

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **1.1. Latar Belakang Masalah**

Kue tradisional merupakan kue peninggalan para sesepuh yang turun temurun dari generasi ke generasi. Kue tradisional juga biasa disebut sebagai jajanan pasar, karena kue-kue tersebut sering dijual di pasar tradisional dan digunakan sebagai sajian dalam acara tertentu (Arasy dan Suu, 2018). Kue tradisional termasuk dalam budaya masyarakat Indonesia. Hampir setiap daerah di Indonesia memiliki jajanan khasnya masing-masing. Meski banyak jajanan yang hampir serupa, namun tetap terdapat perbedaan antara tiap jajanan, baik nama, cara penyajian, maupun rasa (Fatimah, 2011). Setiap rasa yang terdapat pada jajanan biasanya juga mencirikan suatu daerah atau suku misalnya, suku Sunda cenderung menyukai rasa asin, suku Jawa cenderung manis dan lain sebagainya.

Kue Pukis merupakan salah satu jajanan pasar yang berasal dari Banyumas, Jawa Tengah (Mas'ud dan Lestari, 2020) Kue ini banyak digemari karena rasanya yang manis dan gurih (Holidaya dan Kristiastuti, 2019). Selain dijadikan hidangan saat perayaan hari adat kue ini juga biasa dijadikan sebagai hidangan untuk menyambut tamu. Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran, hal ini disebabkan karena pada proses pembuatan adonan yang dituang ke cetakan sebanyak tiga perempat dari dasar cetakan (Chrestella, 2020). Bagian atasnya berwarna kekuningan sedangkan bagian bawahnya berwarna kecoklatan akibat proses karamelisasi saat pemasakan. Adonan kue pukis berbahan dasar tepung terigu, ragi instan, air, telur, santan, gula pasir, dan margarin (Tobing dan Hadibroto, 2015). Kue pukis memiliki kandungan protein sebanyak 6,12 gram dan 34,95 gram karbohidrat per 100 gram kue pukis (Fatsecret, 2023). Protein sangat diperlukan sebagai zat yang berfungsi sebagai antibodi, pembawa senyawa lain, pembawa isyarat dari sel lain, penggumpal darah pada luka, cadangan asam amino, penerima isyarat dari luar, dan pengatur kegiatan inti sel (Ilmu Kesehatan Masyarakat, 2015). Jumlah kandungan protein pada kue pukis masih sedikit dan belum mencukupi kebutuhan protein perhari, sedangkan protein diperlukan oleh tubuh.

Hanjeli adalah tanaman sereal atau jenis padi-padian yang tumbuh di dataran tinggi ataupun rendah, tanaman ini dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan (Mutaqin et al., 2017). Hanjeli berpotensi jika dikembangkan sebagai bahan pangan alternatif dikarenakan mempunyai kandungan protein sebanyak 8,9% lebih tinggi dari tepung terigu (Kurniasih Rafika, 2016). Negara asal tanaman hanjeli adalah Asia Timur termasuk di Indonesia. Di daerah Jawa Barat, tanaman ini banyak dibudidayakan masyarakat sebagai tanaman selingan ditanam secara polikultur tumpangsari. Masyarakat setempat biasa menikmatinya sebagai bubur hanjeli, tape, dan dodol (Nurmala Tati, 2010). Kandungan manfaat yang terdapat pada tanaman hanjeli yaitu protein, lemak, dan vitamin B1 yang lebih tinggi bila dibandingkan dengan sereal lainnya, selain itu hampir semua bagian dari tanaman ini dapat dimanfaatkan seperti biji, daun, batang, serta akarnya. Sayangnya kandungan nutrisi yang cukup tinggi pada tanaman ini masih belum banyak dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat Indonesia, khususnya di daerah Sukabumi Jawa Barat, hal ini disebabkan pengembangan dan pengetahuan masyarakat terkait hanjeli masih belum maksimal. Para petani di Indonesia masih ragu untuk menanam dan mengembangkan hanjeli dikarenakan permintaan pasar akan biji hanjeli yang masih belum setinggi produk sereal lainnya (A. Wahyudin, 2016). Selain sebagai bahan pangan pokok, hanjeli juga dapat diolah menjadi bahan baku makanan yaitu dalam bentuk tepung.

