



I PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Sarana dan media komunikasi yang semakin meluas telah membangkitkan kebutuhan dan keinginan masyarakat terhadap pangan yang berbeda dengan era sebelumnya, sehingga perlu dilakukannya pengembangan produk untuk memenuhi keinginan dan kebutuhan konsumen. Pengembangan produk pangan salah satunya dapat dilakukan dari segi bahan yang digunakan. Salah satu jenis bahan makanan yang saat ini mulai banyak dikenal di Indonesia adalah biji chia.

Biji chia atau *chia seed (Salvia hispanica L.)* adalah tumbuhan perdu yang termasuk dalam keluarga *Lamiaceae*. Tanaman ini merupakan tanaman asli Meksiko selatan dan Guatemala utara (Reyes-Jurado *et al.* 2019). Pada tahun 2009 biji chia telah disetujui sebagai sumber pangan baru (*novel food*) oleh Parlemen Eropa dan Dewan Eropa (Komisi E.U., 2009). Penggunaan biji chia sebagai bahan pangan dilaporkan aman karena tidak memiliki efek samping atau alergenitas (EFSA 2009)

Biji chia memiliki karakteristik fisik khas yang mengarah pada potensi penggunaannya dalam industri pangan yaitu mampu membentuk gum (gel). Hal ini menjadikan biji chia berpotensi untuk digunakan sebagai pengental, penstabil, pengemulsi dan pembentuk *edible film* (Safari *et al.* 2016).

Biji chia saat ini mulai dikenal di Indonesia, namun penggunaannya dalam pembuatan produk pangan masih jarang. Hal ini dapat dijadikan peluang dalam menciptakan dan memasarkan suatu produk pangan modifikasi dengan memanfaatkan salah satu fungsi biji chia yang mirip dengan telur yaitu sebagai emulsifier. Sifat hidrofilik (mampu berikatan dengan air) yang dimiliki oleh biji chia, menjadikannya dapat digunakan sebagai pengganti telur dan lemak pada produk yang dipanggang (Kulczyński *et al.* 2019).

Salah satu produk pangan modifikasi yang dapat dibuat dengan memanfaatkan biji chia sebagai emulsifier pengganti telur adalah *cookies*. Salah satu jenis *cookies* yang saat ini digemari oleh banyak orang adalah *corn flakes cookies*. *Cochi Cookies (corn flakes with chia seed cookies)* merupakan suatu produk pangan modifikasi dari produk *cornflakes cookies*, dimana bahan telur yang memiliki fungsi sebagai emulsifier akan digantikan oleh biji chia. *Cochi Cookies* diharapkan dapat menjadi suatu produk pangan modifikasi yang dapat dikonsumsi oleh berbagai kalangan masyarakat termasuk para vegetarian dan orang-orang yang memiliki alergi terhadap telur.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan di atas, maka rumusan masalah dari laporan akhir ini adalah :

- Bagaimana proses pembuatan produk *Cochi Cookies* dengan penggunaan biji chia sebagai emulsifier?
- Bagaimana pengaruh penggunaan biji chia terhadap penampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur produk *Cochi Cookies*?
- Berapa kandungan zat gizi produk *Cochi Cookies*?

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

- Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
- Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.

Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University

1.3. Tujuan

Tujuan umum penulisan laporan akhir ini adalah menciptakan suatu produk pangan modifikasi dengan memanfaatkan biji chia untuk dijadikan emulsifier dalam pembuatan produk *Cochi Cookies (corn flakes with chia seed cookies)*. Tujuan khusus dari penulisan laporan ini adalah :

- Mengkaji proses pengolahan produk *Cochi Cookies*
- Mengkaji pengaruh biji chia sebagai emulsifier terhadap penampakan, warna, aroma, rasa dan tekstur produk pangan modifikasi *Cochi Cookies* melalui uji organoleptik.
- Mengetahui kandungan zat gizi produk *Cochi Cookies* melalui uji laboratorium

1.4. Manfaat

Manfaat yang diperoleh dari penulisan laporan akhir ini adalah :

- Bagi mahasiswa
Sarana untuk menguji pengetahuan serta kemampuan yang telah didapatkan selama kegiatan perkuliahan, dan mengasah keterampilan mahasiswa pada saat menghadapi dunia kerja khususnya pada bidang usaha jasa boga.
- Bagi Sekolah Vokasi IPB University
Mengetahui tingkat pemahaman, pengetahuan mahasiswa, dan menambah literatur di perpustakaan Sekolah Vokasi IPB.

