

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Hidangan penutup merupakan salah satu tahap penyajian makanan yang disajikan pada susunan terakhir dalam tahapan penyajian secara kontinental. Hidangan penutup memiliki ciri khusus dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu, jelly atau agar, dan buah-buahan segar (Cahyana & Artanti, 2019, hal. 3). Hidangan penutup mulai bervariasi dengan mengikuti perkembangan zaman, hidangan penutup yaitu cake ataupun pie dipadukan dengan saus, sirup, atau krim yang beragam sehingga hidangan penutup menjadi makin menarik dan lezat (Sulaiman, 2015, hal. 48). Hidangan penutup seperti kue pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar yang dikombinasikan dengan gula dan telur. Penggunaan tepung terigu sendiri dalam pembuatan hidangan penutup dapat digantikan dengan tepung lain, yang tidak mengurangi kelezatan dari hidangan penutup tersebut (Aliza, 2010, hal. 5).

Hidangan penutup seperti kue tradisional Indonesia merupakan kue wujud hasil warisan budaya leluhur yang diajarkan secara turun temurun yang diolah dan menggunakan bahan baku yang sederhana dan tradisional (Fatimah, 2013, hal. 5). Kue cubit merupakan kue tradisional Indonesia yang dimasak menggunakan cetakan khusus. Kue cubit menjadi salah satu bagian dalam tren di bidang kuliner dan telah mengalami transformasi (Aufa, 2015). Tren kue tradisional dahulu tenggelam karena munculnya tren makanan luar yang

terlihat lebih menarik dibandingkan dengan kue tradisional Indonesia (Ami, 2015). Namun, Kue cubit mengalami transformasi pada bentuk dan rasa yang menjadikannya kembali tren. Kue cubit memiliki banyak perkembangan dimulai dari rasa original hingga hadir dengan berbagai varian rasa serta tampilan bentuk yang bermacam-macam. Fenomena bangkitnya kue cubit diakui meningkatkan omset penjualan para pedagang karena rasanya yang lezat dan murah (Diana, 2015).

Kue cubit pada umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan dasar. Namun dengan adanya permasalahan utama di Indonesia yaitu memiliki ketergantungan sangat tinggi terhadap gandum dan terigu salah satu penyebab hal ini terjadi adalah banyaknya produk hidangan penutup yang berbasis gandum dan terigu, akan tetapi bahan baku tepung terigu didapat secara impor sedangkan Indonesia memiliki beragam bahan baku yang dapat menggantikan tepung terigu (Murtiningsih & Suyanti, 2011, hal. 2). Sehingga sangat disayangkan dikarenakan Indonesia belum berhasil melakukan diversifikasi sedangkan Indonesia sendiri memiliki potensi untuk menghasilkan produk pangan yang berasal dari berbagai jenis umbi-umbian dan kacang-kacangan (Hassan, 2014, hal. 98).

Pertanian di Indonesia menghasilkan sumber karbohidrat yang baik seperti kandungan yang terdapat pada umbi-umbian. Sehingga salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi impor gandum dan terigu adalah melakukan diversifikasi pangan atau substitusi pangan dengan menggunakan bahan baku lokal yang non-gandum dan non-terigu dan dapat tumbuh di Indonesia seperti dari umbi talas, umbi sagu, umbi sukun, jagung,

sorgum maupun jenis kacang-kacangan yang dapat menjadi bahan baku utama (Cahya, 2014, hal. 1). Maka upaya yang dilakukan agar kebutuhan pangan terpenuhi yaitu dengan meningkatkan produktivitas pada budidaya pangan. Salah satu bahan lokal yang dapat dimanfaatkan adalah umbi talas. Biaya produksi umbi talas relatif rendah karena umbi talas merupakan tanaman yang mudah untuk ditanam dan panen sehingga tanaman umbi talas memiliki keunggulan dibanding tanaman pangan lainnya (Rukmana & Yudirachman, 2015, hal. 4). Meningkatnya pemanfaatan umbi talas sebagai bahan pangan produk olahan, memberikan umbi talas potensi untuk berkembang (Aviana & Loebis, 2017). Umbi talas merupakan tanaman yang dapat dikembangkan dalam bidang usaha sebagai tanaman pangan dengan sumber karbohidrat, karena umbi talas memiliki penghasilan karbohidrat yang cukup strategis (Rukmana & Yudirachman, 2015, hal. 1).

