

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah produk makanan yang memiliki rasa manis, dengan tekstur renyah. Produk *cookies* dibuat dari bahan dasar tepung rendah protein yang diolah dan dipanggang hingga mencapai tekstur yang diinginkan. Formulasi *cookies* yang biasanya terbuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanili, margarin, tepung maizena, baking powder dan susu bubuk instan. Warna *cookies* biasanya sedikit kuning kecokelatan karena pengaruh susu bubuk instan dan penambahan margarin. (Mutmainna, 2013). *Cookies* kini menjadi makanan ringan favorit semua kalangan karena rasanya yang manis dan gurih. Tapi terdapat Masyarakat yang alergi terhadap tepung terigu sehingga tidak dapat mengonsumsi makanan ringan tersebut. Namun, semakin berkembangnya zaman banyak Masyarakat berkreasi mengolah bahan makanan menjadi sesuatu makanan yang enak dan dapat dikonsumsi dan digemari oleh Masyarakat yang memiliki alergi tepung terigu sekalipun. Penggunaan tepung kulit melon dimaksudkan untuk mengurangi gluten yang terdapat pada tepung terigu. Peneliti menggunakan komposisi 120gr tepung kulit melon dan 30gr tepung terigu. Peneliti mengharapkan hasil dari eksperimen ini memiliki ciri – ciri (tekstur, aroma, rasa dan warna) yang tidak jauh beda dari produk aslinya yang menggunakan tepung terigu.

Wijoyo (2009) menyatakan bahwa melon merupakan tanaman semusim dan tumbuhnya merambat. Tanaman yang masih satu keluarga dengan melon, antara lain; semangka, mentimun, blewah dan waluh. Perincian taksonomi tanaman melon sebagai berikut, Kingdom: Plantae; Divisio: Spermatophyta; Sub-divisio: Angiospermae; Klas: Dikotiledoneae; Ordo: Cucurbitales; Famili: Cucurbitaceae; Genus: Cucumis; Spesies: Cucumis melo L. Batang tanaman berbentuk segi lima tumpul, bercabang banyak, berwarna hijau muda, berambut halus, serta memiliki ruas-ruas batang sebagai tempat munculnya tunas dan daun. Batang memiliki alat

pemegang (pilin) untuk merambat. Melon juga memiliki daun yang berwarna hijau, permukaannya berambut, bentuk lebar menjari dengan lima sudut. Tangkai daun panjang dengan ukuran besar. Daun tersusun berselang-seling pada ruas-ruas batang. Tanaman melon memiliki bunga jantan dan betina. Bunga betina biasanya terletak di ketiak daun pertama dan kedua pada setiap ruas percabangan, sedangkan bunga jantan terletak secara berkelompok disetiap ketiak daun (Wijoyo, 2009).

Melon dapat mencegah dan membunuh bibit-bibit kanker yang akan menyerang tubuh. Melon mengandung vitamin B1 yang berperan dalam metabolisme karbohidrat untuk menghasilkan energi secara optimal. Melon juga kaya vitamin B2, yaitu riboflavin dan niasin yang berperan menjaga kesehatan kulit, mata, saraf, dan pencernaan. Berikut tabel komponen gizi dari melon sebagai berikut :

Tabel 1.1 Komponen Gizi

(Sumber <http://www.pertanianku.com>)

NO	Komponen Gizi	Kandungan
1	Energi	8897 k
2	Kalori	210 kkal
3	Lemak	7 g
4	Kolestrol	60 mg
5	Protein	3 g
6	Karbohidrat	36 g
7	Serat	4 g

Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan yang diminati masyarakat. *Cookies* dikenal oleh banyak orang, baik anak-anak, usia remaja maupun dewasa, yang tinggal di daerah pedesaan maupun perkotaan. *Cookies* adalah kue yang terbuat dari bahan dasar tepung yang umumnya dibuat dari tepung terigu, gula halus, telur ayam, vanilli, margarine, tepung maizena, baking powder, dan susu

bubuk instant. Tekstur *cookies* mempunyai tekstur yang renyah dan tidak mudah hancur seperti dengan kue-kue kering pada umumnya. Warna *cookies* ini pun agak kuning kecokelatan karena pengaruh dari susu bubuk instant dan penambahan margarine (Mutmainna, 2013). Hal itu menjadi bukti bahwa *cookies* menjadi *food product* yang banyak di minati di berbagai negara, salah satunya adalah *cookies*. *Cookies* mengandung nutrisi makro yang dapat memberikan tambahan *energi* seperti protein, karbohidrat dan lemak. *Cookies* menjadi sangat populer karena banyak diminati di berbagai kalangan usia, baik dari balita hingga lansia. Selain itu, *biscuit* sangat praktis untuk dimakan kapan saja dan dimana saja dengan berbagai manfaat seperti mengurangi penyakit kolesterol dan mencegah diabetes yang terkandung dalam kulit melon sebagai bahan dalam pembuatan *cookies*. Sehingga semua kalangan usia dapat menikmati *cookies* sehat ini tanpa khawatir. Dari uraian tersebut, penulis tertarik untuk membuat karya tulis berjudul **“INOVASI COOKIES BERBASIS KULIT MELON”**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep *cookies* berbasis kulit melon ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *cookies* berbasis kulit melon?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Inovasi *Cookies* Berbasis Kulit Melon adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep *cookies* dengan inovasi berbasis kulit melon.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi *cookies* berbasis kulit melon.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Memberikan Informasi mengenai pemanfaatan kulit melon sebagai bahan pembuatan *cookies*.
2. Sebagai inovasi dalam pembuatan *cookies*.

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan referensi untuk penelitian selanjutnya.
2. Memperkenalkan *cookies* dalam berbasis kulit melon