

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kue kering merupakan produk berukuran kecil yang tidak mengandung cairan, memiliki rasa yang manis atau gurih serta diolah dengan dipanggang ataupun digoreng dan memiliki tekstur yang renyah (Handayani, 2014). Mengenai kemunculan cookies, di sekitar abad ke-7 Masehi, kue kering ditemukan secara tidak sengaja oleh seorang pembuat kue yang berasal dari Persia atau Iran. Saat itu pembuat kue tersebut memanggang adonan kue untuk memastikan suhu di dalam oven. Adonan tersebut saat dipanggang mengembang dan memiliki tekstur yang renyah serta memiliki daya simpan yang lama (Budi Sutomo, 2008).

Rata-rata konsumsi kue kering pertahun dari 2016-2020 yaitu 4,250% (Statistik Konsumsi Pangan, 2020). Jumlah konsumsi kue kering terus meningkat terutama pada hari-hari besar seperti lebaran, natal, imlek serta hari-hari besar lainnya. Biasanya kue kering disajikan berdampingan dengan teh, kopi serta susu yang dikonsumsi sebagai selingan dan camilan diantara waktu makan.

Salah satu jenis kue kering yang banyak digemari di Indonesia adalah kue putri salju. Kue putri salju adalah salah satu kue kering yang populer pada saat perayaan hari-hari besar. Teksturnya yang mudah larut di lidah dengan penampilannya yang berselimut putih bak salju, membuat kue ini mempunyai kelas tersendiri. Beberapa sumber menyatakan bahwa kue putri salju pertama kali muncul di Swedia pada abad ke-18 dan disebut sebagai "*Swedish Butter Balls*" atau "*Viennese Sugar Balls*". Kue tersebut terbuat dari campuran mentega, gula, tepung terigu dan kacang tanah yang dipanggang dan kemudian diberi taburan gula halus (Hidayat, 2007). Di Indonesia sendiri, kue putri salju juga cukup populer dikalangan masyarakat. Kue kering ini sering dijadikan sebagai camilan ringan atau sebagai hadiah untuk orang terdekat pada acara khusus seperti Natal, Lebaran atau ulang tahun.

Bahan utama dalam pembuatan kue putri salju adalah tepung terigu, maizena, lemak dan vanili yang dimatangkan dengan cara teknik pemanggangan (*baking*)

(Anggraini, 2017). Bahan-bahan tersebut diaduk hingga membentuk adonan yang dapat dibentuk menjadi bola kecil atau setengah bulan sabit. Adonan kemudian dipanggang hingga matang dan kemudian diberi taburan gula halus. Tepung yang digunakan dalam pembuatan kue kering adalah tepung terigu protein rendah dengan kandungan protein sebesar 8%-9% (Cahyana & Artanti, 2015). Tepung protein rendah memiliki kandungan gluten yang rendah sehingga sesuai untuk produk kue kering yang tidak membutuhkan proses pengembangan.

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari gandum dan sampai sekarang belum ada bahan dasar lain sebagai pengganti gandum untuk membuat tepung terigu, karena gandum merupakan satu-satunya jenis biji-bijian yang mengandung gluten, yaitu protein tepung terigu yang tidak larut dalam air dan mempunyai sifat elastis seperti karet (Cahyana & Artanti, 2015). Kebutuhan tepung terigu di Indonesia relatif tinggi dan terus meningkat, tetapi tidak diimbangi dengan kemampuan produksi dalam negeri sehingga diperlukan penggunaan bahan alternatif sebagai pengganti tepung terigu. Hal ini dibuktikan dari jumlah impor tepung terigu mencapai 31,34ribu ton (*Badan Pusat Statistik*, 2022). Komsumsi terbesar tepung terigu diperingkat pertama diduduki oleh konsumsi rumah tangga sebesar 40% industri roti 25%, industri mie instan 20%, industri *cake* dan biskuit 15% serta produksi gorengan 5% (Herawati *et al.*, 2017). Produk kue kering yang beredar dipasaran mayoritas menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengembangan produk kue putri salju untuk menciptakan inovasi baru dengan melakukan substitusi menggunakan bahan pangan lokal yang diolah menjadi tepung sukun.

Sukun (*Artocarpus Altilis Fosberg*) merupakan tanaman perkarangan yang sudah berabad-abad dikenal di Nusantara. Tanaman sukun berasal dari New Guinea Pasifik dan berkembang sampai ke Indonesia. Sukun dapat tumbuh di lahan dekat pantai (0 meter permukaan laut) maupun di pegunungan (100 meter dari permukaan laut (Gardjito, M 2013). Sukun diolah oleh masyarakat biasanya menjadi pengganti makanan pokok di daerah tertentu serta camilan. Selain digunakan secara langsung sukun dapat dijadikan sebagai produk olahan yaitu tepung sukun.

