

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Seiring berkembangnya zaman dengan mobilitas yang tinggi, manusia memilih makanan yang praktis, mudah dibawa kemana saja, tahan lama, dan bervariasi. Variasi tersebut meliputi variasi bentuk, variasi warna maupun variasi bahan. Salah satu contoh makanan tersebut adalah olahan kue kering. Kue kering merupakan hidangan yang cukup digemari oleh masyarakat dari anak kecil hingga dengan orang dewasa, kue kering mempunyai rasa yang manis dengan tekstur rapuh. Umumnya, kue kering dapat disimpan dengan waktu yang lumayan lama. Selain itu, proses membuatnya pun terbilang sangat mudah. Menurut (Fajarningsih, 2013:37), Kue kering merupakan salah satu jenis biskuit yang didapat dari adonan lembut dengan lemak yang tinggi dan bertekstur renyah saat patahkan. Komponen yang sesuai untuk kue kering adalah perpaduan warna kuning kecoklatan, bertekstur renyah, beraroma harum, dan rasa yang manis. Hal ini dikarenakan jumlah gula yang dipakai menciptakan kesesuaian komponen pada kue kering dengan warna kuning kecoklatan atau bahan lain yang berwarna serupa. *Cookies* merupakan satu dari banyaknya jenis kue kering. Umumnya bahan yang digunakan meliputi tepung terigu, lemak, gula, garam, telur, *baking powder*.

Berdasarkan survei Badan Pusat Statistik (2022), pada periode 2018 hingga 2022, di Indonesia mengalami peningkatan konsumsi kue kering. Namun, konsumsi kue kering menurun di tahun 2019. Kemudian, pada tahun 2021 rata-rata konsumsi kue kering di Indonesia kembali meningkat dengan 96,914 kapita/minggu. Dalam hal ini kue kering termasuk *cookies*, biskuit, dan semprong. Dengan meningkatnya konsumsi kue kering di Indonesia dari tahun ke tahun, maka akan semakin banyak produksi inovasi kue kering atau *cookies* yang tersebar di masyarakat, salah satunya adalah kue lidah kucing.

Kue lidah kucing adalah satu dari banyaknya jenis kue kering asal Belanda yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat sebagai camilan. Bentuk kue lidah kucing yaitu tipis dan panjang dengan melalui proses pemanggangan di dalam oven (Yasa Boga. 2012). Ciri-ciri kue lidah kucing yaitu bentuknya yang

menyerupai lidah kucing, tipis, berwarna kecoklatan, bertekstur renyah dan rapuh serta rasa yang manis (Santoso dkk., 2014). Kue kering ini terbuat dari tepung terigu, gula halus, lemak, putih telur, vanili, dan *cream of tar-tar*.

Pada umumnya, pembuatan kue kering di Indonesia menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku industri pangan yang semakin meningkat setiap tahunnya (Suyanti & Murtiningsih, 2011). Bahan baku tepung terigu ialah gandum. Namun, perlu diingat bahwa gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Keterikatan masyarakat Indonesia pada beras dan gandum membuat bahan lokal lain kurang peminat. Padahal Indonesia mempunyai bahan tanaman yang melimpah terkhusus sereal. Sereal yang dimaksud adalah jagung, sorgum (*cantel*), millet, jewawut (*foxtail millet*), jali-jali (*hanjeli*). Namun, pemanfaatan bahan-bahan tersebut untuk dijadikan produk makanan masih sangat rendah (Puspitarini, 2019). Karena itu, agar ketergantungan terhadap tepung terigu berkurang maka pada pembuatan produk lidah kucing perlu adanya substitusi dari bahan baku lokal yaitu tepung jagung.

