

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Makanan berbahan dasar tepung terigu menjadi makanan pokok dari berbagai negara salah satunya Indonesia. Sebagian besar makanan di Indonesia terbuat dari tepung terigu diantaranya biskuit, mie instan, kue dan roti. Tepung terigu adalah tepung yang terbuat dari hasil biji gandum yang dihaluskan melalui proses penggilingan. Tepung terigu mengandung zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang tidak larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu (Aptindo, 2012). Banyak negara, termasuk Indonesia, sekarang mengonsumsi makanan berbasis tepung terigu. Kue kering adalah salah satu makanan yang disukai. Istilah "kue kering" sering digunakan untuk kue yang bertekstur keras tetapi renyah dan memiliki kadar air yang sangat rendah karena dioven. Kue kering tahan cukup lama.

Menurut Hanafi (1999), tepung terigu, garam, gula, lemak, telur, susu skim, dan bahan pengembang digunakan untuk membuat kue kering. Tepung terigu adalah tepung atau bubuk halus yang berasal dari biji gandum yang dihaluskan, kemudian digunakan untuk membuat roti, mie, dan kue. Tepung ini unik karena mengandung gluten. Semua jenis tepung mengandung gluten, yang merupakan protein alami.

Mocaf atau tepung singkong yang dimodifikasi adalah produk olahan singkong yang mudah diakses dan murah dibandingkan terigu karena bahan bakunya. *Mocaf* memiliki efek fisiologis seperti mencegah kanker kolon dan memiliki efek hipoglikemis (Syrril Ihromi, Marianah, Yodi Adi Susandi, 2018). Namun, *mocaf* memiliki kandungan protein yang rendah dan tidak memiliki banyak protein. Untuk industri makanan tepung *mocaf* dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena tepung *mocaf* ternyata jauh lebih murah dari tepung terigu secara ekonomis, produk makanan yang dibuat dari tepung *mocaf* akan lebih menguntungkan. Bahan baku mudah ditemukan. Harga

singkong yang tinggi serta proses pengolahan yang mudah dan tidak membutuhkan teknologi canggih (Setiavani, 2013). Diharapkan bahwa kue kering yang dibuat dengan substitusi tepung mocaf akan memiliki kualitas yang lebih baik dari kue-kue biasa, terutama dari segi nutrisi, rasa, penampilan, dan masa simpan yang panjang, sehingga dapat diterima oleh masyarakat.

Dalam penelitian ini penggunaan tepung mocaf digunakan sebagai tambahan tepung terigu untuk menambahkan tingkat kekokohan pada proses pengolahan kue kering. Kue kering adalah kue dengan kadar air yang sedikit sehingga dapat tahan lama pada saat penyimpanan. Umumnya kue kering berbahan dasar tepung terigu, tepung beras, tepung ketan maupun tepung sagu. Jenis kue kering yang akan diteliti pada penelitian ini yaitu kue lidah kucing.

Kue lidah kucing berasal dari negara kincir angin yang memiliki bentuk seperti lidah kucing (panjang dan tipis), mempunyai tekstur renyah, berwarna kuning kecokelatan, memiliki rasa manis. Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang diminati oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja hingga orang dewasa. Kue ini sudah dikenal secara luas dan biasanya disajikan sebagai suguhan pada saat perayaan hari raya baik idul fitri, idul adha, natal maupun tahun baru imlek.



Gambar 1.1 Kue Lidah Kucing

Berdasarkan masalah tersebut, peneliti akan mengembangkan produk formulasi dari hasil komposit tepung terigu dan tepung mocaf sebagai bahan utama pembuatan kue lidah kucing. Setelah mendapatkan formulasi terbaik,

selanjutnya peneliti akan melakukan uji coba untuk melihat penilaian dari kue lidah kucing. Untuk itu penulis memilih judul “Formula dan kualitas kue lidah kucing tepung mocaf dengan penambahan rasa *matcha*.” Pada penelitian ini, penambahan rasa *matcha* pada produk kue lidah kucing substitusi tepung mocaf adalah untuk mengikuti trend yang sedang berlangsung di kalangan anak muda di jaman sekarang.

Tepung mocaf, yang memiliki kadar protein yang lebih tinggi dibandingkan dengan tepung singkong, dibuat dari singkong yang dikupas dan kemudian dihaluskan, dicuci, dikeringkan, digiling, dan diayak menjadi butiran halus untuk mendapatkan tekstur yang diinginkan (Fadiah & Syarif, 2022).

Indonesia adalah negara agraris dengan banyak makanan tinggi karbohidrat. Ubi kayu adalah salah satu makanan yang paling banyak mengandung karbohidrat di Indonesia. Produksi ubi kayu Indonesia pada tahun 2014 mencapai 24,56 juta ton (BPS, 2015). Produk ubi kayu yang sangat besar ini mungkin menjadi komoditas baru dalam industri pangan berbasis karbohidrat. Pendayagunaan ubi kayu sebagai penyangga ketahanan pangan mencakup pengembangan teknologi pembuatan tepung ubi kayu agar produk yang dihasilkan lebih disukai konsumen dan memiliki sifat fisikokimia yang lebih baik. Dengan demikian, ubi kayu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pengolahan produk makanan seperti roti, mie, dan cookies (Zulaidah, 2011). Menghasilkan produk turunan tepung ubi kayu, tepung mocaf (*Modified Cassava Fluor*), menggunakan prinsip modifikasi sel ubi kayu adalah langkah lain yang dapat diambil.

