

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies merupakan salah satu produk patiseri yang dapat dinikmati oleh semua kalangan usia baik anak-anak hingga dewasa. Kue tersebut dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relatif renyah bila dipatahkan dan memiliki tekstur yang padat. Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *cookies* yaitu tepung terigu, gula, telur, vanilli, margarin, tepung maizena, *baking powder* dan susu bubuk. *Butter cookies* adalah jenis *cookies* yang memiliki aroma yang khas dari mentega, bahan baku yang digunakan yaitu mentega, gula, tepung terigu protein rendah, tepung maizena, dan garam.

Butter cookies biasanya tanpa menggunakan rasa, tetapi dengan seiring berkembangnya zaman banyak produk *cookies* yang menambahkan rasa sebagai penambah citarasa serta mempercantik tampilan. *Butter cookies* dapat diberikan berbagai macam penambah rasa seperti kacang, rempah-rempah, coklat, buah-buahan, dan sayur-sayuran. Diantara banyak sayuran, daun jeruk purut merupakan salah satu pilihan dalam pembuatan *butter cookies*. Daun jeruk purut dapat dimanfaatkan sebagai aroma pada masakan atau *cookies* karena memiliki ciri khas yang harum.

Cookies merupakan makanan ringan yang diminati di masyarakat. *Cookies* dikenal banyak orang, baik anak-anak, remaja maupun orang dewasa yang tinggal di pedesaan dan perkotaan. *Cookies* adalah kue yang terbuat dari tepung terigu, biasanya tepung terigu, gula, telur, vanila, margarin, tepung maizena, soda kue, dan susu bubuk instan. Tekstur *cookies* renyah dan tidak mudah hancur seperti *cookies* pada umumnya. Warna *cookies* ini sedikit keceklatan karena pengaruh susu bubuk instan dan penambahan margarin Mutmainna, (2013).

Permintaan pasar terhadap *cookies* cukup baik, hal ini dapat dilihat dengan banyaknya *cookies* dalam kemasan mulai dari kaleng hingga plastik

berbagai ukuran dengan harga relatif terjangkau, sehingga dapat dinikmati oleh masyarakat secara luas. Hal ini berdasarkan data yang disampaikan oleh Asosiasi Pengusaha Bakery Indonesia (APEBI) menyatakan bahwa peningkatan nilai pasar kue dan roti Indonesia tahun 2012 mencapai 31 triliun, jumlah ini meningkat 15% dari tahun sebelumnya sebesar 27 triliun Tribunnnews,(2013).

Penelitian yang dilakukan oleh Rosmisari pada tahun 2006, menunjukkan bahwa konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia adalah 0,40 kg/kapita/ tahun. Ada berbagai jenis variasi *cookies* yang digemari masyarakat, salah satunya adalah *butter cookies*, yaitu jenis kue kering yang mengandung banyak mentega. *Butter cookies* umumnya berukuran kecil dengan bentuk bulat atau kotak, menggunakan *topping* gula pasir, dan berwarna kuning keemasan dengan aroma khas *butter*.

Butter adalah lemak yang berasal dari susu yang dapat dipisahkan dari bahan lain baik dengan cara dikocok atau *churning* melalui proses pemecahan emulsi minyak dalam air. *Butter* yang sudah ada di pasaran tersedia dalam berbagai variasi atau merek. Pada pembuatan *butter cookies* berbahan dasar jeruk purut ini, penulis menggunakan butter merek anchor. *Butter* tersebut sangat cocok untuk membuat *butter cookies* karena memiliki citarasa atau aroma yang khas sehingga dapat diterima oleh konsumen serta dapat membedakan dengan produk *butter cookies* lainnya. Berdasarkan penelitian ini, penulis tertarik untuk mengambil judul “Modifikasi *Butter Cookies* Berbasis Daun Jeruk Purut (*Citrus Hystrix D.C*)”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi *butter cookies* dengan pemanfaatan daun jeruk purut?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *butter cookies* dengan pemanfaatan daun jeruk purut?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka dibangun sebuah produk *butter cookies* daun jeruk purut. Adapun Tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu :

1. Untuk mengetahui formulasi resep pada pembuatan *butter cookies* berbasis daun jeruk purut.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen pada produk *butter cookies* dengan pemanfaatan daun jeruk purut.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini dibatasi dengan batasan penelitian sebagai berikut :

1. Penelitian ini membahas modifikasi *butter cookies* berbasis daun jeruk purut.
2. Penelitian ini tidak membahas formulasi kandungan gizi pada produk *butter cookies* daun jeruk purut.

1.5 Kegunaan Penelitian

1.5.1 Kegunaan Praktis

Dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan pada *pastry shop*, hotel atau usaha rumahan yang ingin menambah produk *butter cookies* dengan rasa daun jeruk purut khususnya untuk konsumen yang suka dengan daun jeruk purut.

1.5.2 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini bermanfaat sebagai penambah referensi pemanfaatan resep *butter cookies* daun jeruk purut bagi Prodi D3 Perhotelan Telkom University dan juga untuk instansi lainnya, serta penelitian ini dapat digunakan oleh peneliti lain yang ingin meneliti objek sejenis atau yang berkaitan dengan isi penelitian sebagai referensi.