

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Mengonsumsi camilan termasuk salah satu kebiasaan masyarakat Indonesia, bahkan lebih sering dilakukan dibandingkan konsumsi makanan utama. Camilan merupakan makanan siap saji yang enak, dapat dikonsumsi dengan cepat, serta mudah untuk dibawa berpergian [1]. Berdasarkan “*State of Snacking 2024*”, rata-rata masyarakat Indonesia mengonsumsi camilan sebanyak tiga kali sehari, sedangkan konsumsi makanan utama hanya sekitar dua kali sehari. Bahkan sebanyak 73% responden menyatakan tidak dapat hidup tanpa camilan [2]. Data hasil Survei Sosial Ekonomi Nasional (Susenas) yang dilakukan oleh Badan Pusat Statistik (BPS) pada Maret 2024, menunjukkan bahwa rata-rata pengeluaran per kapita untuk makanan dan minuman siap saji, termasuk camilan siap konsumsi mencapai Rp. 55.744 per minggu, menjadikannya salah satu komponen pengeluaran pangan tertinggi [3]. Salah satu camilan yang tidak lekang oleh waktu dan tetap menjadi favorit di berbagai kalangan masyarakat Indonesia hingga saat ini yaitu *cookies*.

*Cookies* merupakan kue kering yang umumnya berbentuk bulat kecil, bertekstur renyah, dan memiliki rasa manis atau sedikit gurih [4]. *Cookies* banyak digemari karena rasanya yang lezat, praktis, dan memiliki umur simpan yang relatif lama [5]. Umumnya produk *cookies* di Indonesia menggunakan bahan utama tepung terigu, karena memiliki sifat stabil sehingga mudah diolah dan mengandung gluten yang membantu pembentukan tekstur [6]. Namun, penggunaan tepung terigu di Indonesia sebagian besar bergantung pada impor gandum sehingga berpengaruh terhadap ketahanan pangan nasional [7]. Selain itu, produk *cookies* yang beredar umumnya memiliki kandungan gluten yang tinggi, tetapi rendah kandungan serat, protein dan senyawa bioaktif [8]. Sehingga diperlukan inovasi produk camilan yang tidak hanya digemari konsumen karena rasanya yang lezat, tetapi juga memberikan manfaat bagi kesehatan tubuh [9]. Hal tersebut sejalan dengan konsep pangan fungsional.