Umbi talas merupakan salah satu tanaman yang dikenal sebagai tanaman abadi dari famili araceae yang menjadi salah satu pendukung sosial-ekonomi yang penting di daerah dengan iklim tropis dan subtropis, yang terutama di Asia Tenggara dan beberapa negara kepulauan di pasifik. Selain dapat dimakan umbi talas memiliki nilai budaya terhadap komunitasnya yang signifikan. Umbi talas telah ditemukan diberbagai daerah dan negara secara global, beberapa negara yang membudidayakan umbi talas adalah Samoa Amerika, Hawaii, Karibia, Afrika Selatan, Malaysia, Bangladesh, Papua Nugini, dan Australia (Arici et al., 2020, hal. 1). Umbi talas yang telah dipanen akan mudah rusak dan tidak bisa bertahan lama jika tidak diolah

namun umbi talas akan bertahan lama apabila diolah menjadi tepung (Cahya, 2014, hal. 3).

Tepung talas dapat menghasilkan aneka produk, seperti kue, roti, biskuit, dan makanan sapihan (weaning food) bukan hanya itu, karena manfaatnya tepung talas juga dapat diaplikasikan sebagai campuran dalam pembuatan makanan bagi orang yang sakit dan orang tua (Neves et al., 2019, hal. 373). Di Indonesia olahan umbi talas dapat menjadi aneka macam makanan, dimulai dengan kue tradisional. Permintaan tepung talas terutama datang dari industri kue. Tepung terigu dapat digantikan dengan tepung talas secara keseluruhan karena berdasarkan penelitian tepung talas dapat menggantikan fungsi tepung terigu 100% sehingga tepung talas cocok untuk pembuatan kue (Cahya, 2014, hal. 4). Selain industri kue, industri makanan dan minuman juga membutuhkan talas ini sebagai bahan dasar, es krim, roti, dan kulit pizza sehingga permintaan dari tepung talas tinggi dan dapat menjadi prospek yang menjanjikan bagi wirausaha tepung talas (Rukmana & Yudirachman, 2015, hal. 5). Tepung talas dibandingkan dengan harga tepung bebas gluten lainnya, harga tepung talas yaitu ±Rp.32.000/kg masih dapat bersaing dengan tepung bebas gluten lainnya seperti harga tepung almond ±Rp.155.000/kg, tepung sorgum ±Rp.42.000/kg, tepung garut ±Rp.70.000/kg, tepung kelapa ±Rp.70.000/kg, tepung gembili ±Rp.55.000/kg, dan tepung ubi jalar ±Rp.47.000/kg. Sehingga dapat dikatakan tepung talas memiliki nilai yang lebih ekonomis.

Adapun nilai lebih lainnya dari umbi talas dan tepung talas seperti, umbi talas memiliki kelebihan yaitu pati yang mudah untuk dicerna serta

dapat dikonsumsi oleh individu yang intoleransi terhadap produk yang mengandung gluten sehingga baik untuk anak kecil dan bayi (Murtiningsih & Suyanti, 2011, hal. 2). Dikarenakan, pati dari umbi talas memiliki ukuran granula cukup kecil dan mengandung amilosa yang cukup banyak (20-25%) (Cahya, 2014, hal. 11). Sehingga, umbi talas memiliki peran yang penting dan merupakan bahan pangan yang berkarbohidrat non-beras karena kandungan karbohidrat yang tinggi, dalam diversifikasi konsumsi pangan serta menjadi substitusi gandum dan terigu ((Souady et al., 2010, hal. 37). Beberapa komponen kandungan gizi dari umbi talas, dapat dilihat pada tabel berikut.

TABEL 1
Kandungan Gizi dari Umbi Talas

Komponen	Kandungan
Air	63-85% 1
Karbohidrat	13-29% 1
Protein	1.4-3.0% 1
Lemak	0.16-0.36% 1
Serat Kasar	0.60-1.18% 1
Fosfor	61.0 mg/100 g ²
Kalsium	28.00 mg/100 g ²
Besi	1.00 mg/100 g ²
Vitamin C	7-9 mg/100 g ¹
Tiamin	0.18 mg/100 g ¹
Riboflavin	0.04 mg/100 g ¹
Niasin	0.9 mg/100 g ¹

Sumber: Cahya (2014)

Tepung talas memiliki komposisi nutrisi yang lebih baik dibandingkan dengan tepung beras, tepung sagu, tepung tapioka, dan tepung jagung (Rukmana & Yudirachman, 2015, hal. 18), dapat dilihat pada tabel:

TABEL 2
Perbandingan Komposisi Kimia Tepung Talas, Beras, Sagu, Tapioka, Jagung

No	Komponen (g/100 g)	Talas	Beras	Sagu	Tapioka	Jagung
1	Kadar air	10,2	9,6	14	9	72,7
2	Protein	12,25	10,5	0,2	1,1	3,5
3	Lemak	0,5	1,1	0,2	0,5	1,0
4	Karbohidrat total	72,15	78,45	94	88,2	22,8

