

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara yang mempunyai kekayaan alam dan bahan pangan yang berlimpah. Dengan bahan pangan yang berlimpah itu mengakibatkan keanekaragaman sayuran, buah-buahan, tanaman berumbi serta pangan lokal lainnya yang tersebar di berbagai wilayah Indonesia. Contoh tanaman berumbi yang sering dimanfaatkan untuk bahan baku pangan adalah ubi jalar, kentang, ubi ungu, singkong dan yang lainnya.

Namun bukan hanya kentang, ubi, serta singkong saja yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan. Menurut Sikumbang & Hindersah, (2009:7-14), salah satu dari tanaman hias/bunga potong dahlia ternyata mempunyai umbi untuk berkembang biak seperti umbi jenis lainnya yang juga dapat dimanfaatkan karena memiliki kandungan inulin yang baik untuk tubuh menurut. Tanaman dahlia banyak terdapat di dataran tinggi Cimahi, Lembang, Garut, Ciwidey, Cianjur, Bandungan, Baturaden, Kopeng (Kabupaten Salatiga) Jawa Tengah dan di dataran tinggi Kabupaten Malang Jawa Timur.

Bagian tanaman dahlia yang belum banyak dieksplorasi di Indonesia adalah umbi sebagai sumber pemanis alami seperti sirup fruktosa, serta sebagai serat yang larut seperti inulin dan fruktooligosakarida. Umbi bunga dahlia merupakan limbah bagi para petani bunga potong. Padahal, konversi umbi menjadi fruktosa secara enzimatis dapat menghasilkan \pm 95% fruktosa. Hasil tersebut jauh melebihi fruktosa yang diproduksi dan

dikomersilkan dari pati jagung yaitu 45% saja (Sikumbang & Hindersah, 2009:20). Meskipun inulin dari umbi bunga dahlia di Indonesia masih jarang dimanfaatkan, namun inulin telah banyak digunakan di beberapa negara untuk dijadikan pengganti lemak atau gula dan mengurangi nilai kalori makanan hasil pengolahan susu dan makanan yang dimatangkan dengan cara dibakar di dalam oven (Sikumbang & Hindersah, 2009:37)

Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk memanfaatkan umbi bunga dahlia sebagai bahan pangan agar mudah diaplikasikan kepada produk makanan yaitu dengan menjadikannya sebagai tepung. Beberapa penelitian yang membahas mengenai tepung umbi bunga dahlia yang diaplikasikan pada produk pangan adalah Mubarok & Sembiring, (2020:91) meneliti mengenai produk cookies dengan berbagai rasio tepung terigu dan tepung umbi bunga dahlia, Oktavia, (2017:6) mengenai kualitas brownies bakar yang disubstitusikan dengan tepung umbi bunga dahlia, Ulkhair, (2018:8) mengenai kualitas pie dari tepung umbi bunga dahlia, dan Harahap et al., (2016:2) mengenai nilai gizi biskuit dari tepung umbi bunga dahlia. Dari beberapa penelitian yang sudah dilakukan tersebut belum adanya pengaplikasian tepung umbi bunga dahlia pada produk kue kering tradisional.

Salah satu kue tradisional yang dapat dengan mudah diterima oleh masyarakat karena citarasa dan bentuknya yang unik adalah kue semprong. Kue semprong adalah kue tradisional Indonesia berbahan dasar tepung beras, dengan teknik pengolahan dipanggang menggunakan cetakan semprong tradisional, kemudian digulung menyerupai lampu

semprong atau dilipat dengan berbagai bentuk (Husen et al., 2016:1). Kue semprong umumnya memiliki rasa yang tidak terlalu manis, gurih, aroma wangi, tekstur renyah tidak terlalu keras maupun lunak, tekstur permukaan yang halus dengan warna kuning kecoklatan yang menarik (Harijono et al., 2012:2).

Beberapa penelitian mengenai kue semprong diantaranya adalah Prisila et al., (2020:16) memodifikasi kue semprong dengan menambahkan ekstrak kopi instan, Husen et al., (2016:2) menggunakan tepung pisang kepok sebagai bahan substitusi, Basrin, (2020:8) meneliti pengaruh substitusi tepung sukun terhadap mutu kimia kue semprong, Damayanti, (2016:12) mengenai pengaruh substitusi tepung jali dan penambahan puree labu kuning terhadap sifat organoleptik kue semprong, Montohalu et al., (2020:13) mengenai uji organoleptik dan sifat kimia kue semprong campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu, dan beberapa penelitian lainnya yang membuat produk dari kue semprong.