Jagung (*Zea mays L.*) adalah tanaman pangan dunia terpenting selain gandum dan padi. Selain sebagai bahan pangan, jagung juga berguna sebagai bahan pakan dan bahan industri lainnya. Diperkirakan lebih dari 55% kebutuhan jagung lokal dipakai untuk pakan, 30% untuk konsumsi pangan, dan selebihnya untuk kebutuhan lain dan bibit, sehingga penggunaan jagung meningkat (Kasryno dkk., 2007). Di Indonesia, terdapat banyak jagung yang merupakan salah satu komoditi dengan potensi sumber karbohidrat yang cukup besar berupa tepung dan pati sehingga dapat menjadi bahan baku untuk pembuatan produk pangan baru (Sanjati et al., 2013). Jenis jagung dapat diolah menjadi beras jagung atau tepung jagung sebagai bahan substitusi beras atau tepung terigu, kecuali jagung pulut (Suarni dan Yasin, 2011). Jagung kristal adalah jagung dengan bentuk kecil dan lancip. Di Indonesia penggunaan jagung kristal paling banyak sebagai pakan ternak, sedangkan jagung kristal juga dapat diolah menjadi bahan baku tepung.

Penggunaan jagung dalam bentuk tepung lebih baik karena tahan lama, praktis, dan kaya akan zat gizi (fortifikasi), serta lebih mudah dimasak di era modern yang serba praktis (Richana dan Suarni, 2011). Banyak jenis pangan olahan yang terbuat dari tepung jagung, salah satunya yaitu kue kering (*cookies*).

Karakteristik bahan dasar yang dipakai pada pembuatan kue kering adalah kadar rendahnya kadar gluten sampai tidak sama sekali, rendahnya daya serap air dan sulit diragikan (Sutomo, 2008). Sekarang ini, tingginya ketidaktahuan masyarakat akan cara mengolah tepung jagung. Terlebih masyarakat yang tinggal di kota-kota besar, sehingga diperlukan inovasi produk dengan substitusi atau dengan penggunaan 100% tepung jagung.

Pengolahan biji jagung yang diolah menjadi tepung sudah dikenal sejak lama. Pembuatannya dengan cara menggiling biji jagung dengan benar dan bersih. Pelepasan kulit luar jagung yang keras dengan mesin penyosoh jagung. Jagung yang sudah disosoh dijadikan tepung dengan metode basah, yaitu dengan direndam di dalam air selama 4 jam lalu dibilas, ditiriskan, dan diproses menjadi tepung (Suarni:2009).

Pemilihan tepung jagung untuk bahan baku produk penelitian ini adalah karena tepung jagung mempunyai tekstur agak kasar dengan kandungan gluten relatif rendah ($< 1\%$) dan dengan sifat amilograf yang tergolong viskositas dingin (240–620 BU). Hal ini sangat sesuai dengan sifat fungsional dan fisikokimia kue kering yang dimana kue kering tidak memiliki volume seperti kue basah dan roti-rotian, tekstur renyah, daya serap lambat, tidak keras, dan tidak mudah hancur (Suarni, 2009).

Menurut jurnal penelitian Saputra, et al., (2021) penelitian tersebut terkait tentang pengaruh substitusi tepung jagung pada pembuatan kue semprit pada persentase 35%, 50%, dan 65% terhadap daya terima konsumen. Hasil dari penelitian tersebut menunjukkan bahwa pada aspek aroma tidak berpengaruh, sedangkan pada aspek warna, rasa, dan tekstur terdapat pengaruh pada kue semprit substitusi tepung jagung. Formula terbaik pada daya terima konsumen penelitian tersebut adalah dengan persentase 50%.

Selain itu, terdapat penelitian dari (Putri, N, E., & Triandita, N., 2018) terkait analisis sensori pada produk *cookies* dari beberapa bahan substitusi dengan 4 sampel bahan perlakuan yakni *cookies* A dengan bahan substitusi (70% tepung terigu, 25% tepung jagung, dan 5% tepung kedelai), *Cookies* B dengan bahan substitusi (60% tepung terigu, 35% tepung jagung, dan 5% tepung kedelai), *Cookies* C dengan bahan substitusi (50% tepung terigu, 45% tepung jagung, dan

5% tepung kedelai), *Cookies K* dengan bahan substitusi (100% tepung terigu, 0% tepung jagung, dan 0% tepung kedelai) terhadap uji sensori *cookies*. Pada hasil analisis sensori terhadap produk *cookies* yang terbuat dari tepung jagung dan tepung kedelai hitam mendapatkan respon terbaik yaitu terhadap *cookies B* dengan komposisi bahan substitusi sebesar 60% tepung terigu, 35% tepung jagung, dan 5% tepung kedelai, dengan tingkat kecerahan (agak cerah-cerah), kerenyahan (agak renyah-renyah), kemanisan (agak manis-manis), dan tekstur (netral-agak lembut) tertinggi dibandingkan produk lainnya.

