

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Konsep pangan yang menjadi tuntutan konsumen untuk suatu produk olahan pangan yakni sehat, praktis dan enak, dimana salah satu kebiasaan masyarakat Indonesia adalah mengkonsumsi camilan yang rendah serat akan tetapi tinggi lemak yang jika dikonsumsi terus menerus akan menyebabkan masalah pada kesehatan. Pemilihan makanan yang tepat merupakan salah satu cara untuk memperbaiki pola hidup yang sehat. Oleh karena itu diperlukan upaya pengembangan produk berbahan pangan lokal yang sehat, salah satunya dalam bentuk *cookies*. *Cookies* merupakan salah satu jenis makanan ringan yang banyak digemari mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Berdasarkan SNI 2973:2011, bahwasanya *cookies* merupakan jenis biskuit yang terbuat dari adonan renyah, lunak yang memiliki tekstur kurang padat apabila dipatahkan.

Kacang koro benguk (*Mucuna pruriens* L.) merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang pengolahannya belum banyak dimanfaatkan secara maksimal. Kandungan protein yang tinggi pada kacang koro benguk dapat dimanfaatkan sebagai sumber protein lokal pengganti protein dari kedelai. Germinasi pada kacang koro benguk dapat meningkatkan kadar protein kasar dan antioksidan terutama vitamin E pada kacang koro benguk. Germinasi merupakan proses awal pada pertumbuhan embrio dengan pecahnya kulit biji dan mulai munculnya calon tanaman baru (Nur *et al.* 2019). Umbi Gembili (*Dioscorea esculenta* (Lour.) Burk) merupakan jenis umbi-umbian yang dapat dimanfaatkan sebagai alternatif dari beras dan terigu karena adanya kandungan sumber karbohidrat yang tinggi (Rauf dan Martina 2009). Gembili juga mengandung serat dan juga rendah lemak (Prameswari dan Teti 2013) yang dapat diolah menjadi camilan sehat. Gembili juga memiliki kandungan inulin yang dapat berfungsi sebagai alternatif pengganti gula dan lemak yang menghasilkan kalori yang rendah sehingga dapat dijadikan sebagai komponen diet produk rendah lemak (Sabda *et al.* 2019). Kandungan inulin dapat menurunkan lipid darah dan glukosa darah sehingga dapat mengurangi resiko kanker kolon dan menormalkan kadar gula darah bagi penderita diabetes (Handayani dan Fitriyono 2014). Teknologi pengolahan yang digunakan untuk pembuatan *cookies* berbahan baku kecambah kacang koro benguk dan gembili adalah dengan menggunakan teknologi

penepungan karena teknologi penepungan mudah dalam pengolahan dan juga penyimpanan (Prabowo *et al.* 2014).

Persyaratan produk pangan fungsional menurut Amirudin *et al.* (2019) adalah merupakan produk pangan, layak dikonsumsi sebagai diet atau menu sehari-hari, mempunyai fungsi tertentu saat dicerna serta memberikan peran dalam proses tubuh tertentu dan jelas sifat fisik dan kimianya serta tidak meurunkan nilai gizinya. Kombinasi antara tepung germinasi koro benguk (*germinated velvet bean*) dan tepung gembili sebagai bahan dasar produk pangan diharapkan dapat berperan sebagai pangan fungsional berbahan baku lokal dalam bentuk *cookies*. Berdasarkan hal tersebut, maka untuk membuat produk sehat dengan kandungan antioksidan yang tinggi perlu adanya modifikasi *cookies* dengan bahan *germinated velvet bean* dan tepung gembili.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah pada penelitian ini adalah berapa proporsi tepung germinasi koro benguk dan tepung gembili untuk *cookies* yang disukai konsumen?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui proporsi tepung germinasi koro benguk dan tepung gembili untuk *cookies* yang disukai konsumen.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Mengurangi konsumsi tepung terigu kepada masyarakat dengan substitusi tepung germinasi koro benguk dan tepung gembili dalam bentuk *cookies*.
2. Memberikan informasi mengenai kandungan antioksidan dan protein pada *cookies* tepung germinasi koro benguk dan tepung gembili yang disukai konsumen.