

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1. Latar Belakang

Cookies berasal dari Bahasa Belanda “*koekje*” yang artinya kue kering dan dikategorikan sebagai makanan cemilan (Azanella, 2018). *Cookies* adalah salah satu jenis kue kering yang biasanya renyah saat disantap dan penampangnya bertekstur padat (Putri P. , 2018). *Cookies* pertama kali dibuat sebagai bahan untuk menguji suhu oven pada saat seorang koki kue dari Belanda memasukan sedikit adonan kue ke dalam oven menghasilkan kue yang garing dan nikmat (Azanella, 2018). *Cookies* terdiri dari 8 jenis, antara lain *drop cookies, rolled cookies, piped cookies, dressed cookies, moulded cookies, bar cookies, refrigerator cookies* dan *sandwich cookies* (Savitri, 2016). Pada umumnya, bahan dasar *cookies* adalah tepung, lemak seperti mentega, margarin atau minyak, gula, dan telur. *Cookies* tersebut dikenal dengan nama “*classic butter cookies*”. Saat ini, *butter cookies* sudah sangat banyak dipasarkan oleh perusahaan manufaktur makanan di Indonesia seperti contohnya yaitu Monde, Arnotts, Khong Guan, Roma, dan sebagainya. *Cookies* yang dijual pun memiliki rasa yang bervariasi seperti coklat, kacang, dan vanilla karena seiring perkembangan zaman, para koki kue memiliki kreatifitas yang tinggi. Mereka menambahkan perisa atau ekstrak dari hewani maupun nabati sebagai bahan dalam membuat *cookies* sehingga *cookies* memiliki rasa yang bervariasi. Varian rasa yang pada umumnya digunakan dalam pembuatan *cookies* adalah varian rasa manis. Namun dalam perkembangan tren saat ini, hampir semua produk kue telah beralih dari rasa manis menjadi rasa gurih dan *cookies* merupakan salah satu produk yang masih terbatas dalam rasa gurih (Khasanah, 2016). Berdasarkan survei 'The State of Snacking' yang dilakukan oleh PT. Mondelez Indonesia pada tahun 2019, 3 pilihan makanan yang sering menjadi camilan masyarakat yaitu buah dan sayuran dengan persentase 11%, biskuit gurih dengan persentase 9%, dan biskuit manis dengan persentase 8% (Hariyanto, 2019). Masyarakat Indonesia di berbagai daerah seringkali menyantap atau menyajikan *cookies* di rumah masing-masing pada acara-acara tahunan seperti Idul Fitri, Natal, dan Imlek. Biasanya *cookies* yang disajikan adalah *cookies* manis seperti nastar,

lidah kucing, *cookies* coklat, dan juga *cookies* asin seperti kastengel dan sagu keju. Karena itu, *cookies* dapat dikatakan sebagai salah satu makanan ringan yang diminati masyarakat.

Saat ini, masyarakat yang pekerjaannya sebenarnya bukan seorang koki juga sering melakukan eksperimen salah satunya dengan menambahkan perisa pada produk *cookies*. Pada tahun 2018, seorang perempuan bernama Prita Karina (Karina, 2018) menulis resep *cookies* santan di website online khusus kumpulan resep. Ia mengadaptasi resep *butter cookies* dari buku “Resep Simple Frida 55+ Camilan Jadoel & Kekinian”. Resep *butter cookies* tersebut ia tambahkan dengan santan bubuk, sehingga ia mengubah nama *butter cookies* menjadi *cookies* santan. Dari ulasan yang ia dapatkan pada website tersebut, sebanyak 8 orang mencoba membuat resep *cookies* santan yang ia bagikan dan mereka sangat menyukai *cookies* santan. Dari sebab itu, dapat disimpulkan bahwa *cookies* santan memiliki cita rasa yang baru bagi masyarakat. Peneliti kemudian melakukan pembuktian dengan memberikan sampel *butter cookies* dan *cookies* santan kepada teman dan keluarga terdekat. Dari hasil wawancara singkat tentang tingkat kesukaan, semua respon mengatakan bahwa *cookies* santan memiliki rasa yang sangat nikmat daripada *butter cookies*. Faktor penyebabnya antara lain kebosanan pada rasa *butter cookies* dan sebagian besar respon lebih menyukai produk makanan gurih dan asin daripada manis.

Oleh karena itu, uji coba ini bertujuan untuk menambah sebuah varian rasa gurih pada *cookies* dengan menambahkan perisa pada produk *cookies* santan. Salah satu makanan Indonesia yang dikenal masyarakat, identik dengan santan, dan memiliki rasa yang gurih adalah nasi uduk. Nasi uduk merupakan salah satu makanan tradisional Indonesia yang terbuat dari beras yang dimasak dengan santan, garam, daun salam, dan bawang putih. Pada awal mulanya, nasi uduk ini dikatakan sebagai makanan kelas bawah karena dulunya hanya dijual di pasar tradisional yang pembelinya adalah orang yang hidupnya susah. Nasi uduk dikenal sebagai makanan khas Betawi, tetapi sebenarnya nasi uduk dibawa oleh orang Melayu ke Batavia pada saat berhasil berpindah tangan dari jajahan bangsa Portugis.

Dalam uji coba ini, peneliti membuat *cookies* santan dengan tambahan bumbu instan nasi uduk *powder*. Komposisi bahan dalam nasi uduk *powder* antara lain

garam, santan bubuk, krimer nabati, bawang putih bubuk, gula, penguat rasa, daun salam, dan pengawet sulfit. Jika dilihat dari komposisi dalam nasi uduk *powder*, menunjukkan bahwa bahan yang digunakan hampir sama dengan bumbu nasi uduk yang original. Sehingga nasi uduk *powder* dapat digunakan menjadi bahan tambahan sebagai perisa. Selain itu, nasi uduk *powder* juga dapat menjaga konsistensi tekstur kerenyahan pada *cookies* karena *cookies* sendiri tidak banyak menggunakan bahan yang berbentuk cairan, melainkan bahan kering yang berbentuk bubuk. Oleh karena itu, setelah penelitian ini dilakukan, peneliti mengubah produk *cookies* santan menjadi *cookies* rasa nasi uduk. Peneliti berharap *cookies* ini dapat menjadi alternatif makanan cemilan bagi semua orang di semua kalangan.

1.2. Pembatasan dan Perumusan Masalah

1.2.1. Pembatasan Masalah

- a. Penelitian ini mengembangkan inovasi rasa baru untuk *cookies*.
- b. Penelitian ini meninjau penilaian masyarakat terhadap *cookies* rasa nasi uduk dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.2.2. Perumusan Masalah

- a. Apakah nasi uduk dapat menjadi inovasi rasa baru untuk *cookies*?
- b. Bagaimana penilaian masyarakat terhadap *cookies* rasa nasi uduk dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur?

1.3. Tujuan Penelitian

Hasil yang diharapkan dari penelitian uji coba ini adalah sebagai berikut.

1. Untuk mengetahui apakah nasi uduk dapat menjadi inovasi rasa baru untuk *cookies*.
2. Untuk mengetahui penilaian masyarakat terhadap *cookies* rasa nasi uduk dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.