

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Di Indonesia, terong ungu (*Solanum melongena* L.) adalah salah satu tanaman hortikultura yang paling banyak dikonsumsi. Berbagai nutrisi penting seperti vitamin, mineral, serat, dan senyawa antioksidan dapat ditemukan dalam terong ungu. Terong ungu mengandung senyawa bioaktif seperti fenol dan antosianin yang diketahui memiliki manfaat kesehatan yang signifikan (Henni Helvandari & Kasim, 2022). Terong mengandung 24 kalori, air (94 gram), protein (1,1 gram), lemak (0,2 gram), karbohidrat (5,7 gram), dan mineral dan vitamin lainnya dalam 100 gram. Terong juga digunakan sebagai obat untuk masalah seperti tekanan darah tinggi, cuci perut, sakit perut, dan gatal kulit (Eprints UMK, 2024). Tidak banyak penelitian yang dilakukan tentang potensi terong ungu dalam pembuatan produk pangan olahan. Terong ungu memiliki banyak manfaat, tetapi di masyarakat saat ini hanya terbatas digoreng dan direbus. Masyarakat belum menyadari manfaat kesehatan dan kuliner terong ungu sepenuhnya. Selain itu, terong ungu hanya dapat diolah seperti terong balado dan terong goreng krispi, sehingga perlu ada inovasi dalam pengolahan dan penyajiannya (Saparianto, 2013). Tanaman terong (*Solanum melongena*) adalah jenis sayuran tahunan semusim yang sering ditemukan hidup di hutan Indonesia. Terong tersebar luas di seluruh dunia dan memiliki berbagai jenis, mulai dari terong lokal hingga terong impor seperti terong Jepang (Eprints UTDI, 2024). Penelitian ini menunjukkan bahwa tepung terong dapat menggantikan terigu sampai 30% dalam pembuatan kue kering seperti cookies, dan produk ini sangat disukai oleh masyarakat karena banyaknya manfaat yang ditawarkan olehnya seperti memiliki rasa yang enak, ukuran yang praktis, dan mudah dibawa kemana-mana (Heni Helvandari & Kasim, 2022).

Cookies merupakan salah satu produk makanan ringan yang berbasis tepung terigu yang berasal dari gandum. Salah satu jenis makanan ringan yang berasal dari tepung terigu yang berasal dari gandum adalah kue. Tepung terigu adalah bahan utama yang digunakan saat membuat cookies, akan tetapi tepung terigu sering mengandung gula tambahan yang dapat meningkatkan kadar gula darah dan menyebabkan diabetes dan obesitas. Beberapa produk tepung terigu juga mungkin mengandung bahan pengawet atau aditif yang berbahaya bagi kesehatan (American Heart Association, 2020). Menurut Fajrin et al., (2020) orang yang sensitif terhadap tepung terigu dapat mengalami masalah pencernaan dan alergi (Saparianto, 2013). Masalah tersebut menyebabkan perlu ada upaya untuk memanfaatkan bahan pangan lokal seperti terong ungu sebagai pengganti tepung terigu saat membuat cookies (Soedirga & Juvi, 2022). Terong ungu yang ditambahkan ke tepung terigu saat membuat cookies dapat memberikan nilai gizi yang lebih baik, tampilan yang menarik, dan rasa dan tekstur yang unik bagi pelanggan. Inovasi dengan terong ungu ini mendukung upaya untuk mengeksplorasi bahan pangan lokal yang dapat dimanfaatkan dalam industri pangan. Beberapa studi telah meneliti pemanfaatan tepung biji cempedak dan daun singkong sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies (Rahmasari et al., 2021) dan (Soedirga & Juvi, 2022).

Dalam pembuatan cookies, menggunakan terong ungu sebagai pengganti tepung terigu adalah inovasi yang menarik. Penggunaan tepung terong ungu tidak hanya memiliki manfaat nutrisi yang lebih baik, tetapi juga memiliki potensi untuk membuat perbedaan dalam industri makanan ringan. Selain itu, inovasi ini membuka peluang untuk mengeksplorasi bahan pangan lokal lainnya sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan produk *bakery* di masa depan. Salah satu contohnya adalah penggunaan terong ungu sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan cookies.