Beberapa penelitian pendahuluan yang dilakukan pada tepung umbi bunga dahlia ataupun kue semprong tersebut menghasilkan produk makanan yang memiliki aroma yang khas dari tepung umbi bunga dahlia, meningkatkan rasa manis alami yang ditimbulkan dari penggunaan tepung umbi bunga dahlia dan juga warna coklat yang menjadikan produk makanan menjadi unik dan menjadi daya tarik tersendiri. Begitu juga dengan produk kue kering, inulin pada umbi bunga dahlia bersifat lebih kental sehingga dapat digunakan sebagai pengganti lemak (Fajriani et al., 2018:61). Inulin umbi dahlia yang dapat digunakan sebagai pengganti

lemak tersebut dapat menghasilkan kue semprong dengan tekstur yang tetap renyah namun rendah kalori. Selain lemak, inulin umbi dahlia juga mengandung gula sebagai pemanis alami untuk meningkatkan rasa manis alami pada kue semprong. Dengan begitu dapat disimpulkan bahwa penggunaan tepung umbi bunga dahlia dapat diaplikasikan pada produk kue semprong dan meningkatkan cita rasa yang khas, warna yang unik dan tekstur yang tetap renyah.

Pada penelitian ini kue semprong yang ingin dibuat adalah kue semprong dengan isian selai cokelat yang diberikan penambahan tepung umbi bunga dahlia sebesar 15% dan substitusi tepung umbi bunga dahlia pada bahan dasar kue semprong sebesar 10%, 15% dan 20%. Selai cokelat merupakan selai yang mudah diterima dan banyak disukai oleh masyarakat, selain itu selai cokelat cocok diberi penambahan tepung umbi bunga dahlia, karena warna selai cokelat yang cenderung coklat kehitaman selaras dengan warna tepung umbi bunga dahlia yang coklat sehingga nantinya warna yang dihasilkan selai cokelat dengan penambahan tepung umbi bunga dahlia tidak jauh berbeda dengan warna standar selai pada umumnya. Maka dari itu peneliti memilih selai cokelat untuk dijadikan isian pada kue semprong.

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian diatas dan belum adanya yang meneliti mengenai kualitas fisik dan kualitas organoleptik kue semprong dengan isian selai cokelat yang dihasilkan dari substitusi tepung umbi bunga dahlia dari 3 perlakuan maka dilakukan penelitian

mengenai pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia (*Dahlia pinnata*) terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik kue semprong.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang, beberapa masalah yang akan dijadikan bahan penelitian sebagai berikut:

1. Apakah terdapat pengaruh kualitas fisik dan organoleptik kue semprong dengan substitusi tepung umbi bunga dahlia?
2. Berapakah persentase tepung umbi bunga dahlia yang tepat untuk membuat kue semprong dengan kualitas baik?
3. Apakah terdapat pengaruh nyata kualitas fisik substitusi tepung umbi bunga dahlia pada produk kue semprong terhadap aspek ketebalan, daya serap air, dan susut pengeringan?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia terhadap kualitas organoleptik pada produk kue semprong terhadap warna, aroma, tekstur, rasa dan secara keseluruhan?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah diatas, maka penelitian ini dibatasi hanya pada “Pengaruh Substitusi Tepung Umbi Bunga Dahlia (*Dahlia pinnata*) Terhadap Kualitas Fisik dan Kualitas Organoleptik Kue Semprong” yang ditinjau dari aspek ketebalan, daya serap air, susut pengeringan, warna, aroma, tekstur, rasa dan secara keseluruhan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia sebesar 10%, 15%, dan 20% terhadap

kualitas fisik dan kualitas organoleptik kue semprong dengan isi selai coklat penambahan 15% tepung umbi bunga dahlia?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung umbi bunga dahlia terhadap kualitas fisik dan kualitas organoleptik kue semprong.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi berbagai pihak yaitu:

1. Bagi peneliti

Meningkatkan wawasan mengenai hal-hal seputar umbi bunga dahlia dan tepung umbi bunga dahlia, serta kandungannya yang sangat bermanfaat. Sebagai sumber untuk dilanjutkannya penelitian ini agar menjadi penelitian yang lebih bermanfaat.

2. Bagi masyarakat

Mengoptimalkan bahan pangan lokal dengan memanfaatkan umbi bunga dahlia dalam bentuk tepung serta mengenalkan produk inovasi kue semprong yang sehat agar memunculkan kembali minat konsumsi masyarakat terhadap kue tradisional yang sudah jarang ditemukan di kota-kota besar

3. Bagi program studi

Menambah informasi serta pengetahuan pada mata kuliah pangan fungsional dan kue tradisional