

## I. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* merupakan salah satu produk pangan yang banyak dikonsumsi serta sangat disukai oleh berbagai kalangan. Konsumsi rata-rata *cookies* masyarakat Indonesia mencapai 0,40 kg/kapita/tahun (Suarni 2009). Produk pangan ini merupakan produk kering yang memiliki kadar air rendah, sehingga membuat *cookies* memiliki daya simpan yang relatif lebih lama. Tepung yang dimanfaatkan dalam pembuatan *cookies* biasanya tepung terigu. Namun, gandum sampai saat ini masih sulit tumbuh di Indonesia sehingga tepung terigu masih harus impor (Nurbaya & Estiasih 2013).

Impor tepung terigu selalu mengalami kenaikan setiap tahunnya. Pelonjakan impor tepung terigu sebesar 86,53% pada bulan Januari 2016 menurut data pada Badan Pusat Statistik (2016). Kenaikan impor ini dikarenakan banyaknya konsumsi makanan yang berbasis tepung terigu, salah satunya roti dan *cookies*. Oleh sebab itu, perlu adanya pemanfaatan bahan pangan lokal untuk menanggulangi pertambahan impor tepung terigu. Bahan pangan lokal yang telah banyak dimanfaatkan sebagai pengganti tepung terigu yaitu tepung singkong (Uddin 2012; Sunarsi 2011), tepung beras (Wijayanti 2015; Indriyani 2013), tepung sagu (Rauf 2009) dan tepung ubi (Rauf 2009). Penggunaan terigu pada pembuatan *cookies* dapat digantikan dengan tepung millet karena millet memiliki kemiripan kualitas dengan serelia lainnya.

Millet adalah tanaman biji-bijian yang kandungan nutrisinya mirip dengan biji-bijian lainnya seperti gandum, jagung, beras, sorgum, dan tanaman biji-bijian lainnya (Hartono *et al.* 2013). Di Indonesia, millet dikenal sebagai makanan burung. Hal ini dikarenakan biji millet hanya dimanfaatkan sebagai makanan burung oleh masyarakat. Nutrien yang terkandung pada biji millet yaitu karbohidrat 63.20 %, protein 11.20%, lemak 1.90%, serat 6,70% (Jaybhaye *et al* 2014). Sedangkan beras karbohidrat 77.00%, protein 8.90%, lemak 2.00%, serat 1.00%. Pada biji jagung kandungan nutriennya yaitu karbohidrat 7.20%, protein 10.00%, lemak 5.00%, dan serat 2.00%. Sementara nutrisi pada biji gandum yaitu karbohidrat 69.00%, protein 10.00%, lemak 2.00%, dan serat 2.00% (Nurmala 2003). Ditinjau dari nutrisinya

maka biji millet sangat potensial untuk dijadikan bahan pangan alternatif yang memiliki nilai ekonomis dan menyehatkan misalnya *cookies*.

*Cookies* selama ini dibuat dengan menggunakan bahan tepung terigu (Wulandari 2010; Setyowati 2014), Ubi jalar (Widyastuti 2015), Jagung (Murtiningsih 2013; Suarni 2009), Talas (Nurbaya 2013), dan Gembili (Prameswari 2013). Millet yang banyak terdapat di Indonesia adalah jenis *Foxtail Millet* dan *Finger Millet*. Menurut FAO (2011) *Foxtail millet* memiliki kandungan protein sebesar 9.7% karbohidrat 72.4% sedangkan *finger millet* memiliki kandungan protein 8.0% dan karbohidrat 72.0% sehingga *foxtail millet* dipilih untuk dijadikan bahan dasar dalam pembuatan *cookies*.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah :

1. Bagaimana karakteristik sensoris *cookies* menggunakan bahan millet?
2. Bagaimana karakteristik tekstural *cookies* menggunakan bahan millet?

## **1.3 Batasan Penelitian**

Penelitian ini menggunakan bahan baku millet dan meneliti tentang karakteristik sensoris dan tekstural dari *cookies* millet yang dihasilkan.

## **1.4 Tujuan penelitian**

Tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Mengetahui karakteristik sensoris dari *cookies* menggunakan bahan millet.
2. Mengetahui karakteristik tekstural *cookies* menggunakan bahan millet.

## **1.5 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Pemerintah : mengurangi peningkatan impor tepung terigu.
2. Masyarakat : memberikan optimasi pembuatan *cookies* dari pemanfaatan bahan pangan lokal yang mudah didapat sehingga dapat menambah nilai ekonomis dari millet.
3. Ilmu pengetahuan: memberikan informasi dan pengetahuan terkait pengembangan pemanfaatan millet menjadi *cookies*.