BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan salah satu negara yang menjadikan tepung terigu sebagai makanan pokok, yang kemudian diolah menjadi berbagai jenis makanan, salah satunya seperti *cookies*. Menurut istilah yang sering digunakan, *cookies* merupakan kue yang bertekstur keras tetapi renyah, dan dibuat dengan cara dioven, sehingga memiliki kadar air yang sangat rendah, yang membuat daya tahannya menjadi cukup lama (Ihromi dkk., 2018).

Cookies merupakan jenis cookies yang terbuat dari adonan lunak, renyah dan bila dipatahkan penampangnya tampak bertekstur kurang padat. Lazimnya *cookies* memiliki berbagai varian rasa dan jenisnya. Dengan penambahan kulit dapat menghasilkan jenis dan rasa *cookies* yang baru dan memiliki keunggulan tersendiri. Tepung kulit kopi memiliki kandungan nutrisi yang baik dikonsumsi seperti kandungan protein, lemak dan serat. Selain dari kandungan, penambahan kulit kopi juga berpengaruh di dalam fisik *cookies* yang dihasilkan seperti warna, aroma dan tekstur.

Sejauh ini pengolahan kopi yang dilakukan masih menyisakan kulit kopi, sehingga menjadikannya limbah yang tidak dimanfaatkan. Dampak limbah kulit kopi adalah bau busuk, pemanfaatan limbah kulit kopi perlu sebuah terobosan baru agar dapat dimanfaatkan dengan maksimal dan tidak terbuang begitu saja (Nugroho dkk, 2021). Proporsi kulit kopi yang dihasilkan dalam pengolahan cukup besar yaitu 40 – 45%, padahal kandungan kulit kopi cukup bagus dengan kadar protein kasar 10,4% dan serat kasar 17,2% (Juwita dkk., 2017), sehingga berpotensi untuk dijadikan bahan pangan. Dengan banyaknya nutrisi yang terkandung di dalam kulit kopi membuatnya berpotensi untuk diolah lebih lanjut menjadi produk pangan yang bernilai ekonomis dan disukai oleh masyarakat serta kaya akan nutrisi, salah satunya adalah dengan menjadikannya tepung kulit kopi yang nantinya digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan *cookies*. Penambahan tepung kulit kopi dalam pembuatan *cookies* dapat meningkatkan nilai nutrisi pada *cookies* yang dihasilkan, seperti protein, lemak dan kadar seratnya.

Pemilihan tepung kopi sebagai bahan penambahan *cookies* juga didasarkan pada penggunaan tepung berprotein rendah yang digunakan dalam pembuatan *cookies*, yang artinya produk tersebut tidak memerlukan pengembangan pada proses pembuatannya, sehingga tepung kulit kopi cocok untuk ditambahkan dalam pembuatan *cookies* (Juwita dkk., 2017).

Namun, dalam pembuatannya rasio penggunaan tepung kulit kopi yang tepat sangat menentukan karakteristik serta daya terima dari *cookies*. Sehingga perlu adanya takaran yang pas mengenai penambahan tepung kulit kopi yang menghasilkan *cookies* terbaik. Pada penelitian terdahulu mengenai penambahan tepung kulit kopi pernah dilakukan oleh Damat dkk (2019), pada pembuatan *cookies* yang menghasilkan perlakuan terbaik dengan tepung kulit kopi sebanyak 10% dari keseluruhan tepung yang digunakan. Penelitian lainnya yang dilakukan pada *cookies* dengan penambahan konsentrasi kopi mampu meningkatkan kadar protein, memberikan warna dan meningkatkan cita rasa (Gafar, 2020).

Dengan banyaknya kandungan nutrisi yang dapat ditambahkan ke dalam *cookies* Modifikasi, penulis melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Tepung Kulit Kopi Terhadap Sifat Fisikokimia dan Organoleptik pada Pembuatan Cookies Modifikasi”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kopi terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik pada pembuatan *cookies* modifikasi.
2. Mendapatkan konsentrasi penambahan tepung kulit kopi untuk menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* modifikasi yang terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung kulit kopi terhadap karakteristik sifat organoleptik *cookies* yang dihasilkan.
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik dari penambahan tepung kulit kopi pada pembuatan *cookies* dan mengetahui perbedaan tingkat kesukaan terhadap *cookies* tepung kulit kopi.

1.4 Hipotesis Penelitian

1. Penambahan tepung kulit kopi berpengaruh terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies* modifikasi.
2. Terdapat konsentrasi penambahan tepung kulit kopi yang menghasilkan sifat fisikokimia dan organoleptic terbaik pada pembuatan *cookies* modifikasi.