Pada penelitian lain yang telah diteliti oleh (Niron, M, F, V, D, P, K., & Tongkal, F, M., 2020) yang membahas tentang pengaruh substitusi tepung jagung dan ampas kelapa terhadap uji organoleptik. Uji daya terima kue kering (*cookies*) dengan rasio perbandingan tepung jagung:ampas kelapa:tepung terigu yang dilakukan oleh 30 responden terhadap 4 sampel kue kering yakni P0 yang merupakan produk kontrol, P1 (15%:15%:70%), P2 (25%:10%:65%), dan P3 (35%:5%:60%). Berdasarkan hasil analisis yang telah dikemukakan, bahwa kombinasi keseimbangan tepung jagung dan ampas kelapa diketahui tidak mempengaruhi daya terima (mutu organoleptik) dari kue kering dikarenakan hasil uji statistik menunjukkan tidak adanya perbedaan pada setiap aspek antara kue kering original dan kue kering perlakuan. Berdasarkan hasil penilaian oleh panelis, rekomendasi kue kering yaitu P1 pada perbandingan tepung jagung:ampas kelapa:tepung terigu sebesar 15%:15%:70%.

Pada tahun 2024 ini oleh peneliti pertama yakni Efracia Rosa Regita mengembangkan produk inovasi kue kering yaitu modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin dimana produk modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung ini menampilkan suatu inovasi yang terletak pada bentuk dan bahan kebaruaran berupa tepung jagung dan perisa jeruk mandarin.

Modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin merupakan produk inovasi berbahan dasar tepung terigu yang disubstitusi menggunakan tepung jagung. Modifikasi lidah kucing ini memiliki rasa dan aroma khas jeruk mandarin yang didapat dari pasta jeruk, *squash* jeruk mandarin, dan kulit jeruk mandarin (*zest* mandarin). Terbuat dari tepung terigu,

tepung jagung, *butter*, gula halus, putih telur, tepung pati jagung, susu bubuk, garam, vanilla bubuk, *squash* jeruk mandarin, pasta jeruk, dan *zest* jeruk mandarin. Kue kering ini memiliki rasa manis dan bertekstur agak renyah dengan penambahan *icing sugar* yang dibentuk menyerupai daun di pinggir sisinya sehingga memiliki penampilan yang menarik dari segi penampilan.

Penelitian ini bertujuan untuk memperkenalkan produk baru yakni modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin kepada masyarakat sekaligus mengetahui hasil penerimaan masyarakat terkait kualitas produk penelitian ini. Untuk mendukung kelayakan dari hasil kualitas modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin, maka diperlukan penilaian daya terima dengan mengambil sampel pada panelis agak terlatih dan panelis tidak terlatih.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka yang menjadi fokus penelitian adalah analisis daya terima konsumen pada produk modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan fokus penelitian yang dikemukakan di atas, maka masalah yang akan dipaparkan peneliti di sini adalah: “apakah produk modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin dapat diterima oleh konsumen?”

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah menganalisis daya terima konsumen pada produk modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin berdasarkan aspek rasa (manis, jeruk mandarin, tepung jagung, dan *aftertaste*), warna, aroma (jeruk mandarin dan tepung jagung), bentuk (tampilan dan keseragaman), dan tekstur (kerenyahan dan kerapuhan).

1.5 Kegunaan Penelitian

Peneliti berharap penelitian ini dapat memberikan manfaat, antara lain:

1. Sebagai saran pengayaan mata kuliah *pastry* bagi program studi.
2. Sebagai referensi yang relevan terkait analisis daya terima konsumen pada produk modifikasi lidah kucing bagi mahasiswa.
3. Sebagai acuan dalam menganalisis daya terima konsumen pada produk modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung bagi masyarakat.
4. Dapat menambah ilmu serta wawasan mengenai analisis daya terima konsumen pada modifikasi lidah kucing substitusi tepung jagung dengan penambahan perisa jeruk mandarin bagi peneliti.

