

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan salah satu negara yang memiliki kekayaan kue tradisional yang sangat beragam. Hal ini dipengaruhi oleh letak geografis yang berbeda-beda antara wilayah satu dengan lainnya. Kue tradisional Indonesia terbagi dalam dua bagian, ada kue basah dan kue kering. Kue kering adalah kue dengan kadar air yang minimal, sehingga dapat tahan disimpan lebih lama daripada kue basah, kue kering biasanya bertekstur keras tetapi renyah (Boga, 2015). Salah satu contoh kue kering Indonesia adalah ledre pisang.

Ledre sudah ada dari sebelum Indonesia merdeka dan diperkirakan ledre tercipta pada tahun 1932 (*Bagian Protokol & Komunikasi Pimpinan Kabupaten Bojonegoro*, n.d.). Pada awalnya ledre berbentuk lembaran dan hanya dilipat menjadi dua atau setengah lingkaran sama seperti bentuk dari kue leker. Menurut sejarahnya, ledre dan leker juga menggunakan *topping* yang sama, yaitu menggunakan potongan pisang. Namun, yang menjadi perbedaan dari keduanya, ledre berkembang dari Bojonegoro, sedangkan leker berkembang di kota Solo. Berkembangnya zaman, ledre mengalami perubahan bentuk menjadi gulungan menyerupai kue semprong.

Ledre merupakan camilan yang berasal dari Kabupaten Bojonegoro, Jawa Timur, yang bentuknya mirip dengan semprong dan egg roll, yaitu berbentuk gulungan seperti *stick roll* (Pranata et al., 2015). Namun, ledre lebih tebal daripada semprong di Jawa, tetapi lebih tipis dibandingkan semprong dari Betawi. Ledre sudah memiliki ragam rasa lainnya, seperti rasa coklat, durian, strawberry, dan lain-lain. Walaupun ledre sudah memiliki banyak ragam rasa, tetap rasa pisanglah yang menjadi original. Ledre juga merupakan oleh-oleh dari Bojonegoro.

Para wisatawan yang berkunjung ke Bojonegoro biasanya akan membeli ledre sebagai buah tangan. Namun, semakin berkembangnya zaman, ledre sudah tidak susah lagi didapatkan karena sudah banyak para pengusaha ledre yang menjualkan ledre pisang di *platform online shop* seperti Lazada, Shopee, dan

Tokopedia. Sehingga, para kustomer yang berada di luar kota Bojonegoro, tetap bisa membeli ledre pisang tersebut.

Nama ledre berasal dari teknik pengolahan yang digunakan dalam pembuatan kue ini yaitu dengan cara di 'edre-edre' (ditipiskan) di atas wajan sampai mengering, sedangkan nama pisang diambil dari salah satu bahan baku utama yang digunakan yaitu buah pisang. Pisang yang digunakan dalam ledre pisang adalah pisang raja bulu. Terdapat dua jenis pisang yang ada di Indonesia, yaitu jenis buah yang langsung dapat dimakan dan yang harus diolah terlebih dahulu untuk bisa dimakan. Pisang raja bulu merupakan jenis pisang yang harus diolah terlebih dahulu. Pemilihan pisang akan menentukan cita rasa pada ledre, karena itulah pisang yang digunakan merupakan pisang raja bulu yang sudah tua saat dipetik supaya memiliki rasa yang manis (tidak asam/sepet).

Selain pisang, dalam pembuatan ledre juga diperlukan adonan yang menggunakan tepung beras, santan kental, gula, telur, dan garam. Pada pembuatan ledre secara tradisional, adonan akan dituangkan di atas wajan kemudian ditambahkan potongan kecil pisang raja bulu dan ditipiskan lalu dipanggang hingga kering dan digulung. Teknik pembuatan secara tradisional memerlukan ketrampilan khusus.

Selain tepung beras, Indonesia juga memiliki tepung bahan pangan lokal lainnya. Oleh karena itu, dalam penelitian skripsi ini, dalam pembuatan adonan akan menggunakan tiga jenis tepung yang berbeda, tepung beras, tepung mocaf, dan tepung singkong. Tepung singkong dan tepung mocaf merupakan tepung yang terbuat dari singkong, namun yang membedakan di antara keduanya adalah proses saat pembuatannya. Indonesia termasuk negara yang agraris, dan salah satu produk yang diproduksi dari para petani adalah singkong. Menurut website Kementerian Pertanian RI, produksi ubi kayu (singkong) pada tahun 2016 mencapai 20.255.867 ton (Kementerian Pertanian RI, 2017).

Singkong dapat dijadikan bahan pangan. Kandungan kalori dari singkong hanya 154 kkal per 100 gram (setengah dari kalori yang ada pada beras) dan mampu menjadikannya layak untuk dikonsumsi secara teratur. Singkong bagus untuk orang yang sedang menjalani diet atau penderita diabetes, dikarenakan singkong memiliki nilai Glycaemic Index (GI) atau kandungan gula yang rendah yaitu dibawah 55.

