

1 PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah kue yang bertekstur keras tapi renyah yang memiliki kadar air yang sangat rendah karena dibuat dengan cara dioven. *Cookies* memiliki daya tahan yang cukup lama. *Cookies* adalah salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat. (Badan Standarisasi Nasional, 1993). Karakteristik *cookies* pada umumnya ditentukan dari bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur. Menurut Wirnelis (2009), ciri-ciri dari kue kering atau *cookies* adalah rapuh, ringan, warnanya kuning rata, berlubang atau berpori kecil pada bagian bawah dan jika dipatahkan tidak ada yang lembab pada bagian 3 tengahnya. *Cookies* juga memiliki aroma dan rasa yang khas karena dalam pembuatan produk *pastry* ini banyak menggunakan mentega.

Tepung terigu adalah bahan utama yang digunakan dalam pembuatan *cookies*. Penggunaan terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk kue di Indonesia (Humairah dkk, 2018). Indonesia harus mengimpor setidaknya 5 juta ton gandum untuk memenuhi kebutuhan sekitar 3 juta ton terigu/tahun (Darajat, 2008). Dikhawatirkan impor tepung terigu akan cenderung mengalami peningkatan mengikuti jumlah penduduk yang semakin membengkak. Meskipun tepung terigu memiliki keistimewaan dalam membentuk *gluten* akan tetapi ketersediaan biji gandum merupakan kendala karena sulit dibudidayakan di Indonesia sehingga Indonesia harus mengimpor dari negara lain. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu yang merupakan bahan import perlu dicari bahan pengganti tepung dari pangan lokal seperti bekatul dan *oats*.

Bekatul merupakan salah satu hasil proses penggilingan padi selain beras. Penggilingan padi menghasilkan rendemen berupa sekam 20%, 8% bekatul, lembaga 2%, dan beras sosoh 70% (Orthofer, 2001). Meskipun bekatul di Indonesia tersedia dalam jumlah melimpah, pemanfaatannya hanya sebatas pakan ternak dan unggas saja. Padahal, jika diteliti lebih lanjut, ternyata nilai gizi yang terkandung dalam bekatul cukup tinggi. Beberapa hasil penelitian menunjukkan bahwa bekatul memiliki kualitas atau kandungan gizi yang baik seperti lemak, protein, serat, vitamin, mineral dan komponen bioaktif (antioksidan atau penangkal radikal bebas).

Oats (*Avena sativa*) sudah dikenal sejak jaman Yunani kuno. Tetapi *oats* di Indonesia juga dikenal dengan nama *havermut* yang merupakan bahan pangan yang masih sedikit asing di Indonesia. *Oats* termasuk dalam famili *Graminaceae* atau rumput-rumputan dan masih satu family dengan gandum, padi, dan tanaman sereal lainnya (Nirmala, 2010). *Oat* yang masih mengandung endosperm, dedak dan kuman, memiliki jenis serat tertentu yang disebut beta-glukan. Penelitian yang sudah dilakukan menunjukkan bahwa di dalam bulir-bulir *oats* terdapat gizi yang menakjubkan. *Oats* mengandung sumber serat makanan β -glukan yang sangat baik dan merupakan sumber makanan yang mudah dicerna. Serat jenis ini akan mengikat lemak sehingga lemak tidak akan terserap oleh tubuh melainkan dikeluarkan bersama feses. Serat terlarut tersebut membantu menurunkan tingkat kolesterol dalam darah (Bowers, 2005).



Dewasa ini konsumen dalam memilih pangan tidak lagi sekedar untuk memenuhi kebutuhan energi, mengenyangkan, atau memberi kenikmatan dengan rasanya yang lezat dan penampilan yang menarik. Namun juga mempertimbangkan potensi aktivitas fisiologis komponen yang dikandungnya (Adzkiya, 2011). Pangan fungsional mengandung senyawa aktif secara fisiologis (senyawa bioaktif) digunakan untuk pencegahan atau penyembuhan suatu penyakit hingga mencapai kesehatan tubuh yang optimal (Head dan Hasler dalam Muchtadi, 2012). Pangan fungsional memiliki tiga syarat utama yang dapat dikategorikan sebagai pangan fungsional, yaitu *sensory* (memiliki warna dan penampilan menarik, serta cita rasanya enak), *nutritional* (bernutrisi), dan *physiological* (memberikan pengaruh fisiologis yang menguntungkan bagi tubuh pengonsumsi). Beberapa fungsi fisiologis dari pangan fungsional antara lain dapat meningkatkan daya tahan tubuh, pencegahan timbulnya penyakit, regulasi kondisi ritmik tubuh, memperlambat kondisi penuaan, dan penyehatan kembali (Broek dalam Ardiansyah, 2004).

Daya terima dapat didefinisikan sebagai tingkat kesukaan atau ketidaksukaan individu terhadap suatu jenis makanan. Daya terima dapat dipengaruhi oleh sifat-sifat sensori pada makanan seperti rasa, aroma, warna dan tekstur. Uji daya terima menyangkut penilaian seseorang akan suatu sifat atau kualitas suatu bahan yang menyebabkan orang menyenangkan. Tujuan uji penerimaan adalah untuk mengetahui apakah suatu komoditi atau sifat sensori tertentu dapat diterima oleh masyarakat. Walaupun suatu komoditi atau bahan pangan fungsional memiliki kandungan gizi yang banyak, akan tetapi jika tidak disukai dan tidak diterima oleh masyarakat, makanan atau minuman tersebut tetap saja tidak memiliki nilai (Mutya, 2016).

Sehingga alasan penulis memilih judul tersebut untuk mengetahui dan mengkaji produk mana yang lebih banyak disukai dan apakah dapat diterima oleh konsumen atau tidak dengan meliputi aspek penampilan, warna, rasa, tekstur, dan aroma.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah yang dapat diambil adalah bagaimanakah daya terima konsumen terhadap produk *cookies* sebagai alternatif pangan fungsional dengan membandingkan *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies* menggunakan kuesioner uji organoleptik?

1.3 Tujuan

Tujuan umum dari penulisan laporan akhir ini adalah mengkaji tentang daya terima konsumen terhadap produk *oatmeal bekatul cookies* sebagai alternatif pangan fungsional. Adapun tujuan khususnya antara lain :

- a. Mengkaji tentang produk *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies*.
- b. Mengkaji tentang proses produksi *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies*.
- c. Menghitung kandungan gizi yang terdapat pada produk *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies*.
- d. Menganalisis daya terima konsumen terhadap produk *oatmeal cookies* dan *oatmeal bekatul cookies* ditinjau dari hasil uji organoleptik dengan indikator penilaian seperti penampilan, warna, rasa, tekstur dan aroma dengan menggunakan skala hedonik.

1.4 Manfaat Penelitian

Beberapa manfaat dari penelitian laporan praktik kerja lapangan ini adalah:

1. Bagi Institusi (Sekolah Vokasi IPB)
Sebagai salah satu informasi penting bagi civitas akademik Sekolah Vokasi IPB mengenai alternatif pangan fungsional.
2. Bagi Mahasiswa
Mendapatkan pengalaman yang berguna untuk meningkatkan kemampuan kerja khususnya dibidang jasa boga.
3. Bagi Pembaca
Dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi khayalak dan sebagai bahan informasi mengenai alternatif pangan fungsional.

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

 Hak cipta milik IPB (Institut Pertanian Bogor)

Bogor Agricultural University



Sekolah Vokasi
College of Vocational Studies

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.