

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Produk pangan yang beredar di Indonesia sebagian besar terbuat dari tepung gandum, salah satunya adalah *cookies*. Hal ini menyebabkan ketergantungan terhadap impor gandum dan dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara (Damayanti dkk., 2020). *Cookies* merupakan produk pangan yang tidak memerlukan proses pengembangan dengan volume besar, sehingga penggunaan tepung gandum dapat digantikan dengan memanfaatkan potensi kearifan lokal, yaitu tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu. *Cookies* pada penelitian ini diperuntukkan untuk kalangan remaja dan dewasa.

Kacang tanah (*Arachis hypogaea* L.) merupakan salah satu jenis tanaman legume (polong-polongan) suku Fabaceae yang dibudidayakan di Indonesia (Ezward dkk., 2021). Kacang tanah memiliki kandungan protein tinggi sebesar 27,9 g/100 g apabila dibandingkan dengan kacang hijau (24 g/100 g), dan kacang merah (22,3 g/100 g) (Saraswati dkk., 2023). Kandungan gizi berupa protein yang tinggi pada kacang tanah tersebut berpotensi sebagai sumber protein dalam pembuatan *cookies* yang diolah menjadi tepung tempe kacang tanah untuk mengurangi kandungan zat anti-gizi seperti asam fitat pada kacang tanah. Penelitian mengenai substitusi tepung kacang tanah telah dilakukan dalam pembuatan *cookies*, namun pada penelitian ini menggunakan kacang tanah yang difermentasi dan diolah menjadi tepung (Dharsenda dkk.,

2020). Selain kacang tanah, bahan berupa ubi jalar kultivar cilembu dapat ditambahkan dalam pembuatan *cookies*.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* (L.) Lam) kultivar cilembu merupakan salah satu jenis ubi jalar komoditas Indonesia yang berasal dari Desa Cilembu, Kabupaten Sumedang, Jawa Barat (Solihin dkk., 2018). Ubi jalar kultivar cilembu mengandung serat (3,4 g/100 g) lebih tinggi apabila dibandingkan kandungan serat (1 g/100g) pada ubi jalar kuning (Kementerian Kesehatan RI, 2017). Kandungan gula ubi jalar kultivar cilembu lebih tinggi dibandingkan ubi jalar dengan varietas lain, sehingga rasanya lebih manis dan dapat digunakan sebagai sumber gula alami (Hasanah dkk., 2020). Ubi jalar kultivar cilembu yang digunakan dalam penelitian ini akan diolah menjadi tepung untuk mengurangi penggunaan gula dalam pembuatan *cookies* dan sebagai sumber serat.

Penelitian mengenai tepung ubi cilembu sebagai bahan substitusi sudah pernah dilakukan dalam pembuatan biskuit dan menunjukkan hasil kadar protein yang tidak memenuhi SNI (Arief, 2012). Oleh sebab itu, pada penelitian ini menggunakan bahan pensubstitusi tambahan berupa tepung tempe kacang tanah untuk meningkatkan kadar protein *cookies*. Penelitian ini dilakukan untuk meningkatkan kualitas *cookies* berdasarkan karakteristik kimia, fisik, mikrobiologis, dan organoleptik.

B. Rumusan Masalah

1. Bagaimana peningkatan kualitas *cookies* dengan substitusi tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu berdasarkan karakteristik kimia, fisik, mikrobiologis, dan organoleptik?
2. Berapa konsentrasi tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu yang menghasilkan *cookies* dengan kualitas terbaik?

C. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui peningkatan kualitas *cookies* dengan substitusi tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu berdasarkan karakteristik kimia, fisik, mikrobiologis, dan organoleptik.
2. Mengetahui konsentrasi tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu yang menghasilkan *cookies* dengan kualitas terbaik.

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan sebagai diversifikasi pangan terutama penggunaan komoditas lokal seperti kacang tanah, ubi jalar kultivar cilembu serta dapat mengurangi penggunaan tepung gandum. Penelitian dengan penggunaan tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi dan nilai tambah pada produk pangan *cookies*. Hasil penelitian ini juga diharapkan menjadi bahan acuan bagi penelitian lain dalam mengembangkan produk *cookies* dengan pemanfaatan tepung tempe kacang tanah dan tepung ubi jalar kultivar cilembu.