

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kue tradisional adalah jenis makanan ringan atau kudapan yang telah membudidaya di kalangan Indonesia dimana resepnya diwariskan secara turun-menurun oleh nenek moyang dengan menggunakan bahan baku lokal, alat pengolahan dan teknik pengolahan yang masih tradisional telah lama berkembang secara spesifik di daerah atau masyarakat kecil di Indonesia (Ginting et al., 2018). Kue Tradisional pada umumnya bercitarasa manis tetapi ada juga yang bercitarasa asin dan gurih. Biasanya kue tradisional dibuat dari berbagai macam tepung, baik itu tepung terigu, tepung beras, tepung tapioka ataupun tepung sagu yang dicampur dengan bahan tambahan lainnya seperti bahan pemberi rasa, warna, aroma dan lain-lain. (Szczesniak, 2002)

Keberadaan kue tradisional saat ini mulai tersingkirkan dengan adanya kue modern yang banyak diminati oleh masyarakat. Padahal kue tradisional tidak kalah dengan kue modern baik dari segi gizi dan bahkan dari segi harga kue tradisional lebih murah dibandingkan dengan kue modern, karena bahan yang digunakan lebih mudah didapatkan dan harganya relatif lebih murah (Aminah & Azizah, 2016).

Salah satu contoh kue tradisional yang cukup populer di Indonesia yaitu mochi. Pada umumnya mochi berukuran kecil dan berbentuk bulat, bertekstur lembut dan kenyal serta memiliki rasa yang manis dengan dilapisi oleh tepung maizena yang sudah disangrai. Mochi terbuat dari bahan dasar tepung ketan yang dicampur dengan gula pasir, air dan minyak. Mochi biasanya di isi dengan adonan kacang tanah yang dicampur dengan gula pasir. Melansir buku “Kuliner Semarangan – Menikmati Rasa di Sepanjang Pesisir Utara Jawa, Mengecap Lezatnya Kekayaan Cita Rasanya” oleh (Gardjito, Utami, et al., 2019), kue mochi di Indonesia pertama kali dikenalkan oleh sejumlah warga Jepang sekitar tahun 1960an. Mochi biasa dihidangkan pada acara tahun baru atau dalam menyambut datangnya tahun baru di Jepang. Seiring berjalannya zaman dan Indonesia mengalami proses kulturasi, saat ini mochi banyak dijumpai di beberapa daerah di

Indonesia yang dibuat oleh masyarakat Indonesia serta sering dijadikan sebagai oleh-oleh khas daerah tersebut seperti Sukabumi dan Semarang. Namun, mochi yang cukup populer berasal dari Sukabumi dan ditetapkan sebagai Warisan Budaya Tak Benda (WBTP) oleh Pemerintah Provinsi Jawa Barat pada tahun 2022 (Fatimah, 2022).

Saat ini sudah banyak modifikasi dari kue ini mulai dari bahan, bentuk, warna, hingga variasi isi dan rasa dari mochi tersebut. Pada penelitian Wiraswasti (2013), mochi dapat disubstitusikan dengan tepung mocaf dengan hasil terbaik yaitu mochi yang disubstitusikan dengan tepung mocaf sebanyak 9% menghasilkan tekstur mochi yang kenyal dan lembut dikarenakan tepung mocaf memiliki kandungan pati yang tinggi sehingga memiliki tingkat kekenyalan yang baik. Pembuatan mochi dengan penambahan presentase tepung kacang hijau 9% dan presentase ekstrak bit 15% menunjukkan karakteristik fisik yang banyak disukai (Agustin et al., 2022). Sementara itu penelitian Fauzi et al. (2015) menunjukkan bahwa mochi substitusi tepung talas 4,5%, 11% dan 15% didapatkan hasil untuk kekenyalan, rasa dan bentuk yang paling disukai dari produk mochi pelangi berturut-turut, yang dimana parameter produk yang disukai belum merujuk pada satu formula.

Mochi dibuat dengan bahan utama tepung beras ketan, dimana beras ketan memiliki karakteristik lebih pulen dan lengket dibanding tepung beras biasa. Kue yang dibuat menggunakan tepung beras ketan memiliki tekstur yang kenyal, dikarenakan tepung beras ketan memiliki kandungan pati dan amilopektin yang sangat tinggi dibandingkan dengan tepung lainnya (Larasati et al., 2016). Tepung ketan memiliki kandungan pati yang tinggi, dimana kadar amilosa 1-2% dan kadar amilopektin 98-99%, semakin tinggi kadar amilopektinnya semakin lekat sifat berat tersebut (Winarno, 1984). Kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan putih sangat mudah mengalami gelatinisasi bila ditambahkan dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan. Hal ini terjadi karena adanya pengikatan *hydrogen* dan molekul-molekul tepung beras ketan putih (gel) bersifat kental (Suprpto, 2006).

