BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cookies adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang mengandung karbohidrat (Lestari, Nurhidajah, and Yusuf 2018). *Cookies* juga banyak dihidangkan pada acarah syukuran, hidangan tamu, cemilan, hidangan pada hari raya karena *cookies* memiliki banyak jenis dan rasa sehingga sangat banyak di sukai oleh remaja. *Cookies* adalah kue kering yang rasanya manis dan bentuknya kecil-kecil, merupakan salah satu bentuk olahan pangan yang mengandung karbohidrat.

Salah satu UMKM Indonesia yang memiliki usaha kue kering adalah *Tintun's Cookies. Tintun's Cookies* sudah berdiri sejak tahun 1996. Sejak tahun 2017 *Tintun's Cookies* mulai mengembangkan usahanya secara serius dengan mulai membenahi berbagai aspek usaha seperti legalitas diantara NIB, PIRT, Halal MUI, dan dokumen lainnya. *Tintun's Cookies* berlokasi di Cimahi, Jawa Barat. Saat ini *Tintun's Cookies* memiliki 9 varian produk dengan kemasan toples dan pouch. Produk *Tintun's Cookies* memiliki ketahanan 7 sampai 1 tahun. Untuk pemasaran, *Tintun's Cookies* sudah memasarkan produknya ke berbagai gerai dan supermarket lokal seperti *Alfamart*, Borma, Rumah Mode, dan agen kue kering lainnya. Sedangkan untuk pemasaran online, *Tintun's Cookies* menggunakan *channel e-commerce Shopee. Tintun's Cookies* juga melayani pengiriman ke luar kota

mulai dari Jabodetabek sampai ke luar jawa. *Tintun's Cookies* selalu mengalami peningkatan permintaan menjelang hari raya besar, seperti Idul Fitri, Natal, dan Imlek (Lilik Nurul Wahidah 2024).

Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) (2018) konsumsi rata-rata *cookies* di Indonesia sebanyak 33.314 kg/tahun. *Cookies* yang beredar di Indonesia umumnya terbuat dari tepung terigu, yang terbuat dari gandum, dimana Indonesia masih harus melakukan impor tepung gandum karena belum dapat memproduksi sendiri. Konsumsi tepung terigu untuk pangan di Indonesia mencapai 2.586 kapita/tahun dengan rata-rata pertumbuhan konsumsi pada tahun 2013-2017 sebesar 5,20%. Ketersediaan gandum di Indonesia pada tahun 2017 berasal dari impor yaitu sebesar 7.251 ton (Dessy Eka Kuliahsari, Welvani Togi Tambunan 2022). Oleh karena itu ketersediaan tepung terigu di Indonesia akan selalu bergantung pada negara lain dan mungkin akan menjadi krisis dikemudian hari.

Konsumsi rata-rata *cookies* cukup tinggi di Indonesia, tahun 2011-2015 memiliki perkembangan konsumsi rata-rata sekitar 24,22% lebih tinggi dibandingkan rata-rata konsumsi kue basah (*boil or steam cake*) yang hanya 17,78% (Safitri, Nurman, and Verawati 2022). Hal ini menunjukkan permintaan *cookies* meningkat setiap tahun karena semakin meningkatnya kesadaran kesehatan konsumen dan perkembangan penelitian mengenai *cookies* herbal. Dengan demikian produksi *cookies* layak dikembangkan.

Tanaman pepaya jepang merupakan tanaman yang berfungsi sebagai *antimicrobial* dan *antioksidan*. daun pepaya jepang mengandung vitamin C, vitamin E, *enzim papain* dan *B-karoten*. Daun pepaya jepang

juga mengandung senyawa lain, seperti *alkaloid, karpain, saponin, flavonoid* dan *tanin*. Senyawa-senyawa tersebut merupakan senyawa antioksidan yang berperan untuk mencegah *peroksidasi lipit* (Kundul et al. 2025).

