

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kue kering merupakan makanan yang populer, disukai banyak lapisan masyarakat karena kelezatannya, memiliki daya simpan yang lama, dan rasanya yang beragam menjadikan kue kering ini dikonsumsi secara luas di seluruh dunia (Aljobair, 2022, diacu dalam Jia et al., 2024). Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan kue kering meliputi tepung terigu, susu bubuk, *baking powder*, mentega, gula, telur ayam, garam dan vanili. Kue kering yang ada di Indonesia yaitu putri salju, kue nastar, kue semprit, kue lidah kucing, dll.

Kue lidah kucing adalah kue kering yang memiliki bentuk mirip lidah kucing yaitu panjang dan pipih (Yasa Boga, 2012). Kue ini berasal dari Belanda, memiliki rasa yang enak, gurih, dan renyah. Kue lidah kucing biasa disajikan sebagai sajian khas di musim perayaan Lebaran, Imlek, dan Natal di Indonesia. Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue yang diminati oleh semua kalangan mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kue lidah kucing terbuat dari bahan tepung terigu, mentega, gula halus, tepung maizena, susu bubuk, garam dan vanili.

Seiring perkembangan zaman, banyak produk cemilan kue kering dengan berbagai macam variasi. Maka dari itu diperlukan modifikasi terbaru dari produk kue lidah kucing ini menjadi camilan kue kering yang memiliki nilai ekonomis serta akan menambah penganekaragaman (*diversifikasi*) produk kue lidah kucing yang ada. Alasan dilakukan pengembangan produk kue kering merupakan produk yang disukai oleh semua kalangan, disamping itu produk ini juga merupakan produk yang tahan lama serta mudah cara pembuatannya.

Jeruk mandarin merupakan salah satu jeruk yang paling diminati masyarakat Indonesia (Saphira, 2017). Selain itu jeruk ini mempunyai rasa yang manis, segar dan mudah didapat. Pada penelitian ini diharapkan dengan penggunaan perisa jeruk mandarin akan menambah kualitas mutu sensori kue lidah kucing seperti pada aspek warna akan menghasilkan warna yang *orange* yang menarik, pada aspek rasa akan menghasilkan rasa jeruk pada kue lidah kucing sehingga akan menjadi daya tarik yang melihatnya. Di samping itu penggunaan kulit jeruk mandarin sebagai perisa jeruk pada kue lidah kucing menjadikan kue ini

memiliki kandungan vitamin C karena dalam kulit jeruk mandarin mengandung vitamin C sebesar 51,88 mg/g (Yunita *et al.*, 2019). Penelitian ini menggunakan inovasi kue lidah kucing dengan penambahan perisa jeruk. Perisa jeruk mandarin akan menambah diversifikasi produk dengan memperkaya variasi kue lidah kucing yang pada umumnya kue ini memiliki bentuk panjang dan tipis, serta memiliki rasa dan aroma *butter*. Selain itu untuk memenuhi kebutuhan/tren masyarakat yang produk kesukaannya pada cemilan seperti kue kering karena kue lidah kucing ini disenangi oleh semua kalangan juga telah dikenal masyarakat luas sehingga berpeluang untuk dikembangkan baik skala kecil, menengah maupun besar.

Pada tahap pra eksperimen, peneliti sudah melakukan percobaan pendahuluan membuat kue lidah kucing dengan penambahan perisa jeruk mandarin tetapi tekstur kue lidah kucing yang dihasilkan kurang renyah seperti kue lidah kucing pada umumnya, hal ini terjadi karena kandungan cairan berasal dari perisa jeruk mandarin yang ada pada adonan kue lebih banyak daripada kue lidah kucing biasanya sehingga kue yang dihasilkan kurang renyah. Selaras juga dengan penelitian Heryani & Silitonga (2017) semakin kecil kadar air yang dimiliki suatu produk makanan, produk itu akan menghasilkan produk yang lebih renyah. Dengan melihat tekstur kue lidah kucing hasil eksperimen maka peneliti berencana melakukan substitusi tepung terigu dengan tepung jagung yang berfungsi untuk menghasilkan tekstur renyah pada kue lidah kucing. Tepung jagung sendiri memiliki sifat rendah gluten sehingga akan menghasilkan tekstur renyah pada makanan.

Dalam perkembangan kue kering saat ini, peneliti melakukan diversifikasi pangan guna menambah variasi jenis kue kering juga dengan bahan lokal salah satunya jagung. (Aini, 2013, diacu dalam Putri, 2018) mengatakan bahwa jagung sebagai bahan pangan lokal sumber karbohidrat yang murah harganya dapat dikembangkan menjadi pangan pokok alternatif dalam upaya diversifikasi pangan.

Jagung sebagai salah satu sumber karbohidrat dengan indeks glikemik rendah sehingga tidak akan menaikkan gula darah apabila dikonsumsi (Saputra *et al.*, 2018). Jagung merupakan pangan fungsional yang memiliki keunggulan lain, seperti serat pangan unsur Fe, dan beta-karoten (pro Vitamin A) (Suarni dan firmansyah, 2005, diacu dalam Suarni, 2009). Jagung dalam bentuk tepung lebih

fleksibel, praktis dan lebih cepat dimasak (Suarni dan Firmansyah, 2005 diacu dalam Suarni, 2009). Selain itu tepung jagung dipilih sebagai bahan substitusi kue lidah kucing karena memiliki kadar gluten yang lebih rendah dari tepung terigu sehingga cocok dengan sifat produk kue kering yaitu tidak memerlukan volume pengembangan yang besar (kandungan gluten tinggi). Selaras dengan penelitian Fatkurahman *et al.* (2012) menyatakan bahwa kue kering/*cookies* yang menggunakan substitusi tepung jagung memiliki karakteristik hampir sama dengan kue kering/*cookies* dengan tepung terigu, dan secara hasil statistik pun tingkat kesukaan uji organoleptik terhadap parameter sensorinya tidak berbeda nyata.

Pada penelitian ini diharapkan dengan penggunaan tepung jagung sebagai campuran substitusi tepung terigu akan menambah kualitas mutu sensori kue lidah kucing seperti pada aspek warna diharapkan menambah warna kekuningan, Secara tekstur juga diharapkan dengan penggunaan tepung jagung hasil kue lidah kucing renyah.

Berdasarkan pembahasan latar belakang tersebut diangkatlah penelitian dalam bentuk skripsi dengan judul “Modifikasi Lidah Kucing Substitusi Tepung Jagung dengan Penambahan Perisa Jeruk Mandarin?”

1.2 Fokus Penelitian

Dengan merujuk kepada latar belakang yang sudah ada, penulis menentukan fokus penelitian sebagai berikut: “Menghasilkan formulasi modifikasi kue lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin”.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “Bagaimanakah formulasi modifikasi kue lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin yang berkualitas?”.

1.4 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas tujuan dilaksanakan penelitian skripsi ini adalah “Menghasilkan formulasi modifikasi produk kue lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin yang berkualitas”.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1.5.1 Bagi Program Studi

Hasil penelitian ini diharapkan untuk memberikan pengetahuan dan ilmu yang lebih luas dan baru di bidang *Pastry* khususnya kue kering lidah kucing.

1.5.2 Bagi Mahasiswa

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi tentang pengembangan tepung jagung pada produk kue kering lidah kucing.

1.5.3 Bagi Masyarakat

Hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah produk cemilan ringan berbasis substitusi bahan pangan lokal serta menambahkan variasi produk kue kering lidah kucing.

1.5.4 Bagi Peneliti

Hasil penelitian ini diharapkan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan dan membuat laporan penelitian yang sistematis.