Umbi-umbian merupakan sumber daya pangan lokal yang berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan alternatif di Indonesia dan sebagai bahan

pangan fungsional serta memiliki banyak manfaat bagi kesehatan. Salah satu umbi yang dapat dikembangkan adalah umbi garut. Di Indonesia tanaman umbi garut belum banyak dikenal oleh masyarakat dan belum banyak dibudidayakan serta dimanfaatkan secara optimal, oleh karena itu perlu adanya pemanfaatan bahan baku umbi garut serta budidaya tanamannya untuk dikembangkan menjadi produk berbasis umbi garut. Dilansir dari Dinas Pertanian dan Pangan Kabupaten Demak, 2021 Umbi garut merupakan pangan lokal yang sangat diperlukan karena berpotensi menjadi alternatif pengganti beras dan tepung terigu karena sebagai sumber karbohidrat dan memiliki nilai produktivitas yang tinggi serta kandungan gizi lain yang baik. Umbi garut dapat dimanfaatkan menjadi tepung yang dapat ditambahkan pada saat pembuatan makanan sebagai alternatif pengganti tepung terigu atau tepung lainnya. Umbi Garut merupakan salah satu penghasil pati, dimana umbi garut merupakan penghasil pati yang potensial. Menurut Djaafar et al. (2010) garut dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu dalam berbagai produk pengolahan pangan hingga 50-100%. Pati akan meningkatkan daya ikat air pada mochi sehingga akan menghasilkan mochi dengan tekstur kenyal. Kemampuan pati dalam menyerap air ditentukan oleh kandungan amilosa dan amilopektinnya. Boediono et al. (2012) menyatakan bahwa tingginya kandungan amilosa akan membuat produk pangan menyerap lebih banyak air namun bersifat kering dan kurang lengket. Sejalan dengan Sari et al., (2022), yang menyatakan bahwa kandungan amilopektin yang tinggi akan lebih basah dan membuat produk menjadi lebih kenyal dan elastis namun menghasilkan produk yang lengket sehingga dapat mempengaruhi kualitas sensori.

Umbi garut saat ini lebih banyak diolah menjadi tepung, sehingga perlu adanya cara pengolahan yang berbeda untuk menghasilkan produk pangan baru dan perlu adanya diversifikasi produk pangan atau pengolahan umbi garut untuk memenuhi kebutuhan masyarakat akan pangan, sehingga produk pangan tersebut dapat lebih disukai masyarakat. Selain itu, diversifikasi produk pangan dapat meningkatkan nilai jual dari umbi garut. Umbi garut mudah dicerna, sehingga dapat dimanfaatkan sebagai makanan bayi atau makanan bagi orang yang mengalami gangguan pencernaan. Umbi garut juga dapat dijadikan sebagai makanan bagi anak yang menyandang penyakit autisme dan makanan diet bagi orang

tua lanjut usia dan pasien yang dalam masa penyembuhan. Dalam olahan makanan, umbi garut dapat digunakan sebagai pengental berbagai macam makanan, pengental, zat penstabil, bumbu, sup, permen, puding dan es krim (Nurhayati et al., 2022). Umbi garut yang digunakan dalam penelitian ini diolah menjadi *puree* dan ditambahkan pada produk pangan yang sudah umum berada di pasaran seperti mochi. Keunggulan *puree* umbi garut dibandingkan dengan tepung umbi garut adalah proses pengolahannya yang lebih cepat dan kandungan gizinya tidak banyak hilang saat proses pengolahan.

Menurut Ramadhani, (2019), *Puree* merupakan bahan makanan yang dilumatkan atau dilakukan proses penghalusan yang mana biasanya berasal dari buah-buahan dan sayuran yang diproses dengan blender hingga menjadi pasta halus. Bentuknya sangat mirip dengan bubur, namun lebih banyak mengandung air dan lebih alami sebab tanpa adanya bahan tambahan lain. Beberapa buah dan sayuran tertentu perlu dikukus terlebih dahulu hingga lunak dan matang sebelum dihaluskan menggunakan blender. Pembuatan *puree* umbi garut ini dilakukan dengan cara dikukus sehingga kandungan gizi yang terkandung didalamnya tidak hilang. *Puree* umbi garut tidak memiliki rasa dan berwarna putih gading sehingga makanan yang dihasilkan putih gading serta mengkilap, terutama pada makanan yang dikukus seperti mochi. *Puree* Umbi garut memiliki sifat dan karakteristik yang hampir mirip dengan tepung ketan. Maka *puree* umbi garut dapat berpotensi sebagai bahan pengental tambahan untuk meningkatkan kekenyalan dan memperbaiki tekstur pada mochi.

Kekenyalan pada mochi dipengaruhi oleh bahan baku yang digunakan. Menurut Hakim et al., (2013), dalam pengolahan makanan yang dimana kandungan amilopektin yang tinggi sebesar 75-80% pada pati garut menyebabkan umbi garut bersifat lengket atau memiliki kemampuan merekat dengan sangat baik sehingga bisa berfungsi sebagai perekat dan pengental dalam pembuatan mochi, sedangkan kandungan amilosa sebesar 20-25%. Maka dari itu kadar amilopektin pada umbi garut cukup tinggi sehingga hampir mirip dengan tepung ketan untuk menghasilkan produk yang kenyal sehingga *puree* umbi garut dapat digunakan sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mochi. Salah satu pengembangan produk dari umbi garut yaitu pada penelitian Hakim et al. (2013)