Selain menjadi bahan pangan, singkong dapat dibuat menjadi tepung. Keunggulan dari tepung yang dibuat dengan singkong adalah tidak memiliki gluten, sehingga aman bagi orang-orang yang intoleran dengan gluten (Kementerian Pertanian RI, 2017).

Singkong dapat menjadi pengganti beras sebagai bahan pangan untuk memenuhi karbohidrat sehari-hari. Selain itu, singkong bisa dijadikan tepung (tepung singkong dan tepung mocaf) yang memiliki kandungan amilosa dan amilopektin yang hampir sama seperti pada kandungan tepung beras. Kadar amilosa dan amilopektin tepung singkong berkisar antara 12,28% sampai 27,38% dan 72,61% sampai 87,71% (Murtiningrum et al., 2012). Kadar amilosa serta amilopektin pada tepung beras adalah 11,78% dan 88,22% (Imanningsih, 2012). Berdasarkan kandungan amilosa dan amilopektin yang hampir sama pada kedua bahan tersebut, tepung beras dapat digantikan dengan tepung singkong ataupun tepung mocaf pada pembuatan ledre pisang.

Tepung singkong merupakan hasil dari penepungan semua komponen yang ada pada ubi kayu yang telah dikeringkan, dihaluskan, dan diayak dengan saringan 100 mesh. Singkong yang baru dipanen harus segera diproses menjadi tepung supaya menghasilkan tepung singkong bermutu tinggi, sedangkan tepung mocaf merupakan tepung berbahan dasar singkong namun yang membedakan dengan tepung singkong adalah tepung mocaf melalui proses fermentasi selama 3 hari. Mikroba bakteri asam laktat mendominasi proses fermentasi pada singkong. Fermentasi ini menggunakan prinsip memodifikasi sel singkong secara fermentasi.

Pembuatan tepung singkong dan tepung mocaf merupakan usaha dalam pengawetan singkong saat terjadinya panen singkong yang berlebih, sehingga penggunaan singkong lebih maksimal dan tidak banyak yang dibuang dikarenakan pembusukan. Tepung mocaf mempunyai warna yang lebih putih dari tepung singkong biasa karena kandungan proteinnya sedikit lebih rendah daripada kandungan protein tepung singkong biasa (Murtiningsih & BSc, 2011). Selain itu, tepung mocaf mempunyai aroma dan rasa yang netral, sedangkan tepung singkong biasa masih mempunyai rasa aroma singkong yang kuat, dan dengan adanya perbedaan karakteristik antara tepung singkong dan tepung mocaf, maka akan

menghasilkan perbedaan karakteristik hasil akhir pada pembuatan ledre pisang dengan tepung singkong dan ledre pisang dengan tepung mocaf.

Berdasarkan uraian di atas maka perlu dilakukan penelitian tentang perbedaan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf pada pembuatan ledre pisang terhadap daya terima konsumen serta pada penelitian skripsi ini dilakukan modifikasi pada teknik pengolahannya.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah penelitian, dapat diidentifikasi beberapa permasalahan seperti :

- a. Apakah tepung singkong dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung beras dalam pembuatan ledre pisang?
- b. Apakah tepung mocaf dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung beras dalam pembuatan ledre pisang?
- c. Bagaimanakah komposisi formula untuk membuat ledre pisang yang menggunakan tepung singkong dan tepung mocaf?
- d. Apakah teknik pembuatan ledre pisang dengan bahan utama tepung singkong dan tepung mocaf sama dengan ledre pisang yang terbuat dari tepung beras?
- e. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung singkong terhadap kualitas ledre pisang?
- f. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung mocaf terhadap kualitas ledre pisang?
- g. Apakah terdapat perbedaan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf pada pembuatan ledre pisang terhadap daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Pada penelitian ini, permasalahan dibatasi pada Perbedaan Penggunaan Tepung Singkong Dan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Ledre Pisang Terhadap Daya Terima Konsumen

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : Apakah terdapat perbedaan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf pada pembuatan ledre pisang terhadap daya terima konsumen?

1.5. Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Menganalisis perbedaan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf pada pembuatan ledre pisang terhadap daya terima konsumen secara organoleptik.
2. Menganalisis uji fisik pada perbedaan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf pada pembuatan ledre pisang.

1.6. Kegunaan Penelitian

1. Memberikan wawasan peneliti dalam mengembangkan ledre pisang dengan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf.
2. Memberikan masukan pengembangan produk ledre pisang pada Mata Kuliah Kue Tradisional di Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
3. Memberikan informasi formula baru pada ledre pisang dengan penggunaan tepung singkong dan tepung mocaf.
4. Memberikan informasi pada pelaku usaha jasa boga sebagai pengembangan produk ledre pisang