Tepung hanjeli merupakan tepung yang diperoleh dari biji hanjeli yang telah difermentasi, dikeringkan, dihaluskan, dan diayak dengan saringan tepung (Syahputri & Wardani, 2015). Secara umum kandungan pada tepung hanjeli telah memenuhi syarat mutu dari tepung terigu. Kandungan lemak dan protein pada tepung hanjeli cukup tinggi, yaitu 4,6% dan 15,1% berat per kandungan tepung hanjeli (Kurniasih, 2016). Hanjeli yang telah diolah menjadi tepung memiliki daya simpan yang lebih lama. Penggunaan tepung hanjeli pada kue diharapkan dapat meningkatkan nilai guna dan kandungan protein sehingga menjadikan kue pukis sebagai makanan fungsional.

Tepung hanjeli dapat digunakan sebagai substitusi tepung terigu pada beberapa jenis makanan. Berdasarkan jurnal penelitian yang berjudul “Pengujian

dan Peningkatan Produk Mie Instan Berbasis Hanjeli” menyatakan bahwa penggunaan tepung hanjeli sebanyak 30% dapat dimanfaatkan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dalam pembuatan mie instan (Sugih dan Muljana, 2013). Selain itu, berdasarkan penelitian yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Hanjeli (*Coix Lacryma-jobi L*) Terhadap Sifat Organoleptik Cookies Hanjeli” menyatakan bahwa Cookies dengan formulasi substitusi 50% : 50% merupakan cookies yang paling baik (Aini, 2016). Selanjutnya pada jurnal dengan judul “Daya Terima Konsumen Dan Sifat Fisik Roti *Soft Roll* Substitusi Tepung Hanjeli (*C. Lacryma-Jobi L.*)” penggunaan formulasi substitusi tepung hanjeli pada roti *soft roll* sampai sebanyak 20%, dengan formulasi terbaik sebanyak 10% substitusi tepung hanjeli (Irwan, 2021).

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan sebelumnya tepung hanjeli dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Tepung hanjeli memiliki syarat mutu seperti tepung terigu serta dapat digunakan sebagai penyatuan bahan lain. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terkait pengaruh substitusi tepung hanjeli pada pembuatan kue pukis. Penelitian ini dilakukan untuk mengetahui seberapa besar substitusi yang dapat ditambahkan pada kue pukis. Selain itu, penelitian ini juga untuk mengetahui kualitas fisik dan sensoris yang dihasilkan oleh substitusi tepung hanjeli pada kue pukis.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

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

1. Apakah tepung hanjeli dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan kue pukis?
2. Berapakah persentase substitusi tepung hanjeli untuk menghasilkan kue pukis yang berkualitas?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan kue pukis terhadap waktu fermentasi?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan kue pukis terhadap warna kue pukis?

5. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli dalam pembuatan kue pukis terhadap rasa kue pukis?
6. Apakah kue pukis dengan substitusi tepung hanjeli dapat diterima oleh konsumen?
7. Bagaimana pengaruh substitusi tepung hanjeli terhadap kualitas fisik dan sensoris kue pukis?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung hanjeli terhadap kualitas fisik dan sensoris kue pukis yang dinilai dari aspek tekstur, aroma, rasa, berserat, warna, dan volume.

### **1.4. Perumusan masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka peneliti memutuskan untuk membuat perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung hanjeli terhadap kualitas fisik dan sensoris kue pukis?”

### **1.5. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung hanjeli terhadap kualitas fisik dan sensoris kue pukis.

### **1.6. Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna untuk:

#### **1.6.1. Peneliti**

Mendapatkan hasil analisis kualitas sensoris substitusi tepung hanjeli pada kue pukis dengan persentase yang berbeda.

#### **1.6.2. Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga**

1. Menjadi referensi mengenai inovasi pembuatan kue dari tepung hanjeli
2. Memberikan informasi pemanfaatan tepung hanjeli dalam pembuatan kue pukis

### **1.6.3. Program Studi Pendidikan Tata Boga**

1. Menambahkan informasi dalam mata kuliah Kue Tradisional mengenai penggunaan bahan substitusi tepung hanjeli pada pembuatan kue pukis

### **1.6.4. Masyarakat Umum atau Lembaga**

1. Memberikan informasi dan mengenalkan kepada masyarakat bagaimana cara meningkatkan nilai ekonomis tepung hanjeli sebagai upaya dalam menjaga ketahanan pangan
2. Menjadi referensi kepada industri jasa boga dalam pemanfaatan tepung hanjeli seperti pada kegiatan *“research and development”*.