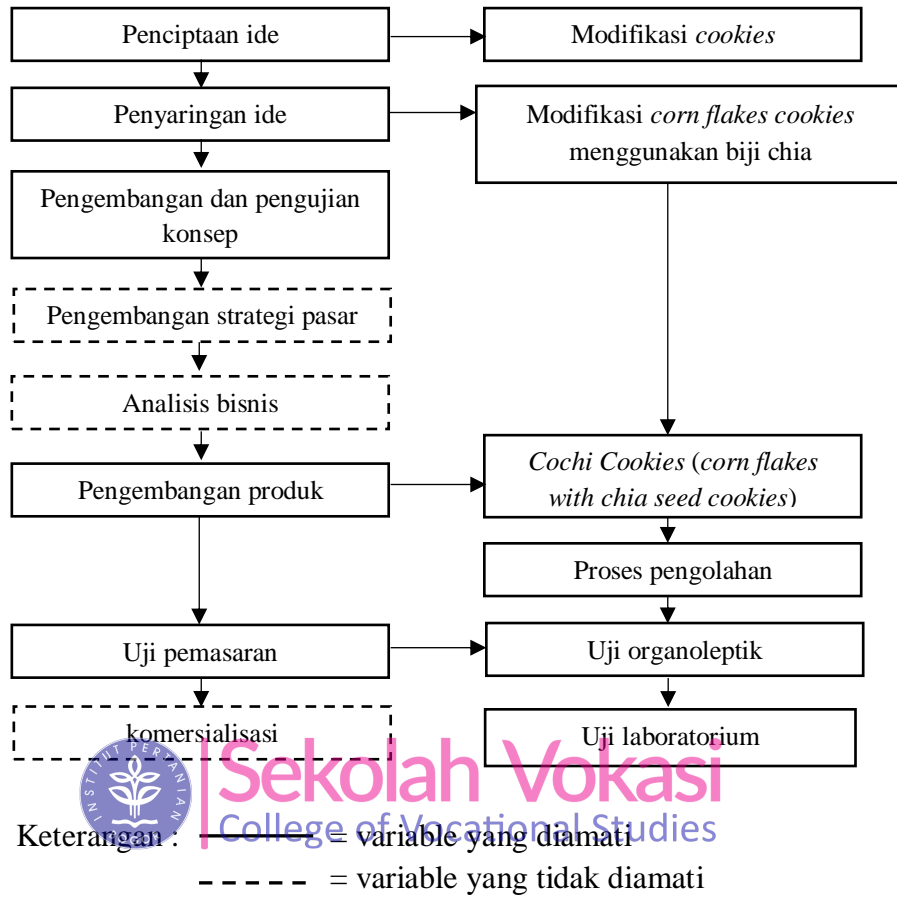
1.5. Ruang Lingkup

Ruang lingkup yang menjadi fokus pada penulisan laporan ini adalah proses pengembangan produk modifikasi yaitu *Cochi Cookies (corn flakes with chia seed cookies)* serta analisis data hasil uji organoleptik produk tersebut. Pengerjaan laporan akhir ini dilaksanakan secara online di kediaman penulis yaitu di daerah Cilendek Barat, Kota Bogor sehubungan dengan pandemi Covid-19.

1.6. Kerangka Pikir

Menurut Kotler dan Armstrong (2008) pengembangan produk memiliki beberapa tahap yaitu penciptaan ide, penyaringan ide, pengembangan dan pengujian konsep, pengembangan strategi pemasaran, analisis bisnis, pengembangan produk, pemasaran uji, dan komersialisasi.

Pengembangan produk dimulai dengan penciptaan ide, dimana penulis memilih ide pembuatan modifikasi *cookies* yang kemudian ide itu disaring untuk mengeliminasi ide yang tidak menjajikan kedepannya. Kemudian terpilih *corn flakes cookies* sebagai produk *cookies* yang akan dikembangkan dengan mengganti bahan telur menjadi biji chia sebagai emulsifier dengan nama *Cochi Cookies (corn flakes with chia seed cookies)*. Selanjutnya dilakukan uji organoleptik produk *Cochi Cookies* untuk mengetahui hasil akhir penampakan, warna, aroma, rasa, dan tekstur produk. Kemudian, dilakukan uji laboratorium untuk mengetahui zat gizi yang terkandung dalam produk tersebut. Kerangka pikir pengembangan produk *Cochi Cookies* dapat dilihat pada Gambar 1.



Gambar 1 Kerangka pikir pengembangan produk Cochi Cookies

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:
 - a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
 - b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.
2. Dilarang mengumumkan dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.