

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan zaman produk camilan khususnya *cookies* semakin berkembang dan bervariasi, maka diperlukan inovasi baru dengan meningkatkan mutu dan gizi yang lebih baik dari produk yang sudah ada (Anandito, 2020). Salah satu pemanfaatan jagung adalah dengan membuat inovasi berupa *cookies* berbahan dasar tepung jagung dan tapioka. *Cookies* merupakan makanan yang sangat digemari di semua kalangan masyarakat yang dijadikan sebagai camilan. *Cookies* merupakan jenis makanan yang terbuat dari tepung terigu yang secara alamiah mengandung protein gluten yang tidak semua dapat mengonsumsi. Peningkatan permintaan terhadap produk makanan sehat terus meningkat sehingga diperlukan produk makanan yang memiliki nilai gizi yang lebih baik dari produk yang sudah ada di pasaran (Zaki *et al.*, 2020).

Jagung (*Zea mays L.*) merupakan salah satu makanan pokok yang memiliki sumber karbohidrat yang sangat diperlukan manusia selain padi dan gandum. Kandungan karbohidrat pada jagung relatif lebih rendah dibandingkan dengan beras sehingga relatif kecil untuk menaikkan gula darah (Riandani, 2013). Kandungan serat pada tepung jagung lebih tinggi dari pada tepung terigu sehingga tepung jagung bisa dijadikan sebagai alternatif pengganti tepung terigu pada olahan pangan (Suarni, 2009). Jagung varietas lokal madura yaitu jagung elos yang diperoleh dari wilayah Pamekasan. Jagung ini belum banyak dimanfaatkan sebagai bahan baku produk pangan. Penelitian ini mencoba membuat tepung dari jagung elos sebagai pengganti tepung terigu pada bahan baku produk *cookies*. Jagung memiliki manfaat antara lain bagi kesehatan manusia, pakan ternak dan industri lainnya. Bahan pangan jagung merupakan pangan fungsional yang mengandung senyawa Fe, beta-karoten (pro vitamin A) dan serat berbagai produk salah satunya adalah kue kering (Suarni dan firmansyah 2005).

Cookies merupakan pangan yang populer di masyarakat sebagai makanan camilan. *Cookies* bisa digunakan sebagai makanan untuk melengkapi kebutuhan masyarakat umum (Oktaviana & Hersoelistyorini, 2017). Masyarakat perkotaan cenderung menyukai makanan siap saji yang aman dan menyehatkan terutama yang rendah karbohidrat, protein tinggi dan tinggi serat. Keberadaan *cookies* yang beredar merupakan *cookies* berbahan dasar tepung terigu. masyarakat

makin ketergantungannya kebutuhan akan tepung terigu sebagai bahan makanan maka dapat menyebabkan meningkatkan impor komoditas gandum (BPS 2012). Perlu adanya upaya untuk menurunkan tingkat ketergantungan terhadap tepung terigu dengan cara mengganti dengan non tepung terigu. Salah satu alternatif pengganti tepung terigu adalah pemanfaatan pangan lokal. Pulau madura banyak terdapat bahan baku pangan yang belum signifikan pemanfaatannya secara optimal antara lain adalah bahan pangan jagung elos, selain itu untuk menghasilkan produk *cookies* dari tepung jagung juga perlu bahan tambahan untuk meningkatkan nilai gizi dan mutu cookies yaitu dengan tambahan tapioka. Tapioka banyak mengandung kadar amilopektin. Produk yang dibuat dengan menambahkan tapioka akan menjadi lebih renyah. Tapioka dalam per 100 gr memiliki protein 0,59%, air 12,9%, karbohidrat 6,99% dan lemak 3,39% tapioka juga digunakan sebagai pengikat dalam makanan, selain itu tapioka dapat menciptakan nilai organoleptik yang baik sehingga dapat meningkatkan gizi (Natalie & Lekahena, 2011).

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang, maka rumusan masalah pada penelitian ini yakni :

1. Bagaimana karakteristik mutu *cookies* secara kimiawi dan organoleptik dari bahan tepung jagung dan tapioka?
2. Bagaimana formulasi terbaik pembuatan *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka dengan menggunakan parameter organoleptik?
3. Bagaimana tingkat daya kembang pada *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui karakteristik mutu *cookies* secara kimiawi dan organoleptik dari bahan tepung jagung dan tapioka?
2. Mengetahui formulasi terbaik pembuatan *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka dengan menggunakan parameter organoleptik?
3. Mengetahui tingkat daya kembang *cookies* dari bahan tepung jagung dan tapioka?

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini yaitu :

1. Meningkatkan nilai ekonomis jagung lokal Madura dan tapioka di industri pangan.

2. Mengangkat penggunaan produk lokal jagung dan tapioka.
3. Sebagai acuan untuk penelitian selanjutnya terkait *cookies* dari tepung jagung dan tapioka.

1.5 Batasan penelitian

1. Pengujian karakteristik mutu secara organoleptik dengan menggunakan pembandingan dari biskuit yang sejenis.