

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan adalah kebutuhan pokok bagi setiap individu. Makanan memiliki fungsi untuk membantu proses pertumbuhan dan berperan untuk mempertahankan diri dari serangan penyakit. Nutrisi yang diperoleh tubuh berasal dari makanan. Oleh karena itu, dengan memilih produk makanan yang akan di konsumsi setiap individu merupakan suatu hal yang penting bagi tubuh. Dalam mengatur pola makan sehari-hari, adakalanya makanan pokok di selingi dengan camilan atau yang biasa dikenal dengan istilah '*snacking*'.

Makanan ringan atau camilan yang biasa dikenal dengan sebutan *snack* bukanlah sebuah makanan utama. *Snack* dianggap sebagai makanan ringan yang dapat menghilangkan rasa lapar seseorang untuk sementara waktu, atau sesuatu yang dapat dimakan untuk dinikmati rasanya. Salah satu contoh yang sering sekali ditemukan yaitu *butter cookies*.

Butter cookies, atau biasa dikenal dengan kue mentega adalah biskuit yang dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, gula, dan mentega tanpa menggunakan ragi ataupun pengembang. *Butter cookies* dikategorikan sebagai kue kering dengan identitas nya yaitu teksturnya yang bertabiat renyah, warna kuning kecoklatan, adonan yang lunak, dan memiliki kadar lemak yang tinggi. Alasan *butter cookies* dijadikan camilan yang digemari masyarakat adalah dapat dinikmati bersama berbagai jenis minuman seperti teh atau kopi, bahan dasarnya mengandung gandum sehingga dapat dijadikan sebagai pengganti perut, serta mudah dibuat karena bahannya yang mudah didapatkan (Pasaribu et al., 2022).

Banyak sekali ditemui para penjual kue mentega dengan berbagai macam rasa, seperti *vanilla* dan *chocolate*. Namun, kebanyakan para penjual menggunakan bahan dasar tepung terigu. Suatu inovasi dan ide baru untuk *butter cookies* sangatlah dibutuhkan agar *butter cookies* dapat memiliki variasi yang lebih banyak. Salah satu inovasi yang tak sering ditemukan yaitu membuat *butter cookies* yang berbahan dasar tepung terigu kemudian dikombinasikan dengan campuran tepung beras merah.

Tepung beras merah adalah sebuah olahan sederhana dari beras merah. Manfaat pengolahan tepung dari pangan lokal yaitu lebih tahan lama, mudah dalam penyimpanan, praktis untuk diversifikasi produk olahan, dan memberikan nilai tambah dari beras merah (Yahyono, 2013). Tepung beras merah dapat dimanfaatkan pada pengolahan makanan yang bervariasi, seperti pada kue kering yang masih minim dan dapat dijadikan sebagai bahan baku produk. Salah satunya yaitu produk *butter cookies* sebagai kudapan manis yang digemari masyarakat umum.

Oleh karena itu, penelitian ini diharapkan dapat menghasilkan suatu keberhasilan baik dari segi tekstur, warna, aroma, dan rasa dari *butter cookies*.

1.2 Rumusan Masalah

Dalam bagian ini, masalah yang dihadapi dalam proses uji coba akan diuraikan secara jelas, yang kemudian akan dikembangkan dan dibuktikan dalam uji coba atau eksperimen.

Berikut adalah beberapa contoh rumusan masalah:

1. Bagaimana daya terima masyarakat dengan mencoba produk *butter cookies* yang disubstitusi dengan tepung beras merah ?
2. Adakah perbedaan tekstur, warna, aroma, dan rasa pada *butter cookies* dengan substitusi tepung terigu dengan tepung beras merah ?

1.3 Tujuan Uji Coba

Berikut tujuan dari proyek uji coba produk ini adalah sebagai berikut:

3. Mengetahui daya terima dari masyarakat dengan mencoba produk *butter cookies* yang disubstitusi dengan tepung beras merah.
4. Mengetahui perbedaan tekstur, warna, aroma, dan rasa pada pembuatan *butter cookies* dengan mencampur tepung terigu dengan tepung beras merah.