

# 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan produk patiseri yang terbuat dari bahan tepung terigu, gula pasir, lemak, dan telur. Cookies memiliki karakteristik manis, kaya akan lemak, gula, juga bertekstur renyah dan lembut. Untuk mengurangi jumlah pemakaian tepung terigu, maka perlu dilakukan substitusi misalnya dengan tepung sukun.

Dengan teknologi yang semakin maju dan perubahan bentuk sukun menjadi tepung sukun, akan mempermudah pembuatan produk patiseri dengan pemanfaatan tepung sukun. Produk tersebut diharapkan dapat menghasilkan produk baru yang kreatif, inovatif, bercita rasa tinggi dan bernilai gizi tinggi. Selain untuk pemanfaatan kandungan gizinya, diversifikasi tepung sukun juga berfungsi untuk meningkatkan hasil guna dan nilai guna sukun ketika panen besar-besaran, memperpanjang masa simpan, mengurangi impor tepung terigu pemerintah dari negara lain, dan juga meningkatkan devisa negara (Badan Pusat Statistik, 2010).

Dalam pengolahan cookies, tentu harus memperhatikan bahan yang digunakan, langkah-langkah dalam pengolahan adonan serta proses pemanggangan cookies tersebut. Cookies yang baik harus memenuhi syarat seperti kadar air, tekstur yang lembut, mudah atau tidaknya ketika digigit, dan memiliki struktur yang kompak atau butiran yang halus (Badan Pusat Statistik, 2010).

Pengolahan yang kurang berkembang pada sukun khususnya ketika pemanenan, banyak sukun yang terbuang karena tidak diolah dan cara

memanen masyarakat yang kurang baik juga mempengaruhi rasa sukun seperti sukun yang terjatuh akan memar, daging buah berwarna kecoklatan dan memicu rasa pahit. Hal itu disebabkan kurangnya pengetahuan masyarakat tentang kandungan gizi sukun. Padahal potensinya cukup tinggi untuk digunakan sebagai bahan pangan dengan komposisi gizi yang tidak kalah dengan bahan pangan lainnya (Badan Pusat Statistik, 2010).

Alasan saya melakukan penelitian ini karena saya melihat buah sukun yang jarang sekali digunakan atau dimanfaatkan sebagai bahan pangan atau bahan dasar dari pembuatan makanan. Dengan melihat peluang tersebut maka saya melakukan penelitian ini. Harga dari buah sukun sendiri termasuk cukup murah dan juga memiliki kandungan gizi yang cukup baik yang tidak kalah dengan bahan pangan lainnya.

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh jumlah margarine dan baking powder terhadap mutu cookies sukun.

## **1.3 Kegunaan Penelitian**

- Untuk memperoleh data sebagai bahan penulisan skripsi pada Program Studi Teknologi Hasil Pertanian Fakultas Pertanian Universitas Islam Sumatera Utara.
- Sebagai bahan informasi tentang pembuatan cookies sukun.

## **1.4 Hipotesa Penelitian**

- Diduga ada pengaruh jumlah margarine terhadap mutu cookies sukun.
- Diduga ada pengaruh jumlah baking powder terhadap mutu cookies sukun.
- Diduga ada pengaruh interaksi perlakuan antara jumlah margarine dan jumlah baking powder terhadap mutu cookies sukun.