

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan berbagai sektor di Indonesia, terutama di sektor ekonomi telah menyebabkan terjadinya perubahan gaya hidup masyarakat Indonesia. Perubahan gaya hidup tersebut turut mempengaruhi pola makan masyarakat yang cenderung memilih makanan cepat saji. Salah satu produk pangan yang dapat disajikan secara cepat adalah kue kering (*cookies*).

Kue kering (*cookies*) merupakan salah satu produk pangan yang berbahan dasar tepung terigu. Selain menggunakan tepung terigu, pembuatan kue kering (*cookies*) juga dapat dilakukan dengan pencampuran tepung terigu dan tepung jagung serta pencampuran tepung terigu dan bekatul dengan proporsi tertentu. Dengan memanfaatkan tepung jagung dan bekatul diharapkan dapat meningkatkan kesukaan kue kering karena mengandung serat tinggi yang baik untuk kesehatan terutama bagi masyarakat yang terserang penyakit degeneratif, seperti *hiperkolesterol* dan *Diabetes mellitus*.

Serat mampu mengurangi risiko penyakit degeneratif seperti *hiperkolesterol* karena serat memiliki kemampuan dalam menyerap lemak atau kolesterol yang terdapat dalam bahan pangan, sehingga kolesterol dalam bahan pangan berkurang. Selain itu, serat juga dapat mengikat asam empedu, sehingga mengurangi kolesterol yang berfungsi untuk mensintesa asam empedu. Serat juga mampu mengurangi risiko penyakit *Diabetes mellitus* karena adanya serat dalam pencernaan dapat

mempercepat transit makanan, sehingga penyerapan yang terjadi dalam usus berkurang.

Kombinasi bekatul dan tepung jagung dalam pembuatan kue kering (*cookies*) ini dapat meningkatkan permintaan jagung dan bekatul. Selain itu, dengan adanya pemanfaatan bekatul dan tepung jagung dapat menambah inovasi dalam pembuatan kue kering (*cookies*). Pemanfaatan bekatul ini juga merupakan salah satu pemanfaatan limbah dari beras yang biasanya hanya digunakan sebagai pakan ternak. Jika dilihat dari segi gizi, pemanfaatan bekatul dan tepung jagung dapat meningkatkan kadar lemak, protein, dan mineral pada kue kering (*cookies*).

### **1.2. Rumusan Masalah**

Bagaimana pemanfaatan bekatul dan tepung jagung dalam pembuatan kue kering (*cookies*)?

### **1.3. Tujuan**

Mengetahui pemanfaatan bekatul dan tepung jagung dalam pembuatan kue kering (*cookies*).