

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Wingko Babat merupakan salah satu jenis kue tradisional yang berasal dari Babat, Jawa Timur, wingko babat terbuat dari tepung ketan yang dicampur dengan parutan kelapa muda dan gula pasir, kelapa parut, tepung ketan, gula, garam, vanili, dan air. Wingko babat memiliki tekstur yang kenyal serta rasanya yang manis dan gurih membuat wingko babat menjadi produk yang disukai masyarakat dari berbagai golongan dan menjadikannya sebagai kudapan (G & Eviana, 2019). Wingko dimasak dengan cara dipanggang (Tika, 2017). Kelapa muda biasa digunakan dalam pembuatan wingko babat untuk menonjolkan rasa gurih pada wingko babat (Trisnawati, 2015). Wingko babat umumnya bertekstur agak kenyal dan berbentuk bundar. Biasanya wingko babat disajikan hangat dan dipotong kecil-kecil. Wingko saat ini sudah berkembang dari rasa dan penampilannya, tetapi belum ada wingko yang memiliki variasi bahan dasar berbeda (Lazuardi & Eviana, 2019b).

Ditinjau dari penelitian sebelumnya terdapat beberapa penelitian yang telah melakukan substitusi bahan utama wingko babat dengan bahan lain. Seperti penelitian dari Singgih (2015) membuat wingko babat dengan substitusi tepung kentang dan tepung beras, pada penelitian Handayani dan Esteria Priyanti (2021) membuat wingko babat dengan substitusi daun kelor sebanyak 4%, pada penelitian Lazuardi dan Eviana (2019) membuat wingko babat dengan substitusi tepung biji durian sebanyak 15%.

Di beberapa toko oleh-oleh khas kota Semarang menjual wingko dengan varian rasa original, rasa coklat dan penambahan buah-buahan. Menurut dengan adanya diversifikasi jenis wingko, dapat dilakukan suatu penganeekaragaman bahan dasar wingko dengan menggunakan bahan dasar campuran yaitu menggabungkan antara tepung ketan dengan salah satu komoditi hasil produksi lokal yang melimpah di Indonesia, harganya cukup murah, memiliki nilai gizi yang lengkap, memiliki karakteristik yang khas seperti tempe. Tempe di Indonesia dikonsumsi oleh hampir semua lapisan masyarakat, tetapi sebagian menu masakan tempe sedikit sekali

ditemui di restoran. Dengan kandungan tempe yang terbuat dari bahan baku kacang kedelai yang memiliki kadar protein tinggi. Hal ini dikarenakan kedelai memiliki kadar protein rata-rata 34,9%, bahkan pada varietas unggul dapat mencapai 40-44%. Protein kedelai memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap, serta daya cerna yang sangat baik. Kombinasi kedelai dengan sumber karbohidrat seperti tepung terigu sangat baik untuk kelengkapan gizi (Bintari et al., 2013).

Tempe merupakan salah satu produk olahan pangan khas Indonesia yang dibuat melalui proses fermentasi. Fermentasi yang terjadi pada proses produksi tempe didapatkan dari aktivitas sejenis mikroba kapang yang dinamakan dengan kapang *Rhizopus Oryzae*. Dengan adanya proses fermentasi, kedelai yang dibuat tempe nutrisinya lebih mudah dicerna tubuh dibandingkan kedelai yang dimakan tanpa mengalami fermentasi (Sarwono, 2010). Proses fermentasi kedelai yang dilakukan oleh kapang *Rhizopus Oryzae* menghasilkan beberapa enzim yang mampu menghidrolisis senyawa-senyawa kompleks menjadi senyawa yang lebih sederhana sehingga lebih mudah dicerna dan diserap tubuh (Astawan 2008). Masalah utama yang dihadapi pada tempe adalah umur simpannya yang relatif pendek akibat kadar airnya yang cukup tinggi (Astawan et al., 2017), oleh karena itu pembuatan tepung tempe merupakan alternatif pengolahan untuk memperpanjang daya tahan simpan dan daya guna tempe (Reddy et al., 2019).