melakukan pengembangan produk dengan penambahan tepung umbi garut dalam pembuatan nugget kelinci menunjukkan bahwa formula pencampuran tepung umbi garut 9% dapat digunakan untuk meningkatkan nilai tekstur secara fisik serta disukai dan diterima oleh masyarakat. Pada penelitian Ningtias (2018), penggunaan tepung umbi garut pada pembuatan siomay ikan tenggiri menghasilkan produk terbaik dengan nilai rata-rata tertinggi yaitu siomay yang disubstitusikan dengan tepung umbi garut sebanyak 40% berada pada rentangan kategori suka hingga sangat suka sehingga dapat diterima konsumen. Penelitian lainnya yaitu penggunaan tepung umbi garut pada pembuatan klepon yang paling disukai konsumen yaitu dengan persentase substitusi tepung umbi garut 25% dikarenakan dianggap sudah menghasilkan klepon yang seimbang dan terbaik dari semua aspek yang diujikan (Gabriella et al., 2021).

Berdasarkan latar belakang diatas, penelitian penambahan *puree* umbi garut sebagai bahan pengental tambahan dalam pembuatan mochi belum pernah dilaporkan dan diteliti. Penelitian ini dimaksudkan untuk menguji apakah *puree* umbi garut dapat meningkatkan kekenyalan yang dihasilkan oleh tepung ketan karena memiliki karakteristik yang hampir serupa serta penambahan *puree* umbi garut dinilai akan mempengaruhi karakteristik fisik mochi khususnya tekstur lembut karena tingginya kandungan amilopektin dan banyaknya kadar air yang terdapat dalam *puree* umbi garut. Pada penggunaan tepung pada penelitian lain, dari aspek tekstur mochi tidak akan selembut seperti dengan penambahan *puree* dikarenakan kandungan air yang sedikit. Maka, di atas peneliti mempertimbangkan untuk memilih penggunaan *puree* umbi garut agar menghasilkan tekstur mochi yang lebih lembut dan lebih berkualitas. Kemudian untuk mengambil kesempatan tersebut dalam mempopulerkan mochi umbi garut serta menciptakan penganekaragaman produk umbi garut. Pemanfaatan *puree* umbi garut sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mochi adalah untuk memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai bahan dasar dalam industri makanan serta diversifikasi produk pangan. Selain itu, menemukan formula yang tepat dalam pembuatan mochi penambahan *puree* umbi garut sehingga meningkatkan kualitas pada mochi dan mampu diterima oleh masyarakat.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan apa yang telah diuraikan pada latar belakang penelitian, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Mengoptimalkan *puree* umbi garut sebagai bahan tambahan dalam pembuatan mochi.
2. Belum adanya informasi dan formula yang tepat mengenai pembuatan mochi dengan penambahan *puree* umbi garut.
3. Mendapatkan formula persentase yang tepat dalam pembuatan mochi dengan penambahan *puree* umbi garut untuk menghasilkan mochi yang berkualitas.
4. Mengetahui pengaruh terhadap kualitas fisik dalam pembuatan mochi penambahan *puree* umbi garut
5. Mengetahui pengaruh terhadap daya terima konsumen dalam pembuatan mochi penambahan *puree* umbi garut pada aspek warna, rasa, aroma, tekstur, kelengketan di gigi dan kehalusan permukaan luar.
6. Penilaian kualitas fisik dan daya terima konsumen terhadap mochi penambahan *puree* umbi garut.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah penelitian hanya dibatasi pada Pengaruh Penambahan *Puree* Umbi Garut Pada Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen yang meliputi aspek penilaian dari segi warna, rasa, aroma, tekstur, kelengketan di gigi dan kehalusan permukaan luar.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, penelitian ini dapat dirumuskan masalah sebagai berikut: “Apakah Terdapat Pengaruh Penambahan *Puree* Umbi Garut Pada Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan diadakan penelitian ini adalah untuk menganalisis Pengaruh Penambahan *Puree* Umbi Garut Pada Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan *Puree* Umbi Garut Pada Pembuatan Mochi Terhadap Kualitas Fisik Dan Daya Terima Konsumen” diharapkan dapat memberikan manfaat diantaranya :

1. Bagi lembaga, penelitian ini berguna sebagai acuan dan sumber informasi untuk pengetahuan tentang pembuatan mochi dan *puree* umbi garut serta manfaat yang didapat dalam pengembangan bahan pangan lokal.
2. Bagi Peneliti, bermanfaat untuk mendapatkan formula terbaik pada pembuatan mochi penambahan *puree* umbi garut untuk meningkatkan nilai guna, nilai ekonomis umbi garut.
3. Bagi Objek Penelitian, dapat mengoptimalkan penggunaan *puree* umbi garut sebagai bahan pangan lokal dan memberikan suatu inovasi yang baru dari produk mochi dengan penambahan *puree* umbi garut.
4. Bagi Pembaca, diharapkan dapat bermanfaat dalam upaya peningkatan pengetahuan mengenai bahan pangan lokal alternatif dan produk baru dari olahan umbi garut sebagai bahan penambahan dalam pembuatan mochi.