

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

Kue lidah kucing merupakan kue kering yang berasal dari Belanda. Bahan baku pembuatan kue lidah kucing adalah tepung terigu, telur, gula halus, margarin, vanili, dan *cream of tar-tar*. Kue lidah kucing berbentuk seperti lidah kucing yaitu tipis dan panjang, dengan proses pemanggangan di dalam oven (Yasa Boga, 2012). Umumnya kue lidah kucing terbuat dari tepung terigu sebagai bahan utama. Mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu, maka perlu didapatkan sumber tepung dari bahan baku lokal, yaitu tepung ubi jalar ungu.

Di Indonesia, status ubi jalar sebagai komoditas pangan belum setara dengan padi, jagung, ataupun ubi kayu. Penggunaan ubi jalar sebagai “makanan pokok” sepanjang tahun terbatas dikonsumsi oleh penduduk di Papua Barat, Maluku, dan beberapa daerah Jawa Barat. Adapun dikonsumsi sebagai aneka macam camilan dan kudapan lebih merata dikenal oleh banyak penduduk di Indonesia (Widowati, 2008).

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) merupakan salah satu komoditas pertanian yang sangat penting untuk dikembangkan di Indonesia. Ubi jalar salah satu komoditas penghasil sumber karbohidrat dan kalori yang berperan sebagai alternatif pengganti bahan pangan seperti padi dan jagung. Ubi jalar bermanfaat bagi manusia karena mengandung serat yang cukup tinggi, sehingga membantu proses pencernaan. Kandungan vitamin dan mineral yang mampu untuk memenuhi gizi dan kesehatan masyarakat.

Ubi jalar dapat diproses menjadi tepung yang dapat diolah menjadi aneka produk makanan yang mempunyai nilai tambah tinggi, salah satunya yaitu ubi jalar ungu lokal. Keunggulan dari ubi jalar ungu lokal yaitu mengandung antosianin tinggi, antosianin bermanfaat bagi kesehatan tubuh manusia karena dapat berfungsi sebagai antioksidan, antihipertensi, pencegah gangguan fungsi hati (Sunnara & Isvandiary, 2009).

Pengolahan ubi jalar di Indonesia masih sangat terbatas dan sederhana yaitu hanya direbus, dipanggang, digoreng, dan dibuat makanan tradisional. Salah satu bentuk olahan ubi jalar yang cukup potensial adalah pengolahan tepung. Tepung ubi jalar merupakan bentuk produk olahan setengah jadi untuk digunakan menjadi bahan baku industri makanan (Juanda dan Cahyono, 2000).

Ubi jalar ungu lokal dapat dibuat menjadi berbagai produk makanan, apabila sudah diolah menjadi tepung ubi jalar ungu lokal, selanjutnya dapat dimanfaatkan menjadi produk pangan yaitu kue kering (Gardjito, dkk, 2013). Salah satu kue kering yang dapat diaplikasikan dari tepung ubi ungu lokal adalah kue lidah kucing. Kue lidah kucing memiliki rasa manis dengan tekstur kue yang lembut serta lumer di mulut, mudah dalam proses pembuatannya, tidak membutuhkan waktu yang lama untuk proses pengovenan, dan daya simpan kue lidah kucing yang tahan lama sampai dengan berbulan-bulan apabila disimpan pada wadah kedap udara.

Untuk meningkatkan kandungan gizi yang terdapat di dalam tepung ubi ungu lokal, membuat suatu inovasi baru dan meningkatkan segi kreatifitas pada pembuatan kue lidah kucing dengan substitusi tepung ubi ungu lokal, sehingga diharapkan dapat disukai dan diterima oleh seluruh lapisan masyarakat baik dari

kalangan anak-anak, remaja, sampai dengan orang dewasa sebagai camilan sehat dan bergizi, karena menggunakan ubi ungu lokal yang di olah menjadi tepung ubi ungu lokal pada pembuatan kue lidah kucing.

Berdasarkan uraian latar belakang tersebut, maka peneliti melakukan penelitian tentang “Pengaruh substitusi tepung ubi ungu lokal (*Ipomoea batatas L.*) dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap daya terima konsumen”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut ini, yaitu:

1. Bagaimana cara pembuatan kue lidah kucing tepung ubi ungu lokal?
2. Apakah tepung ubi ungu lokal dapat digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan kue lidah kucing?
3. Berapakah persentase substitusi tepung ubi ungu lokal yang diperlukan untuk menghasilkan kue lidah kucing yang baik?
4. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue lidah kucing tepung ubi ungu lokal?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini hanya membatasi pada pengaruh substitusi tepung ubi ungu lokal dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap daya terima konsumen yang meliputi aspek penilaian dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

#### **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka perumusan masalah ini adalah: Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ubi ungu lokal pada pembuatan kue lidah kucing terhadap daya terima konsumen?

#### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka didapatkan tujuan penulisan yaitu menganalisa dan mengetahui pengaruh substitusi tepung ubi ungu lokal pada pembuatan kue lidah kucing terhadap daya terima konsumen.

#### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil yang dicapai dari penelitian ini antara lain adalah dapat berguna untuk:

1. Meningkatkan nilai ekonomi ubi ungu lokal dengan cara mengoptimalkan pemanfaatannya melalui pengolahan menjadi tepung.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat, industri pangan, maupun peneliti tentang cara pemanfaatan ubi ungu lokal dalam produk pangan.
3. Mengoptimalkan sumber daya alam yang terdapat di Indonesia yaitu ubi ungu lokal yang diolah menjadi tepung ubi ungu pada pembuatan kue lidah kucing.
4. Meningkatkan keanekaragaman kue kering dengan mengaplikasikan kue lidah kucing substitusi tepung ubi ungu lokal.