

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dalam dunia kuliner, khususnya pada bidang *pastry*, perkembangan produk makanan terus mengalami inovasi seiring dengan meningkatnya permintaan pasar. *Pastry* tidak hanya dikenal sebagai makanan penutup atau camilan semata, tetapi juga telah menjadi bagian dari gaya hidup modern yang mengedepankan kepraktisan, keunikan rasa, serta tampilan yang menarik. Seiring berjalannya waktu, berbagai jenis *pastry* baru bermunculan, baik dari luar negeri maupun hasil kreasi lokal, yang menawarkan sensasi berbeda kepada konsumen. Menurut (Desmafianti & Willma Fauzzia, 2021). *Pastry* merupakan bagian dari produk *bakery* yang memerlukan ketelitian dalam proses pembuatan untuk menjaga kualitas tekstur, rasa, dan tampilan visualnya. Salah satu jenis *pastry* yang tetap populer dari waktu ke waktu adalah *cookies*. *Cookies* dikenal sebagai camilan manis yang renyah, mudah dinikmati oleh berbagai kalangan usia, dan praktis untuk dikonsumsi di berbagai kesempatan. Bentuknya yang kecil, rasa yang beragam, serta daya tahan yang cukup lama menjadikan *cookies* sebagai produk *pastry* yang sangat fleksibel dan digemari. Karena kepopulerannya tersebut, *cookies* menjadi salah satu target utama dalam pengembangan inovasi produk *pastry*, baik dari segi bentuk, rasa, maupun bahan yang digunakan.

Cookies sendiri memiliki berbagai varian yang berasal dari berbagai negara dan budaya, dengan karakteristik rasa, tekstur, dan tampilan yang berbeda-beda. Menurut (Hidayah et al., 2023) *Cookies* atau kue kering adalah salah satu jenis produk pangan yang disukai oleh semua lapisan masyarakat mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kue kering merupakan produk makanan yang menggunakan bahan dasar berupa tepung terigu dan lemak, yang melalui proses pemanggangan, memiliki ukuran kecil dan umumnya memiliki rasa manis dengan tekstur kurang padat namun renyah. Salah satu jenis *cookies* yang cukup terkenal dan memiliki nilai estetika serta cita rasa yang tinggi adalah *Shiroi Koibito*. *Cookies* asal Jepang ini dikenal sebagai salah satu oleh-oleh khas dari Hokkaido dan memiliki ciri khas berupa dua lapisan tipis *cookies* yang renyah dengan isian *white chocolate* di tengahnya. Perpaduan antara tekstur yang ringan dan rasa manis yang lembut menjadikan *Shiroi Koibito* tidak hanya sekadar camilan, tetapi juga sebagai produk premium yang mencerminkan kualitas dan keunikan *pastry* Jepang. Popularitas *Shiroi Koibito* yang mendunia memberikan peluang besar untuk mengembangkan variasi produk serupa, namun dengan sentuhan lokal baik dari segi bahan baku maupun inovasi cita rasa yang khas.

Dalam upaya menghadirkan varian *cookies Shiroi Koibito* yang lebih sehat dan memanfaatkan kekayaan bahan pangan lokal, salah satu pendekatan yang dapat dilakukan adalah dengan mengganti bahan dasar utamanya, yaitu tepung terigu, dengan bahan alternatif yang lebih bernilai gizi. Salah satu bahan pangan lokal yang memiliki potensi besar adalah jowawut (*Setaria Italica*).

Jewawut merupakan sereal yang mulai banyak diteliti karena kandungan nutrisinya yang cukup tinggi, seperti serat pangan, protein, serta senyawa bioaktif seperti *flavonoid* dan tanin yang bersifat antioksidan. Menurut penelitian yang dilakukan oleh (Wattilete et al., 2025) penggunaan tepung jewawut dalam pembuatan biskuit dapat meningkatkan nilai gizi produk, termasuk kandungan protein dan serat, serta memberikan tekstur yang renyah dan rasa yang disukai oleh konsumen. Selain itu, jewawut juga memiliki keunggulan dalam hal ketahanan terhadap iklim kering dan tanah miskin hara, menjadikannya sebagai tanaman pangan potensial untuk dikembangkan secara berkelanjutan. Penggunaan tepung jewawut dalam pembuatan *cookies* tidak hanya dapat meningkatkan nilai gizi, tetapi juga mendukung pengembangan jenis pangan lokal dan mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor seperti tepung terigu.

