

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cookies* adalah kue manis berukuran kecil–kecil terbuat dari adonan solid dan liquid dan mempunyai sifat yang tahan lama. Umumnya kualitas kue kering atau *cookies* ini diketahui melalui ukuran, rasa dan tekstur (Faridah, Yulastri & Yusuf, 2008). Menurut SNI 01-2973-1992, *cookies* merupakan salah satu jenis *biscuit* yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (Badan Standarisasi Nasional, 1992).

Menurut (Statistik Konsumsi Pangan, 2017), Konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia pada tahun 2013-2017 meningkat setiap tahunnya dengan konsumsi rata-rata sekitar 22,85 %. Oleh karena itu perlu adanya alternatif penggunaan tepung dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu sebagai bahan baku utama dalam pembuatan *cookies*.

Data Kementerian Perdagangan RI (2014) menyatakan *outlook* pasar tepung terigu di Indonesia, hasil proyeksi terkait aspek konsumsi menunjukkan bahwa konsumsi domestik tepung terigu diprediksi meningkat sebesar 3,05%/tahun. Pada tahun 2019, konsumsi domestik terigu diprediksi sebesar 6,41 juta ton. Seiring dengan meningkatnya konsumsi, dalam 5 tahun kedepan diprediksi tepung terigu akan meningkat sebesar 5,31%/tahun.

Berdasarkan data tersebut perlu diciptakan suatu produk *cookies* yang bergizi dan kaya protein (Rustanti, 2013). Berdasarkan data di atas dalam upaya mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dan meningkatkan nilai pangan lokal, maka penelitian ini akan menggunakan tepung ikan lele dan tepung ikan gabus sebagai salah satu perbandingan bahan baku pembuatan *cookies* yang dapat dikonsumsi semua kalangan dan bersumber dari pangan lokal.

Selama ini, pemanfaatan ikan gabus masih terbatas umumnya sebagai ikan konsumsi sehingga perlu upaya diversifikasi hasil olahan perikanan. Diversifikasi hasil olahan perikanan bertujuan untuk meningkatkan nilai tambah (*added value*) dari ikan segar dan juga mengatasi sifat ikan yang mudah busuk (*perishable*). Pengolahan tepung ikan merupakan salah satu bentuk diversifikasi hasil olahan dan tepung ikan termasuk produk olahan setengah jadi (*intermediate*) yang dapat ditambahkan pada produk olahan lainnya seperti biskuit (Dewi, *et al*, 2014).

Menurut Ayustaningwarno (2013), Substitusi tepung ikan lele berpengaruh secara nyata terhadap kadar protein biskuit. Sumber protein dalam pembuatan biskuit sebagian besar berasal dari tepung ikan lele, semakin tinggi substitusi tepung ikan lele maka semakin meningkatkan kadar protein pada biskuit. Salah satu diversifikasi bahan pangan pada ikan lele ini adalah pembuatan tepung ikan (Nastiti & Christyaningsih, 2019). Produksi ikan lele di Riau pada tahun 2015 yaitu sebanyak 377,4 ton (Badan Pusat Statistik Provinsi Riau, 2017). Angka Konsumsi Ikan per Kapita Per Tahun di Riau dengan total yaitu 40,00, sedangkan untuk di Pekanbaru sendiri yaitu 33,94 kg/kapita/tahun (Dinas Kelautan dan Perikanan, 2017). Tujuan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah bagaimanakah pengaruh karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan?.

## **1.3 Tujuan Penelitian**

### **1.3.1 Tujuan Umum**

Tujuan umum dari penelitian ini adalah mengidentifikasi pengaruh karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan berdasarkan studi literatur.

### **1.3.2 Tujuan Khusus**

1. Mengidentifikasi pengaruh karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan lele berdasarkan studi literature
2. Mengidentifikasi pengaruh karakteristik *cookies* dengan perbedaan substitusi bahan baku tepung ikan gabus berdasarkan studi literatur.

## **1.4 Manfaat Penelitian**

### **1.4.1 Bagi Penulis**

Manfaat penelitian ini bagi penulis adalah untuk menerapkan ilmu yang telah didapatkan selama kuliah sehingga dapat diketahui wujud nyata dari ilmu yang telah dipelajari tersebut. Selain itu juga menambah ilmu pengetahuan dan keterampilan dalam bidang ilmu Teknologi Pangan.

### **1.4.2 Bagi Jurusan Gizi**

Manfaat penelitian ini bagi jurusan gizi adalah dapat digunakan sebagai bahan referensi bagi pihak pendidikan dan mahasiswa Jurusan Gizi.

### **1.4.3 Bagi Masyarakat**

Manfaat penelitian ini bagi masyarakat adalah sebagai informasi, meningkatkan pengetahuan masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk, serta meningkatkan pemanfaatan dan inovatif pangan lokal yang berupa tepung ikan lele dan ikan gabus dalam pembuatan *cookies* yang berprotein.