Daun Pepaya jepang ini memiliki potensi nutrasetikal, studi tersebut menyatakan bahwa daun pepaya Jepang memiliki manfaat dalam berbagai aktivitas *farmakologis*, termasuk sebagai sumber antioksidan dan antinflamasi (Arza and Oktavaindra 2023). Daun pepaya jepang adalah sumber protein, vitamin, kalsium, dan zat besi yang baik, dan juga merupakan sumber antioksidan yaitu *polipenol*. Namun, daun pepaya jepang mentah mengandung glukosida yang dapat melepaskan sianida beracun, sehingga memasak sebelum dikonsumsi sangat penting untuk menonaktifkan komponen beracun tersebut.

Dengan iklim tropis, pepaya jepang juga mudah tumbuh di Indonesia. Penyebarannya juga mudah dengan memotong dan menyebarkan batangnya untuk kemudian di tanam pada tanah-tanah di Indonesia yang subur. Meskipun bila pepaya jepang kurang diperhatikan, atau tumbuhnya pada kondisi yang suit, sifat tahan dalam kondisi dan cuaca apa pun membuat tanaman ini dapat tumbuh dengan baik. Dengan berbagai opsi sayuran yang tersedia seperti kangkung, bayam dan daun singkong, keterpopuleran tanaman pepaya jepang masih jauh dari harapan (Arza 2022).

Masyarakat banyak yang tidak tau dengan jenis tanaman ini untuk kemudian dijadikan sebagai sayuran hijau di meja makan keluarga. Terlebih

lagi, daun yang belum direbus dipahami mengandung zat racun yang tidak baik untuk kesehatan. anaman ini tampaknya tumbuh lebih baik dan lebih cepat di tanah yang lebih berpasir dibandingkan dengan tanah liat. Kesuburan tanah sepertinya tidak terlalu berpengaruh karena tanaman ini dapat tumbuh dengan baik dengan perawatan minim atau tanpa perawatan sekalipun. Meskipun demikian, daun Pepaya Jepang tanaman ini dapat membusuk bila tergenang air terutama pada saat curah hujan tinggi.

Daun pepaya jepang tumbuh subur di Indonesia dan biasa dijadikan sayuran karena rasanya yang cenderung manis. Selain untuk makanan, daun pepaya jepang juga dipercaya memiliki manfaat untuk kesehatan dan digunakan sebagai tanaman obat. Bahkan bila dibandingkan dengan bayam, daun ini jauh lebih bernutrisi: 78% lebih banyak protein, 111% lebih banyak serat, 100% lebih banyak zat besi, dan 242% lebih banyak vitamin C. Melihat kandungan nutrisinya yang tinggi, daun ini pastilah bermanfaat bagi kesehatan tubuh. Berikut adalah beberapa khasiat daun pepaya jepang untuk kesehatan yang berasal dari kandungan nutrisinya (Wijaya 2021).

Pemanfaatan bahan pangan lokal yang ada di sekitar masyarakat baik di kalangan biasa kurang mampu maupun ekonomi yang menengah perlu diperhatikan contohnya pemanfaatan konsumsi daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* dengan cara memodifikasikan daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* menjadi makanan yang menarik minat semua kalangan baik itu remaja atau orang tua seperti memodifikasi sayuran daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* menjadi *Cookies*.

Pepaya Jepang berasal dari *Yucatan Meksiko*, Amerika Tengah. Pertama kali ditemukan diarea hutan terbuka oleh I.M. Johnt. Tanaman ini didaerahnya disebut *Cnidoscolus aconitifolius*, digunakan oleh masyarakat setempat sebagai sayuran dan obat-obatan (Putra, Gilang Pradana, and Putra 2021). Daun pepaya Jepang memiliki banyak manfaat. Mengonsumsi daun pepaya jepang secara teratur, mampu meningkatkan memori dan fungsi otak, mencegah anemia, mengobati radang sendi dan diabetes. Dalam 100 gram daun pepaya Jepang mengandung protein 5,8%, serat kasar 1,9%, kalsium (Ca) 199,4 mg, kalium (K) 217,2 mg, zat besi (Fe) 11,4 mg, vitamin C 164,7% dan karoten 0.085 mg. Masyarakat pada umumnya mengonsumsi daun pepaya Jepang/daun ubi Malaysia dengan cara direbus, digulai ataupun ditumis (Angkat, Tambunan, and Lestari 2024).