Penelitian terdahulu yang pernah dilakukan dan mendukung judul diantaranya sebagai berikut:

Penelitian (Aini et al., 2021) Menjelaskan bahwa *cookies* berbasis tepung jewawut mengandung senyawa fitokimia dan menunjukkan aktivitas antioksidan sedang dengan nilai IC50 sebesar 111,84 ppm, yang berarti memiliki potensi sebagai bahan fungsional dalam produk makanan. Penelitian ini tidak berkaitan dengan penelitian Pemanfaatan Tepung Jewawut sebagai Bahan Alternatif dalam Pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*.

Penelitian (Leksono & Nugraheni, 2019) Menyatakan penggunaan tepung jewawut juga terbukti dapat menghasilkan produk olahan yang disukai dari

segi rasa dan tekstur. Penelitian ini mengembangkan *sponge cake* dengan substitusi tepung jewawut sebesar 50% dan hasilnya mendapatkan skor tinggi dalam uji organoleptik, membuktikan bahwa jewawut tidak mengurangi cita rasa bahkan dapat meningkatkan kualitas produk. Ini menunjukkan bahwa jewawut dapat digunakan sebagai bahan alternatif dalam berbagai produk *bakery* tanpa mengorbankan mutu. Penelitian ini tidak berkaitan dengan penelitian Pemanfaatan Tepung Jewawut sebagai Bahan Alternatif dalam Pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*.

Penelitian (Susanti et al., 2022) menunjukkan bahwa substitusi tepung terigu dengan tepung jewawut dalam pembuatan donat labu kuning dapat menghasilkan produk dengan sifat sensoris yang disukai oleh panelis. Formulasi tepung terigu dan jewawut 50%:50% menghasilkan produk yang disukai pada semua atribut, dengan daya kembang 71,62%, intensitas warna 0,21, dan kadar karotenoid 1,28 ppm. Hal ini memperkuat potensi jewawut sebagai bahan alternatif dalam berbagai produk *pastry* lainnya, termasuk *cookies*. Penelitian ini tidak berkaitan dengan penelitian Pemanfaatan Tepung Jewawut sebagai Bahan Alternatif dalam Pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*.

Berdasarkan latar belakang diatas maka akan dilakukan penelitian tentang “Pemanfaatan Tepung Jewawut Sebagai Bahan Alternatif Dalam Pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah diatas maka rumusan masalah dari penelitian ini yaitu “Bagaimana penerimaan tepung jewawut sebagai bahan alternatif dalam pembuatan *Cookies Shiroy Koibito*?”

1.3 Batasan Masalah

Di dalam sebuah penelitian diperlukan batasan masalah agar penelitian ini terarah dan keluar dari tujuan penelitian, maka perlu batasan masalah sebagai berikut:

- a. Objek yang diteliti adalah *Cookies Shiroy Koibito* yang menggunakan tepung jewawut sebagai bahan tambahan tanpa melibatkan substitusi bahan lainnya.
- b. Metode penelitian yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode eksperimen dengan teknik pemanggangan (*baking*) dalam pembuatan *Cookies Shiroy Koibito* berbahan dasar tepung jewawut, tanpa membahas metode pengolahan lainnya.
- c. Penelitian ini menggunakan uji organoleptik untuk menilai sifat-sifat sensori produk, meliputi rasa, aroma, tekstur, dan penampilan.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang telah diuraikan, maka tujuan dari penelitian ini adalah “Untuk mengetahui inovasi pembuatan *Cookies Shiroy Koibito* dengan menggunakan tepung jewawut sebagai bahan utama.”

1.5 Manfaat Penelitian

a. Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam bidang pengembangan produk berbasis bahan pangan lokal, khususnya dalam inovasi pembuatan *Cookies Shiroy Koibito* menggunakan tepung jewawut dan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya yang berkaitan dengan pengembangan jenis produk olahan berbahan dasar tepung jewawut.

b. Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat menjadi referensi dalam mengembangkan produk kuliner inovatif berbasis tepung jewawut. Produk ini tidak hanya berpotensi sebagai alternatif pangan yang bergizi, tetapi juga bermanfaat bagi masyarakat sebagai pilihan makanan yang lebih beragam dan bernilai tambah. Kedepannya, produk ini direncanakan untuk dicoba dipasarkan atau ditawarkan kepada kafe dan toko oleh-oleh sebagai menu baru yang menarik dan berpotensi diterima oleh konsumen.