

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan ragam dunia kuliner, salah satu bahan pangan yang cukup populer adalah padi-padian, yang dikenal juga dengan sebutan sereal atau dalam Bahasa Inggris disebut *grain*. Pada piramida makanan, golongan sereal merupakan salah satu penyusun fondasi dasar yang sangat penting untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat dalam kehidupan sehari-hari (Astawan, 2009).

Oat merupakan bahan pangan yang berasal dari negara Eropa (Ramzan, 2020). *Oat* adalah serat yang sangat baik, beta glukosa dan kaya akan vitamin, mineral, dan antioksidan. Gandum utuh adalah suatu sumber makanan dan kelompok antioksidan yang divalidasi dapat melindungi dari penyakit jantung (Juliana et al., 2022). *Oat (avena sativa)* di Indonesia juga dikenal dengan sebutan *havermunt* yang merupakan bahan pangan yang masih asing di Indonesia. *Oat* termasuk dalam golongan famili *Graminaceae* atau rumput-rumputan dan masih satu family dengan gandum, padi, dan tanaman sereal lainnya. Tanaman ini berasal dari daratan Asia, namun bangsa Eropa yang lebih dulu membudidayakan dan mengolahnya menjadi makanan pokok untuk sehari-hari. *Oat* memiliki tinggi serat, hal ini terbukti bahwa setiap 100 gram *oat* terkandung 5-7,2 gram serat larut dan 9,9-14,9 gram total serat (serat larut dan serat tidak larut) (Sachriani & Yulianti, 2021). Serat dalam *oat* berfungsi sebagai zat pencegah kanker usus, terhindar dari resiko kolesterol dalam darah yang tinggi, dan penyakit jantung koroner (Jevitasari et al., 2018).

Pemanfaatan *oat* sebagai bahan baku industri pangan dapat ditingkatkan dengan cara penggunaan teknologi yang lebih modern. Salah satu upaya untuk meningkatkan manfaat *oat* dapat dilakukan dengan menganeekaragmkan jenis produk olahan tepung *oat*.

Tepung di Indonesia adalah salah satu produk industri yang sangat penting dalam hal pengendalian pangan. Tepung dapat diolah menjadi berbagai macam makanan atau diolah dalam beberapa industri makanan (Jevitasari et al., 2018).

Berdasarkan warna beras, di Indonesia terdapat beberapa jenis beras, yaitu beras putih, beras hitam, beras merah, dan beras ketan (Tuankotta et al., 2015). Tepung beras merupakan salah satu bahan dasar yang sering digunakan masyarakat Indonesia dalam pembuatan produk olahan pangan. Salah satu kendala dalam penggunaan tepung beras pada pengolahan beberapa produk pangan yaitu karakteristik tepung beras yang mempunyai jumlah air bebas lebih tinggi. Tepung beras memiliki sifat adonan yang lembut dan tidak lengket saat diolah (Midlanda&Lubis, 2014). Tepung beras sering dijadikan sebagai salah satu bahan utama dalam pembuatan kue tradisional.

Indonesia memiliki banyak sekali makanan unik terutama pada kue tradisional, mulai dari kue yang memiliki rasa manis hingga asin dan juga beragam bentuknya. Kue tradisional khas Indonesia sangat mudah ditemukan diberbagai tempat, seperti pasar tradisional, toko kue. Kue tradisional dapat diartikan sebagai makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat secara turun menurun dari generasi yang sudah disesuaikan dengan cita rasa selera masyarakat pada suatu tempat. Saat ini sebagian besar penikmat kue tradisional datang dari kalangan orang tua. Sementara, dari kalangan remaja sendiri masih kurang tertarik untuk mengonsumsi makanan tradisional karena banyaknya makanan asing yang masuk ke Indonesia dan lebih bervariasi dari segi warna, rasa, bentuk, dan kemasan (Imanningsih, 1989).

Kue tradisional merupakan salah satu kekayaan kuliner yang tidak dapat dipisahkan dalam kehidupan dan kebudayaan masyarakat Indonesia. Dalam kehidupan dan kebudayaan masyarakat Indonesia misalnya, kue tradisional sering disajikan pada acara selamatn, pernikahan, pertemuan warga, dan upacara adat di Bali. Citarasa kue tradisional Indonesia sangat khas yang tidak dapat digantikan oleh kue-kue barat seperti kue kering, cake, bolu, maupun *pastry*. Hal ini dikarenakan kue tradisional terbuat dari bahan-bahan khas dan menggunakan metode pengadukan adonan yang unik sehingga menghasilkan citarasa dan tekstur tersendiri pada hasil akhir kue yang berbeda dengan kue-kue barat (Imanningsih, 1989).

