

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies atau kue kering merupakan salah satu makanan kering atau *snack* yang dibuat dari adonan berkadar lemak tinggi, renyah, dan apabila dipatahkan penampang potongannya bertekstur kurang padat. Bahan baku utama *cookies* ialah tepung terigu. Tepung terigu yang digunakan mempunyai kandungan protein sekitar 8-9% dan memiliki mutu yang baik (Prihatinirum, 2012). *Cookies* biasanya disubstitusi dengan menggunakan bahan-bahan lainnya untuk menggantikan tepung terigu. Namun masyarakat sulit untuk menerima bahan pengganti dari tepung terigu. Tepung terigu dapat digantikan dengan umbi-umbian salah satunya yaitu tepung ganyong. Tepung ganyong memiliki kelebihan yaitu mengandung serat sekitar 5,56% serta tidak mengandung gluten. Tepung ganyong diolah dengan cara dikeringkan dan dihaluskan sehingga menjadi tepung. Kebanyakan tepung yang terbuat dari umbi memiliki aroma dan *aftertaste* yang langu. Penelitian Fajar Wibisono., dkk (2021) mengatakan bahwa aroma yang ditimbulkan oleh *cookies* tepung ganyong yaitu berbau langu sehingga tingkat kesukaan panelis sedikit, begitu juga *aftertaste* yang dihasilkan sangat langu dan tidak disukai oleh panelis. Permasalahan inilah yang perlu dilakukan untuk menutupi aroma dan *aftertaste* yang langu dari tepung ganyong agar dapat meningkatkan nilai fungsional dari *cookies*.

Kopi Robusta (*Coffea canephora* L.) mempunyai keunggulan bentuk yang cukup kuat serta cita rasa (acidity, aroma, flavour) yang unik (Hilmawan, 2013). Selain itu Kopi Robusta memiliki kandungan kafein yang tinggi yaitu 1,8 – 4,0%. Kopi robusta memiliki kandungan nutrisi seperti karbohidrat (60%), protein (13%), asam lemak seperti asam lemak klorogenat. Menurut Farah (2015), asam klorogenat merupakan komponen fenol utama dalam kopi dalam konsentrasi yang tinggi, sebagai antioksidan. Dalam penelitian yang dilakukan oleh (Gafar, 2020) menyatakan bahwa seiring dengan penambahan konsentrasi kopi robusta yang ditambahkan dalam pembuatan *cookies* mampu meningkatkan aktivitas antioksidan hingga 32,4% dibandingkan *cookies* tanpa penambahan kopi bubuk robusta. Penambahan konsentrasi bubuk kopi dalam

pembuatan *cookies* juga dapat meningkatkan kadar protein, aktivitas antioksidan, memberikan warna, dan meningkatkan cita rasa.

Kayu manis merupakan jenis tanaman rempah, Kulit kayu manis memiliki bau yang khas, banyak digunakan untuk berbagai keperluan, seperti penyedap rasa makanan atau kue (Abdurachman dan Hadjib, 2011). Kayu manis berbau wangi dan berasa manis sehingga dapat dijadikan bahan pembuat sirup dan rasa pedas sebagai penghangat tubuh. Ervina dkk (2016) menyatakan bahwa kulit batang *Cinnamomum verum* mengandung senyawa antioksidan utama berupa polifenol (tanin, flavonoid) dan minyak atsiri golongan fenol. Berdasarkan penelitian Bandara (2011) bubuk kayu manis yang ditambahkan pada produk kue akan memberikan rasa yang lebih enak serta memiliki aroma yang khas. Penambahan bubuk kayu manis pada pembuatan *cookies* akan meningkatkan aroma dan antioksidan.

Berdasarkan uraian diatas Inovasi produk *cookies* dengan substitusi tepung ganyong dengan penambahan konsentasi bubuk kopi robusta dan kayu manis berpotensi menjadi solusi dari permasalahan *cookies*. Penelitian pembuatan *cookies* dengan penambahan bubuk kopi robusta dan kayu manis dilakukan untuk mengetahui karakteristik terhadap fisikokimia, dan daya terima masyarakat.

1.2 Tujuan

Adapun tujuan dari penelitian ini antara lain :

1. Mengetahui interaksi penambahan konsentrasi bubuk kopi robusta dan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
2. Mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan bubuk kopi robusta terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
3. Mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
4. Mengetahui perlakuan terbaik antara penambahan konsentrasi bubuk kopi robusta dengan perbedaan konsentrasi bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.

1.3 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

1. Diduga adanya interaksi penambahan konsentrasi bubuk kopi robusta dan bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
2. Diduga adanya pengaruh penambahan konsentrasi penambahan bubuk kopi robusta terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
3. Diduga adanya pengaruh penambahan konsentrasi bubuk kopi kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.
4. Diduga adanya perlakuan terbaik antara penambahan konsentrasi bubuk kopi robusta dengan perbedaan konsentrasi bubuk kayu manis terhadap karakteristik fisikokimia dan daya terima *cookies*.

