

BAB I PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan Negara yang terletak di daerah lintang 0° atau tropis, mengalami 2 musim, yaitu, musim panas dan musim penghujan dalam satu tahun.. Indonesia juga dikenal sebagai negara agraris karena sebagian besar penduduk Indonesia memiliki mata pencaharian sebagai petani atau bercocok tanam. Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki banyak sumber daya alam, baik di darat maupun perairan. (Saptono Putro dan Rahma Hayati,2014)

Indonesia merupakan sebuah Negara yang dikenal dengan berbagai hasil alam yang melimpah. Selain itu Indonesia juga terkenal dengan hasil perkebunannya, seperti karet, kelapa sawit, tembakau, kapas, kopi, beras, dan tebu. Salah satunya yakni tanaman pegagan (*Centella asiatica L*). Pegagan (*Centella asiatica*) merupakan tanaman liar yang banyak tumbuh di perkebunan, tepi jalan, pematang sawah ataupun di ladang yang agak basah (Syifaiah,2008). Pegagan merupakan tumbuhan tropis dengan daerah penyebaran cukup luas, yaitu dari dataran rendah sampai pada tinggi 2.500 m di atas permukaan laut. Selain di Indonesia pegagan juga dikenal di India dan Sri Lanka dengan nama Gotu Kola dan di Cina dikenal dengan nama Ji Xue Cao yang digunakan untuk memperpanjang umur menurut kepercayaan masyarakat di Cina. Pegagan di negara Perancis dikenal dengan nama Bevilaque, Hydrocote d'Asie, Cotyiole Asiatique dan sudah ditetapkan sebagai tanaman obat sejak tahun 1884. (Januwati,2002)

Pegagan di berbagai negara sudah secara turun temurun digunakan sebagai obat tradisional untuk berbagai jenis penyakit (Winarto dan Surbakti,2005). Pemanfaatan daun pegagan memang sudah banyak di Indonesia, namun pada umumnya daun pegagan diolah dalam bentuk kapsul dan tablet untuk dikonsumsi kebanyakan oleh orang dewasa. Akan tetapi manfaat daun pegagan ini juga sangat penting untuk anak-anak. Sehingga atas dasar inilah yang

medorong untuk mengolah daun pegagan dalam bentuk yang mudah untuk dikonsumsi dan disukai semua kalangan yakni cookies. Indonesia merupakan sebuah Negara dengan masyarakat yang terkenal menyukai makanan ringan seperti halnya kue kering/cookies. Cookies merupakan salah satu jenis makanan ringan ringan yang sangat digemari kebanyakan orang mulai dari anak-anak hingga dewasa. Bentuk dan rasa kue kering sangat beragam, bergantung pada bahan tambahan yang digunakan (Suarni, 2004).

Cookies merupakan kue kering yang renyah, tipis, datar (gepeng), dan biasanya berukuran kecil. (Smith, 1972). Cookies merupakan jenis biscuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya, bertekstur padat (BSN, 1992). Cookies dengan penggunaan tepung non terigu biasanya termasuk ke dalam golongan shorth dough. Cookies yang dihasilkan harus memenuhi syarat mutu yang ditetapkan agar aman untuk dikonsumsi secara umum, syarat mutu cookies di Indonesia berdasarkan Standart Nasional Indonesia (SNI 01- 2975-1992).

Daun pegagan sebelumnya banyak dimanfaatkan sebagai obat dan kebanyakan dalam bentuk kapsul. Sehingga untuk kalangan anak-anak hingga remaja jarang menyukai pegagan bahkan tidak mengetahui bahwa pegagan dapat dikonsumsi. Pegagan bisa dijadikan sebagai bahan tambahan makanan selain itu pegagan juga berkhasiat. Dikarenakan hal tersebut penulis ingin membuat pegagan bisa disukai banyak orang dengan cara menjadikan daun pegagan sebagai bahan tambahan pada pembuatan cookies. Penulis juga ingin mengetahui kesukaan masyarakat dengan membuat berbagai konsentrasi yang berbeda pada penambahan serbuk daun pegagan yang ditambahkan pada pembuatan cookies. Sehingga penulis mengetahui pada konsentrasi berapakah penambahan serbuk daun pegagan pada pembuatan cookies yang banyak disukai masyarakat ditinjau dari segi organoleptic baik rasa, warna, aroma, dan testurnya.

