

# BAB I

## PENDAHULUAN

### I.1. Latar Belakang

*Cookies* adalah sejenis makanan yang terbuat dari tepung terigu dengan penambahan bahan makanan lain, dengan proses pemanasan dan pencetakan (SNI, 1992). *Cookies* dibedakan menjadi dua jenis berdasarkan proporsi lemak, gula, dan air yang ditambahkan yaitu *hard dough cookies* dan *soft dough cookies*. *Hard dough cookies* terbagi lagi menjadi *semi-sweet hard dough cookies* dan *fermented dough cookies*. (Departemen Penelitian dan Pengembangan Industri, 1986). Berbagai produk *cookies* di Indonesia sudah banyak menggunakan kombinasi bahan, tetapi *cookies* dengan bahan tepung beras ketan hitam masih jarang dijumpai.

Produk olahan dengan bahan baku tepung beras ketan hitam masih sangat terbatas. Hal ini dikarenakan pengolahan beras ketan hitam kebanyakan menggunakan beras ketan hitam mentah seperti pada pembuatan tape atau bubur yang tidak perlu ditepungkan terlebih dahulu. Beras ketan hitam merupakan varietas beras yang sebagian besar patinya tersusun atas amilopektin.

Pemanfaatan tepung beras ketan hitam pada produk *cookies* sering menimbulkan kesan berpati (*starchy*) akibat jumlah air yang sedikit pada formulasinya sehingga menyebabkan tidak semua pati tergelatinisasi. Hal tersebut menyebabkan perlunya perlakuan pendahuluan, yaitu pregelatinisasi pada tepung beras ketan hitam. Perlakuan pendahuluan tersebut dilakukan untuk mengurangi rasa *starchy* pada produk *cookies*. Pregelatinisasi tidak dilakukan pada beras ketan hitam, tetapi pada tepung beras ketan hitam sehingga luas permukaan lebih besar dan pregelatinisasi

dilakukan dengan cara mengukus tepung beras ketan hitam .Proses pengukusan membuat uap air dapat masuk ke dalam granula pati sehingga pati dalam tepung mengalami gelatinisasi.

Waktu pengukusan merupakan faktor yang mempengaruhi sifat dari tepung beras ketan hitam pregelatinisasi. Waktu pengukusan yang diteliti adalah 0 menit, 15 menit, 30 menit, 45 menit, 60 menit. Waktu pengukusan yang berbeda akan menyebabkan tingkat gelatinisasi tepung juga berbeda akibat waktu kontak uap air dan tepung juga berbeda, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui pengaruh waktu pengukusan terhadap kadar air, kerenyahan serta *mouthfeel cookies* dan menentukan waktu pengukusan yang tepat sehingga dihasilkan *cookies* dengan sifat fisikokimia yang baik dan dapat diterima konsumen.

### **I.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimanakah pengaruh waktu pengukusan tepung beras ketan hitam terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*?
2. Berapa waktu pengukusan tepung beras ketan hitam yang tepat untuk menghasilkan *cookies* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima konsumen?

### **I.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengkaji pengaruh waktu pengukusan tepung beras ketan hitam yang digunakan terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik *cookies*.
2. Menentukan waktu pengukusan tepung beras ketan hitam yang tepat untuk menghasilkan *cookies* dengan sifat fisikokimia dan organoleptik yang dapat diterima konsumen.