

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cookies merupakan camilan yang digemari oleh berbagai kalangan usia, mulai dari anak-anak, remaja, hingga dewasa. Menurut data dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2021), konsumsi rata-rata produk roti, termasuk cookies, di Indonesia meningkat antara tahun 2020 dan 2021, dengan rata-rata konsumsi per kapita mencapai 0,468 kalori per hari. Cookies biasanya memiliki tekstur yang renyah dan tersedia dalam berbagai bentuk. Umumnya, cookies dibuat menggunakan tepung terigu yang dicampur dengan berbagai bahan lain, baik dengan atau tanpa tambahan bahan pangan yang diizinkan secara resmi (Soni, Kulkarni and Patel, 2018).

Cookies ubi jalar ungu adalah produk kue yang dihasilkan dengan memanfaatkan bahan dasar berupa puree ubi jalar ungu. Tampilan warna cookies ini menampilkan warna alami dari bahan utama, yakni ungu, serta memiliki cita rasa manis menyerupai ubi jalar ungu, yang dikombinasikan dengan penambahan gula. Tekstur cookies ini bersifat kering dan renyah, seperti karakteristik umum cookies.

Pada kelompok anak-anak Indonesia dengan rentang usia 2 sampai 12 tahun, data memperlihatkan bahwa konsumsi pangan yang mengandung kalsium serta vitamin D masih berada di bawah standar kecukupan gizi yang direkomendasikan. Hal ini menurut angka kecukupan gizi, kebutuhan kalsium 1000mg (Kesehatan, 2019). Dan menurut riskesdas 2018, kecukupan kalsium pada ibu hamil belum terpenuhi yaitu 400mg.

Kelompok makanan yang cenderung lebih banyak dalam menyumbang asupan kalsium adalah susu beserta produk olahannya, dengan persentase sebesar 42,38%. Setelah itu, posisi berikut diisi oleh kacang-kacangan bersama hasil pengolahannya yang memberikan kontribusi sebesar 12,78%, disusul oleh sayuran berikut olahannya sebesar

11,97%, kemudian sereal dengan hasil turunannya sebesar 8,96%, serta ikan, kerang, udang, dan olahan produknya yang menyumbang kurang lebih 7,6%. Selain itu, fortifikasi makanan dapat dilakukan khususnya untuk anak usia dini agar produk tersebut menjadi lebih menarik.

Ubi jalar adalah makanan lokal yang murah dan mudah didapatkan di pasar tradisional. Ubi jalar kaya akan serat yang berperan penting dalam menjaga fungsi sistem pencernaan. Selain itu, umbi ini juga mengandung antosianin, yaitu pigmen ungu yang berfungsi sebagai antioksidan. Lebih jauh, dalam ubi jalar juga terdapat senyawa fenolik yang dapat memperkuat aktivitas antioksidan dari antosianin. Ubi jalar ungu secara alami mempunyai kadar karbohidrat yang besar, terutama karbohidrat kompleks dengan tingkat indeks glikemik rendah sebesar 54, disertai kandungan antosianin, vitamin C, serta beta-karoten.

Ikan nila (*Oreochromis niloticus*) adalah komoditas perikanan yang sangat menguntungkan karena karakteristiknya, seperti cepat tumbuh, mudah berkembang biak, dan rasa daging yang luar biasa. Selain itu, ikan nila mengandung protein dalam jumlah tertinggi dibandingkan dengan seluruh jenis komoditas perikanan lainnya.

Tepung tulang ikan banyak digunakan sebagai pupuk tanaman dan pakan ternak, tetapi juga dapat digunakan untuk membuat makanan. Itu berasal dari bagian tubuh ikan yang jarang digunakan, tetapi ada juga tepung kalsium tulang ikan yang dibuat khusus untuk manusia untuk meningkatkan konsumsi produk dan penyerapan kalsium (Sholihin *et al.*, 2023).

Tulang ikan nila dikenal kaya akan kandungan kalsium dan fosfor. Jika dibandingkan dengan produk susu bubuk beserta turunannya, tepung tulang ikan merupakan sumber kalsium yang ekonomis serta praktis untuk digunakan. Namun, harganya tinggi membuatnya sulit dijangkau oleh banyak orang. Tulang ikan nila merupakan produk hasil pengawetan yang diperoleh dari bagian tubuh ikan nila yang kurang dimanfaatkan, yaitu tulang ikan nila yang dikeringkan kemudian diolah menjadi bentuk tepung.

Selain itu tepung tulang ikan tersebut berperan dalam mempercepat proses penyerapan kalsium dari tulang ikan (Maulida *et al.*, 2024).

B. Rumusan Masalah

Bagaimanakah daya terima cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Boiret*) dengan penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis Niloticus*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Mengetahui daya terima cookies ubi jalar ungu dengan penambahan tepung tulang ikan nila.

2. Tujuan Khusus

- a) Menilai daya terima cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Boiret*) dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis Niloticus*) berdasarkan warna.
- b) Menilai daya terima cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Boiret*) dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis Niloticus*) berdasarkan tekstur.
- c) Menilai daya terima cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Boiret*) dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis Niloticus*) berdasarkan rasa.
- d) Menilai daya terima cookies ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L. Boiret*) dengan variasi penambahan tepung tulang ikan nila (*Oreochromis Niloticus*) berdasarkan aroma.
- e) Menganalisis daya terima berdasarkan kriteria penilaian.

D. Manfaat Penelitian

1. Menghasilkan produk yang dapat diterima oleh berbagai kalangan masyarakat yang terbuat dari bahan pangan lokal yang masih belum terlalu banyak dimanfaatkan.
2. Sebagai sumber acuan untuk pengembangan resep kue kering yang melibatkan penambahan tepung ubi jalar ungu serta tepung tulang ikan nila.