Dalam pembuatan mocaf Singkong adalah jenis umbi yang dapat dibuat menjadi tepung dan pati, yang membuat umbi mudah disimpan dan tahan lama. Tepung dan pati tidak sama, baik dari segi pembuatan maupun penggunaan. Namun, banyak orang percaya bahwa tepung dan pati sama. Pada prinsipnya, mengubah umbi segar menjadi butiran halus yang kering adalah cara pembuatan tepung, sedangkan mengambil sari dari umbi adalah cara pembuatan pati. Sementara pembuatan pati menyisakan ampas atau limbah padat, pembuatan tepung tidak menyisakan limbah padat.

Matcha, atau teh hijau bubuk Jepang, dikenal luas sebagai bahan yang kaya akan manfaat kesehatan dan umumnya digunakan dalam makanan dan minuman. Sebelum restorasi Meiji, *matcha* hanya dikonsumsi oleh orang-orang dari kelas atas. *Matcha* adalah bagian penting dari upacara chado atau sado di Jepang. Perencanaan dan penyajian semangkuk *matcha* adalah praktik dan seni ritualistik yang sakral. Makanan dan minuman (F&B) di seluruh dunia telah mengubah *matcha* menjadi produk konsumsi massal sebagai akibat dari kapitalisme. Anda dapat menemukan *matcha* dengan mudah di berbagai tempat di Jepang, dari toko tradisional hingga modern. Selain itu, popularitas *matcha* telah memengaruhi generasi muda Jepang, menjadikannya salah satu orang yang paling banyak memengaruhi masyarakat Jepang untuk mengonsumsinya.

Menurut Werno (2011) menyatakan bahwa teh hijau tidak mengalami fermentasi, sehingga memiliki kandungan antioksidan yang lebih tinggi. Dibandingkan dengan teh hijau yang biasa dipanen, *matcha* hijau adalah jenis teh hijau yang dikembangkan menjadi bubuk dan dipanen saat masih kuncup. *Matcha* hijau memiliki lebih banyak nutrisi dan antioksidan. Tanaman teaakan hijau dibuat berkembang secara perlahan tiga minggu sebelum dipanen untuk meningkatkan pertumbuhan asam amino yang ada di dalamnya. Catechin adalah salah satu antioksidan yang ada di *matcha*. Catechinter, sebuah senyawa aktif yang terdiri dari lima flavonoid, diketahui memiliki kemampuan untuk meningkatkan metabolisme, membakar lemak dengan cepat, dan mengurangi tingkat kolesterol buruk.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka peneliti memfokuskan penelitian yang akan diteliti pada formula dan kualitas kue lidah kucing tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* untuk mendapatkan hasil :

1. Penambahan rasa *matcha* dapat menjadi daya tarik masyarakat atau kalangan anak muda agar mau membeli produk kue lidah kucing dengan penambahan rasa *matcha*.

2. Penggunaan tepung *mocaf* dalam produk kue lidah kucing untuk mendapatkan karakteristik produk yang lebih kokoh dan tidak mudah hancur dalam kemasan.
3. Penggunaan tepung *mocaf* sebagai penambah nutrisi pada produk kue lidah kucing karena tepung *mocaf* memiliki zat pencegah kanker.
4. kadar lemak yang rendah pada tepung *mocaf* sehingga tidak mengakibatkan lemak berlebih yang sebelumnya sudah ada pada bahan mentega dan margarin.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, dapatkah dari penelitian ini digunakan untuk mengembangkan kue lidah kucing dengan mendapatkan formula terbaik dari substitusi tepung terigu dan tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha* yang dinilai meliputi aspek warna, aroma, rasa, bentuk dan tekstur dari produk tersebut?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah mencari formula terbaik pada produk kue lidah kucing substitusi tepung *mocaf* dengan memberikan penambahan rasa *matcha* pada produk yang diteliti.

1.5 Manfaat Penelitian

Berdasarkan rangkaian kegiatan yang telah dilakukan, hasil dari penelitian ini secara umum diharapkan dapat berguna yaitu antara lain:

a. Untuk Peneliti

1. Mengurangi penggunaan tepung terigu pada proses pembuatan kue lidah kucing.
2. Meningkatkan penggunaan tepung *mocaf* sebagai bahan utama pada proses pembuatan kue lidah kucing.
3. Memberikan wawasan dan pengetahuan terkait proses pembuatan kue lidah kucing substitusi tepung terigu dan tepung *mocaf* dengan penambahan rasa *matcha*.
4. Menciptakan variasi baru serta produk baru bagi masyarakat luas.

5. Dapat dijadikan sebagai peluang usaha bagi Masyarakat apabila dikembangkan lebih lanjut.
6. Dapat digunakan sebagai bahan bacaan serta wawasan dan sumber referensi penelitian selanjutnya.

b. Untuk Pihak Akademi

1. Menambahkan referensi produk untuk digunakan sebagai bahan penelitian mahasiswa angkatan selanjutnya.
2. Mengembangkan pengetahuan dalam bidang studi Seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan.
3. Peningkatan kualitas pendidikan dalam program studi melalui penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen.
4. Memungkinkan program studi seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan untuk mendukung hasil produk pangan lokal dan kekayaan alam dengan mengidentifikasi potensi produk lokal.

c. Untuk Masyarakat

1. Digunakan untuk menemukan solusi atau kemungkinan terbaik dalam memecahkan masalah sosial.
2. Memberi informasi dan pengetahuan terbaru melalui penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen.
3. Mengetahui kondisi dan masalah yang dapat diselesaikan melalui penelitian.