

BAB I PENDAHULUAN

1.1. Latar belakang

Biskuit merupakan salah satu produk makanan kering yang disukai oleh banyak orang dan biasanya dimakan sebagai camilan. Biskuit pada umumnya terbuat dari bahan baku berupa tepung terigu, gula, telur, garam, *baking powder* dan mentega yang kemudian dicampur membentuk adonan (*dough*). Adonan ini kemudian dicetak dan dipanggang hingga kadar air kurang dari lima persen (Whiteley, 1971).

Penggunaan sukrosa sebagai salah satu bahan baku dalam pembuatan biskuit berfungsi sebagai pemanis, dan pemberi tekstur pada biskuit. Salah satu tahapan proses dalam pembuatan biskuit adalah proses pengovenan yang menghasilkan produk akhir biskuit berwarna sedikit coklat (Astawan, 2008). Ketika produk biskuit dikeluarkan dari oven maka akan terjadi fluktuasi suhu dari suhu oven ke suhu kamar yang menyebabkan sukrosa mengalami rekristalisasi. Terjadinya rekristalisasi sukrosa ini akan menyebabkan tekstur biskuit menjadi keras (Labuza, 2004 dalam Belcourt, 2007).

Menurut Youngquist and Brabbs (1982) dalam Belcourt (2007), untuk menghambat rekristalisasi sukrosa tersebut maka dilakukan substitusi parsial sukrosa dengan rafinosa. Rafinosa merupakan trisakarida yang tersusun atas glukosa, fruktosa, dan galaktosa yang tidak dapat diserap dan dicerna oleh tubuh sehingga akan difermentasi oleh bakteri yang terdapat dalam usus besar. Hal ini akan menstimulir pertumbuhan bakteri usus di dalam tubuh seperti *Bifidobacterium sp.*, dan *Lactobacilli* serta dapat memperlancar fungsi saluran cerna. Penambahan rafinosa ke dalam biskuit tersebut akan menghasilkan tekstur biskuit yang

2

lebih disukai konsumen, oleh karena itu perlu dikaji pengaruh substitusi parsial sukrosa dengan rafinosa.

1.2. Rumusan masalah

Bagaimana pengaruh substitusi parsial sukrosa dengan rafinosa terhadap tekstur biskuit?

1.2. Tujuan

Untuk mempelajari pengaruh substitusi parsial sukrosa dengan rafinosa terhadap tekstur biskuit.