Tepung sukun merupakan bahan pangan lokal yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu terutama dalam pembuatan produk makanan (Nugraha et

al., 2016). Produk olahan dari buah sukun yang memiliki kandungan pati cukup tinggi, sehingga tepung sukun berpotensi sebagai bahan makanan sumber karbohidrat. Tepung sukun memiliki tekstur yang agak kasar dan sedikit berbeda dari tepung terigu. Tepung sukun ini berwarna agak kecoklatan dan memiliki aroma sukun yang khas (Sumarsih et al., 2016). Tepung sukun dihasilkan dari buah sukun yang sebelumnya melalui proses pengupasan kulit, pencucian, perendaman, pamarutan, pengeringan, penggilingan, pengayakan dan pengemasan. Tepung sukun mengandung amilosa berkisar 20-30%/100 g serta amilopektin 70-80%/100 g (Setiawan et al., 2017a). Pada 100 g tepung terigu mengandung amilosa sebesar 28% dan amilopektin 72% (Bagus et al., 2015). Kandungan amilopektin yang tinggi akan menghasilkan produk makanan yang ringan, garing dan renyah (Koswara, 2009). Kedua tepung di atas memiliki struktur kandungan yang sama dengan jumlah persentase yang berbeda memungkinkan untuk dilakukan substitusi tetapi tidak dalam persentase yang tinggi. Produksi sukun di Indonesia terus meningkat, pada tahun 2008 sebanyak 89.231 ton dan tahun 2010 menjadi 113.778 ton. Pada tahun 2008, daerah Jawa menghasilkan sukun sebanyak 78,678 ton (Novrini, 2020).

Penelitian tentang tepung sukun lainnya yaitu penambahan tepung sukun dalam pembuatan *egg roll*. Penelitian tersebut dilakukan oleh (Hafidha & Ismawati, 2018) yang berjudul “Pengaruh Penambahan Tepung Sukun (*Artocarpus Communisi*), Pisang Hijau (*Musa Paradisiaca L*), Cokelat (*Theobroma Cacao L*) dan Kurma (*Phoenix Dactylifera*) Terhadap Daya Terima dan Nilai Karbohidrat *Egg Roll*” membuktikan bahwa pada perlakuan F1 tepung terigu 500 g dengan penambahan 150 g tepung sukun adalah paling disukai. Pada aspek warna, aroma, tekstur dan rasa tidak terdapat pengaruh yang signifikan (Hafidha & Ismawati, 2018). Hal di atas membuktikan bahwa penggunaan bahan pangan lokal yang diolah menjadi tepung dapat dijadikan bahan substitusi sehingga perlu dilakukan optimalisasi dalam penggunaannya, salah satunya adalah sukun.

Sifat struktur tepung sukun di atas diharapkan dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue putri salju yang dapat diterima oleh konsumen. Untuk itu perlu dilakukan penelitian tentang Pengaruh Substitusi Tepung Sukun (*Artocarpus altilis Fosberg*) terhadap Daya Terima Kue Putri Salju).

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung sukun dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue putri salju?
2. Bagaimana pembuatan kue putri salju terhadap substitusi tepung sukun?
3. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen?
4. Bagaimana formula yang tepat untuk membuat kue putri salju substitusi tepung sukun?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pada pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen dalam aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka perumusan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung sukun pada pembuatan kue putri salju terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.6 Kegunaan Hasil Penelitian

Adapun beberapa hal yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk:

1. Peneliti
 - a. Menjadi sarana bagi peneliti untuk menambah dan meningkatkan pengetahuan bagi peneliti mengenai substitusi tepung sukun pada kue putri salju.
 - b. Menambah pengalaman dan pengetahuan bagi peneliti.
2. Universitas Negeri Jakarta (Program Studi Pendidikan Tata Boga)
 - a. Dapat dijadikan sebagai bacaan referensi ilmiah tambahan bagi mahasiswa dan mahasiswi Universitas Negeri Jakarta.
 - b. Dapat dijadikan sebagai referensi bagi mahasiswa dan peneliti selanjutnya apabila melakukan penelitian yang berkaitan mengenai faktor daya terima konsumen.
3. Wirausaha/Masyarakat
 - a. Membuka peluang Usaha Mikro, Kecil dan Menengah (UMKM) dengan memproduksi kue putri salju varian baru.
 - b. Meningkatkan nilai penjualan terhadap produk tepung sukun
 - c. Mengoptimalkan pemanfaatan dan penggunaan tepung sukun.