers*, *cookies*, dan wafer. *Iced Gem* atau biskuit bunga gem merupakan golongan dari biskuit keras. Biskuit keras ialah biskuit yang dibuat dari adonan keras (*hard dough*), berbentuk pipih dan bertekstur padat. Biskuit bunga gem merupakan salah satu produk makanan kering yang dibuat dari campuran tepung terigu, lemak, air, gula, dan pengembang yang kemudian dipanggang dalam oven hingga menghasilkan produk akhir dengan kadar air tidak lebih dari 10%, sehingga tidak mudah ditumbuhi mikroba (Wade, 1995).

Bahan penyusun merupakan salah satu faktor yang menentukan kualitas dari produk biskuit kering. Biskuit kering yang dibuat dari formula yang berbeda jenis maupun jumlah bahan penyusun dapat memiliki kualitas

yang berbeda. Salah satu bahan penyusun yang dapat mempengaruhi kualitas biskuit adalah penggunaan tepung sebagai bahan bakunya.

Biskuit merupakan makanan yang terbuat dari tepung terigu protein sedang sampai protein rendah. Pembuatan *Iced Gem* atau biskuit bunga gem menggunakan substitusi tepung terigu dengan tepung ketela rambat (tepung ubi jalar). Alasan digunakan tepung ubi jalar ialah untuk mengurangi ketergantungan terhadap penggunaan tepung terigu dalam pembuatan biskuit. Tepung ubi jalar selain praktis digunakan, juga kaya akan karbohidrat sehingga dapat digunakan sebagai penambah serat dan membantu pengurangan penggunaan gula dalam pembuatan biskuit. Selain itu, dipergunakannya tepung ketela rambat (tepung ubi jalar) dimaksudkan untuk dapat meningkatkan kualitas biskuit baik dari segi warna dan tekstur biskuit yang dihasilkan. Mengingat begitu pentingnya peranan tepung ketela rambat (tepung ubi jalar) sebagai salah satu bahan baku, maka dalam makalah ini akan dibahas peranan substitusi tepung ketela rambat dalam pembuatan biskuit bunga gem.

## **1.2. Tujuan**

Tujuan penulisan makalah komprehensif adalah menjelaskan peranan tepung ketela rambat (tepung ubi jalar) dalam pengolahan *Iced Gem* atau biskuit bunga gem.