Pemanfaatan daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* sebagai tambahan bahan dasar pembuataan *Cookies* dengan alasan bahwa daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* banyak mengandung gizi yang sangat cocok umtuk pertumbuhan dan perkembangan anak. Daun pepaya jepang mengandung zat besi dan asam folat yang baik untuk meningkatkan produksi sel darah merah. Kekurangan zat besi dan asam folat adalah penyebab anemia, sehingga konsumsi daun pepaya jepang dapat membantu mengatasi anemia dan meningkatkan kesehatan darah (Universitas Medan Area 2024).

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

Berdasarkan latar belakang maka penelitian tertarik untuk meneliti "Daya Terima Uji Organoleptik *Cookies* Dengan Penambahan Tepung Daun Pepaya Jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)*".

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana daya terima uji organoleptik (warna,rasa, aroma dan tekstur) *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)***.**

1.3 Tujuan Pnelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Diketahui daya terima uji organoleptik warna, rasa, aroma, tekstur, *Cookies* Tepung Daun Pepaya Jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)***.**

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus dari penelitian ini adalah

1. Diketahui daya terima rasa formulasi *Cookies* tepung daun pepaya jepang
2. Diketahui daya terima warna formulasi *Cookies* tepung daun pepaya jepang
3. Diketahui daya terima tekstur formulasi *Cookies* tepung daun pepaya jepang
4. Diketahui daya terima aroma formulasi *Cookies* tepung daun pepaya jepang

Kemenkes Poltekkes Bengkulu

5. Diketahui daya terima *Cookies* dan penambahan daun pepaya jepang yang disukai.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Bagi Penelitian

Dapat meningkatkan pengetahuan di bidang pangan dan gizi, terutama dalam pengaplikasian cara meningkatkan mutu *Cookies* dari tepung daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* terhadap daya terima uji organoleptik dan informasi tentang pengolahan tepung daun pepaya jepang.

Kemenkes
Poltekkes Bengkulu

1.4.2 Bagi Masyarakat

Dapat meningkatkan pengetahuan di bidang pangan gizi dan kesehatan terutama dalam pembuatan *Cookies* dengan mengunakan tepung daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)*.

1.4.3 Bagi Akademik

Hasil penelitian ini di harapkan dapat memberikan sumbangan bagi instalasi di bidang pangan gizi dan kesehtan terutama dalam pemanfaatan tepung daun pepaya jepang *(Cnidoscolus aconitifolius)* dalam pembuatan *Cookies*.

1.5 Keaslian Penelitian

Tabel 1.1 Keaslian Penelitian

No	Nama	Judul Penelitian	Perbedaan	Persamaan
1.	(Annisa Fajar Aulia, Asrul Bahar, Amalia Ruhan, Noor Rohmah Mayasari, 2024)	Daya Terima *Cookies* Dengan Substitusi Tepung Kacang Merah Dan Penambahan Tepung Daun Kelor Sebagai Snack Sehat Untuk Remaja Putri Anemia Defisiensi Besi	Perbedaan penelitian ini menggunakan Tepung Daun Kelor	Persamaan penelitian Daya Terima *Cookies*
2.	(Abdul Hairuddin Angkat, Katherine Angeline Tambunan Politeknik, 2024)	Pengaruh Proses Blanching pada Pembuatan Tepung Terhadap Organoleptik Tepung Daun Pepaya Jepang (*Cnidoscolus aconitifolius*)	Perbedaan penelitian ini Pengaruh Proses *Blancihing*	Persamaan penelitian ini Pembuatan Tepung Daun Pepaya Jepang

Poltekkes Bengkulu