Kue mangkok merupakan kue tradisional Indonesia yang berasal dari daratan Cina yang kini telah menjadi kue tradisional Indonesia. Dinamakan kue mangkok karena kue tersebut dikukus dengan menggunakan cetakan yang berbentuk mangkok berukuran kecil. Bentuk kue mangkok seperti bolu kukus yaitu mekar dibagian atasnya, tetapi antara bolu kukus dan kue mangkok terdapat perbedaan yaitu dari bahan dan teknik pembuatannya. Pada kue mangkok bahan utamanya yaitu tepung beras, bahan pengembangnya selain air soda juga menggunakan tapai dan ragi (Lestari et al., 2018).

Kue mangkok berasal dari Negara Cina dan diperkenalkan oleh seorang imigran dari Tiongkok Selatan Provinsi Fujian dan Hokkian. Di Cina kue mangkok dikenal dengan nama *Fa Gao*. Dalam Bahasa Cina *Fa* artinya mengembang dan *Gao* artinya adalah Kue, jadi arti dari *fa gao* adalah kue yang mengembang. Kue mangkok biasanya disajikan saat hari raya imlek karena *Fa Gao* dapat dipercaya sebagai pembawa keberuntungan (Gustina, 2015) . Kue mangkok memiliki tekstur sangat lembut dan agak kenyal dengan rasa manis serta memiliki bentuk yang merekah seperti mangkuk. Bahan yang digunakan dalam pembuatan kue mangkok terdiri dari tepung beras, tapai singkong, gula pasir, tepung terigu, baking powder, air soda, garam dan air. Ragam kue mangkok sudah banyak yang beredar di pasar, namun untuk inovasi produk belum banyak dilakukan (Lestari et al., 2018).

Selain tepung beras, salah satu bahan utama dalam pembuatan kue mangkok adalah tapai. Tapai adalah makanan yang dibuat dari bahan sumber pati seperti umbi-umbian dan ragi yang difermentasi selama 2-3 hari. Tapai yang biasa digunakan dalam pembuatan kue mangkok yaitu tape singkong. Namun selain tapai singkong, dapat juga menggunakan tapai lain sebagai bahan utama pembuatan kue mangkok, yaitu tapai nasi. Pada penelitian ini pembuatan kue mangkok menggunakan tepung *oat* diharapkan akan mempengaruhi hasil dan kualitas dari kue mangkok tersebut. Penggunaan tepung *oat* di Indonesia belum dimanfaatkan secara optimal oleh Masyarakat, sehingga peneliti tertarik untuk mengolah tepung *oat* menjadi produk kue mangkok. Dengan penggunaan tepung *oat* sebagai substitusi dalam pembuatan kue mangkok diharapkan menghasilkan kualitas fisik yang baik dan menghasilkan warna, aroma, rasa, tekstur, dan pori-

pori yang dapat diterima oleh Masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung oat pada pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang dapat diidentifikasi beberapa masalah penelitian, sebagai berikut :

1. Apakah tepung *oat* dapat dijadikan sebagai substitusi pada pembuatan kue mangkok?
2. Apakah tepung *oat* dapat mempengaruhi warna, rasa, aroma, tekstur, dan pori-pori dalam pembuatan kue mangkok?
3. Bagaimana proses pembuatan kue mangkok?
4. Berapakah persentase substitusi tepung *oat* yang baik dalam pembuatan kue mangkok?
5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung *oat* pada pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung *oat* pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur, dan pori-pori.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “apakah terdapat pengaruh substitusi tepung *oat* pada pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung *oat* pada pembuatan kue mangkok terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan tujuan penelitian, maka kegunaan yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan sebagai kontribusi positif untuk mata kuliah Kue Tradisional.
2. Bagi masyarakat, untuk memperkenalkan produk kue mangkok dan produk olahan tepung *oat*.
3. Bagi dunia industry, sebagai salah satu upaya optimalisasi tepung *oat* sebagai peningkatan serat.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi pada penelitian selanjutnya.
5. Menghasilkan suatu inovasi untuk produk olahan kekinian yang bergizi
6. Menambah inovasi baru dalam pembuatan kue mangkok dengan substitusi tepung *oat*.