Daun pegagan yang diolah menjadi cookies ini diharapkan bisa menjadi alternatif makanan ringan yang dapat berkhasiat bagi tubuh. Terutama pada era new normal seperti ini, kita harus sangat berhati-hati dalam memilih dan

mengonsumsi makanan yang baik untuk tubuh. Seiring berjalannya waktu kebutuhan untuk menyerap dan mencari informasi semakin meningkat guna menjalani kehidupan khususnya kita sebagai seorang pelajar tentunya dibutuhkan kualitas intelektual yang baik. Sehingga akhir-akhir ini kebanyakan orang mencari segala cara untuk meningkatkan kecerdasan otak mereka.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti mengambil judul **Pemanfaatan Serbuk Daun Pegagan (*Centella asiatica* L) Sebagai Bahan Substitusi Pembuatan Cookies di Kota Gresik.**

B. Batasan Masalah

1. Pembuatan cookies dengan perbedaan konsentrasi serbuk daun pegagan 2,5%, 5%, 10%
2. Pengaruh penambahan serbuk daun pegagan pada pembuatan cookies terhadap organoleptic rasa, warna, aroma, dan tekstur
3. Tingkat kesukaan masyarakat terhadap berbagai konsentrasi daun pegagan di Dusun Banyutami Rt 04 Rw 02

C. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh penambahan serbuk daun pegagan dengan berbagai konsentrasi 2,5%, 5%, dan 10% terhadap organoleptic cookies?
2. Bagaimana pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptic cookies?
3. Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat Dusun Banyutami Rt 04 Rw 02 terhadap berbagai konsentrasi serbuk yang ditambahkan pada cookies?

D. Hipotesis

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap rumusan masalah penelitian, dimana rumusan masalah penelitian telah dinyatakan dalam bentuk kalimat pertanyaan (Sugiono, 2010 : 96).

Berdasarkan teori yang diuraikan maka hipotesis penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Hipotesis Kerja (H_a)

- a. Terdapat pengaruh penambahan serbuk daun pegagan dengan berbagai konsentrasi 2,5%, 5%, dan 10% terhadap organoleptic cookies
- b. Terdapat pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptic cookies
- c. Terdapat pengaruh pada kesukaan masyarakat Dusun Banyutami Rt 04 Rw 02 terhadap berbagai konsentrasi serbuk yang ditambahkan pada cookies

2. Hipotesis Nol (H_0)

- a. Tidak terdapat pengaruh penambahan serbuk daun pegagan dengan berbagai konsentrasi 2,5%, 5%, dan 10% terhadap organoleptic cookies
- b. Tidak terdapat pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptic cookies
- c. Tidak terdapat pengaruh pada tingkat kesukaan masyarakat di Dusun Banyutami Rt 04 Rw 02 terhadap berbagai konsentrasi serbuk yang ditambahkan pada cookies

E. Tujuan

1. Mendiskripsikan pengaruh dari penambahan konsentrasi serbuk daun pegagan yakni 2,5%, 5%, dan 10% terhadap organoleptic cookies yang meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur

2. Mendeskripsikan pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptic cookies berupa rasa, warna, aroma, dan tekstur
3. Mendiskripsikan tingkat kesukaan masyarakat di Dusun Banyutami Rt 04 Rw 02 terhadap cookies dengan penambahan berbagai konsentrasi serbuk daun pegagan.

F. Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang tertulis diatas. Adapun manfaat penelitian tentang cookies dengan penambahan serbuk daun pegagan ini yakni:

- a) Peneliti dapat mendiskripsikan pengaruh penambahan serbuk daun pegagan terhadap organoleptic yang meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur cookies. Serta tingkat kesukaan masyarakat terhadap cookies dengan berbagai konsentrasi serbuk daun pegagan mulai 2,5%, 5%, dan 10% di Dusun Banyutami Rt 04 Rw 02
- b) Dapat dijadikan sebagai referensi penelitian selanjutnya.
- c) Menambah ilmu pengetahuan tentang kuliner cookies daun pegagan
- d) Hasil penelitian dapat dijadikan sebagai pedoman keanekaragaman bahan dasar pembuatan cookies dengan bahan local yaitu pegagan
- e) Sebagai sumber dan informasi pengetahuan masyarakat khususnya dalam pengolahan cookies daun pegagan
- f) Hasil penelitian dapat dijadikan bahan tambahan referensi untuk perpustakaan jurusan vokasional kesejahteraan keluarga