Tepung Tempe adalah tepung yang terbuat dari tempe segar yang dipotong kecil, di keringkan, digiling halus menggunakan alat bantu berupa blender, kemudian diayak (Fajri, 2018). Tepung tempe memiliki salah satu manfaat yaitu sebagai bahan campuran makanan untuk memperkaya nilai gizinya. Beberapa penelitian telah memanfaatkan tepung tempe dalam pembuatan produk minuman maupun makanan. Sebagai contoh penelitian yang dilakukan oleh Larasati dan Safitri (2017) tentang pemanfaatan tepung tempe dalam pembuatan *cookies* kaya protein dan serat, hasilnya adalah produk *cookies* terpilih yaitu produk dengan substitusi 70% tepung tempe yang mengandung energi 506,8 kkal, karbohidrat 37,2 gram, protein 23,35 gram, lemak 29,4 gram, dan serat pangan 9,98 gram. Penelitian menurut Rahmaniah Crisan (2022) tentang daya terima dan kandungan gizi snack bar tepung tempe dan tepung pisang ambon, hasilnya adalah penggunaan 70%

tepung tempe dan 30% tepung pisang meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

Berdasarkan pemaparan di atas penulis melakukan penelitian Wingko Babat Substitusi Tepung Tempe untuk memanfaatkan tempe yang memiliki umur simpan yang rendah dan mengoptimalkan penggunaan produk pangan lokal menjadi produk camilan yang banyak digemari masyarakat.

1.2 Identifikasi Masalah

Pada penelitian ini ada beberapa identifikasi masalah yang mendasari peneliti untuk melakukan penelitian, dan berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan diatas, adapun identifikasi tersebut yaitu:

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan tepung tempe sebagai bahan substitusi dalam pembuatan wingko babat?
2. Bagaimana proses pembuatan wingko babat dengan substitusi tepung tempe?
3. Apakah terdapat pengaruh persentase substitusi tepung tempe pada pembuatan wingko babat?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung tempe pada pembuatan wingko babat terhadap aspek Warna Bagian Luar, Warna Bagian dalam, Aroma, Rasa Manis, Rasa Tempe, Tekstur Bagian Luar, Tekstur Bagian Dalam, rasa akhir (*aftertaste*)?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung tempe pada pembuatan wingko babat terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas serta keterbatasan waktu dan biaya dari peneliti, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Pada Pembuatan Wingko Babat Terhadap Sifat Fisik (diameter, ketebalan, dan berat adonan) dan Daya Terima Konsumen (Warna Bagian Luar, Warna Bagian dalam, Aroma, Rasa Manis, Rasa Tempe, Tekstur Bagian Luar, Tekstur Bagian Dalam, rasa akhir (*aftertaste*))”.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah yang telah ditentukan di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung tempe pada pembuatan wingko babat terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini dilakukan dengan tujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung tempe pada pembuatan wingko babat terhadap sifat fisik (diameter, ketebalan, berat adonan) dan daya terima konsumen (Warna Bagian Luar, Warna Bagian dalam, Aroma, Rasa Manis, Rasa Tempe, Tekstur Bagian Luar, Tekstur Bagian Dalam, Rasa Akhir (*aftertaste*)).

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan rangkaian kegiatan yang telah dilakukan, diharapkan penulisan penelitian ini berguna sebagai berikut:

1. Bagi masyarakat, dapat mengetahui informasi pembuatan wingko babat dengan substitusi tepung tempe.
2. Bagi dunia industri, sebagai informasi dan sumber pengetahuan tambahan mengenai penggunaan tepung tempe pada pembuatan wingko babat untuk menambah variasi dan menjadikan ide untuk berbisnis.
3. Bagi Program Studi Program Pendidikan Tata boga, Fakultas, Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan pengembangan produk wingko babat pada mata kuliah pengolahan kue kontinental.
4. Sebagai acuan atau bahan referensi bagi mahasiswa khususnya program studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta untuk terus menciptakan inovasi baru yang berhubungan dengan tepung tempe maupun produk wingko babat.
5. Untuk peneliti, dapat meningkatkan pengetahuan dan pengalaman dalam membuat inovasi produk wingko babat substitusi tepung tempe.