Sumber: Hasil Olahan Data (2020)

Kandungan protein yang lebih tinggi dan kadar lemak yang lebih rendah pada tepung talas dibandingkan dengan beras. Kemampuan tepung talas untuk mengikat air dan lemak yang tinggi membuat tepung talas tidak mengubah rasa dari produk yang dihasilkan, sehingga baik untuk digunakan untuk pembuatan makanan maupun berbagai macam hidangan penutup (Rukmana & Yudirachman, 2015, hal. 14). Bukan hanya itu, karena daya mengikat air yang tinggi, sehingga produk yang dihasilkan oleh tepung talas akan lebih tahan lama (Aviana & Loebis, 2017, hal. 37). Tepung talas dapat dijadikan pertimbangan dalam membuat penelitian pembuatan makanan hidangan penutup yang berbahan dasar tepung terigu menjadi tepung talas sehingga menghasilkan makanan yang memiliki kandungan gizi yang lebih baik dan bermanfaat bagi tubuh manusia. Penggunaan tepung talas juga menjadi variasi yang dapat menggantikan tepung terigu karena kandungan bebas *gluten* dari tepung talas dapat

membantu penderita alergi *gluten* untuk dapat menikmati kue cubit. Sebagian besar produk bebas *gluten* umumnya terbuat dari pati yang dimurnikan atau tepung yang kekurangan serat makanan. Tepung tanpa kandungan *gluten* membutuhkan pengganti *gluten* untuk memberikan tekstur dan untuk menahan gas dalam adonan. Penggantian *gluten* merupakan tantangan utama dalam pengembangan produk bebas *gluten* dikarenakan dapat menyebabkan hilangnya keseimbangan nutrisi adonan. Namun, tepung berbahan dasar umbi-umbian dapat dimanfaatkan sebagai bahan dasar produk pangan sebagai pengganti tepung terigu (Jothi et al., 2014, hal. 522). Oleh karena itu, tepung yang tidak mengandung *gluten* seperti tepung talas dapat dijadikan sebagai salah satu program yang dilakukan oleh Indonesia untuk melakukan percobaan dalam memproduksi tepung tanpa kandungan *gluten* yang sama dengan tepung pada umumnya dimana tepung talas juga memiliki kandungan karbohidrat, protein, dan lemak (Hassan, 2014, hal. 98).

Maka pada kesempatan ini, penulis memilih kue tradisional Indonesia yaitu kue cubit sebagai produk yang akan dijadikan bahan utama dalam mensubstitusi tepung terigu menjadi tepung talas. Alasan pemilihan produk kue cubit ini adalah kue cubit merupakan kue tradisional Indonesia yang akan diolah dengan tepung talas serta bertujuan agar kue cubit dapat dilestarikan dan divariasikan dengan rasa yang berbeda.

B. Perumusan dan Batasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini adalah bagaimana menemukan resep yang cocok dengan menggunakan tepung talas dalam pembuatan kue cubit. Dalam uraian diatas maka penelitian dibatasi dengan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung talas terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna pada kue cubit?
2. Bagaimana hasil dari penggunaan tepung talas sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan kue cubit?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian yang berdasarkan rumusan masalah diatas adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh penggunaan tepung talas terhadap rasa, aroma, tekstur, dan warna pada kue cubit.
2. Untuk mengetahui hasil dari penggunaan tepung talas sebagai substitusi tepung terigu pada pembuatan kue cubit.

D. Manfaat Penelitian

Manfaat yang dihasilkan dari penelitian diatas adalah sebagai berikut:

1. Memberikan alternatif kepada masyarakat yang memiliki intoleransi terhadap produk yang mengandung *gluten*.
2. Memberikan wawasan kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung talas dalam pembuatan produk kue cubit.

E. Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan dalam tugas akhir ini, disusun sebagai berikut:

- BAB I : PENDAHULUAN**
Bab ini berisi latar belakang masalah, perumusan dan batasan masalah, tujuan dan manfaat penelitian, serta sistematika penulisan
- BAB II : TINJAUAN PUSTAKA**
Bab ini berisi paparan teoritis, hasil penelitian sebelumnya, hipotesis dan rerangka konseptual
- BAB III : METODE PENELITIAN**
Bab ini berisi gambaran umum objek penelitian, rancangan penelitian, metode penentuan sampel, metode pengumpulan data, pengukuran variabel, metode analisis data
- BAB IV : HASIL DAN PEMBAHASAN**
Bab ini berisi hasil serta pembahasan
- BAB V : SIMPULAN, SARAN DAN RENCANA KEBERLANJUTAN PENELITIAN**
Bab ini berisi simpulan, saran dan rencana keberlanjutan penelitian.