

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Tepung merupakan bahan baku industri pangan dan cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti roti, kue, dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku, padahal Indonesia bukan negara penghasil terigu. Bahan baku terigu yaitu gandum, gandum merupakan tanaman yang tidak dapat tumbuh di negara tropis termasuk Indonesia. ini menyebabkan Indonesia masih mengimpor terigu. Upaya untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu dapat digantikan dengan tepung yang bisa berasal dari bahan baku lokal lainnya.

Potensi ketersediaan bahan pangan lokal di Indonesia sangat melimpah, termasuk umbi-umbian lokal memiliki sumber karbohidrat yang tinggi sehingga berpotensi dikembangkan sebagai bahan pangan pengganti beras atau terigu. Umbi-umbian lokal yang mudah didapat dengan harga terjangkau, namun memiliki masa simpan yang singkat. Untuk itu perlu pengolahan menjadi produk seperti tepung dan pati sehingga memiliki daya simpan yang lama dan memiliki banyak vitamin (Romdhijah, 2018).

Pengolahan umbi-umbian lokal dalam bentuk produk tepung dapat menjadi alternatif sebagai sumber bahan pangan lokal yang dapat menunjang ketahanan pangan dengan ketersediaan sepanjang waktu. Menurut (Hassan, 2014) ada beberapa jenis bahan pangan lokal yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai bahan baku pengolahan tepung antara lainnya Pisang (*Musa paradisiaca*), keluarga umbi Yam (*Dioscorea esculenta*), Waluh (*Cucurbita moschata*), Talas (*Colocasia esculenta shoot*), Jagung (*Zea mays*), Sagu (*Cycas revoluta*) dan Sukun (*Artocarpus communis*). Menurut Rimbawan dan Nurbayani (2013) gembili merupakan umbi yang berasal dari keluarga Yam (*Discorea esculenta*) merupakan tanaman yang dapat tumbuh di daerah yang beriklim tropis seperti Indonesia dan mudah dibudidayakan, mudah dikonsumsi dan dapat diolah menjadi berbagai produk olahan.

Menurut Aditya, Teti, Indria (2014) kelompok *Dioscoreaceae* yang ada di Indonesia meliputi *Dioscoreaceae alata*, *Dioscoreaceae hispida*, *Dioscoreaceae pentaphylla*, dan *Dioscoreaceae bulbilifera*. Keluarga *Dioscoreaceae* merupakan tanaman subsiten, yaitu bukan tanaman pokok untuk dibudidayakan, karena pemanfaatannya masih sangat terbatas.

Umbi gembili dapat dikeringkan dibuat menjadi tepung dan juga dapat dijadikan produk olahan lain seperti keripik. Selain itu umbi gembili juga dapat dimanfaatkan sebagai sumber pati. Pati yang dihasilkan dari umbi gembili lebih mudah dicerna sehingga biasa digunakan bagi orang yang mempunyai kelainan saluran pencernaan (Romdhijah, 2018). Pemanfaatan tepung gembili memiliki kandungan pati yang terdapat pada tepung gembili. Kandungan pati tepung gembili mempunyai kadar amilosa 24,3% dan amilopektin 75,7% sedangkan pati pada tepung terigu mempunyai kadar amilosa 64,23% dan amilopektin 8,11% (Imzalfida, 2016).

Menurut (Winarti, 2018) gembili memiliki ukuran yang relatif kecil dan permukaannya yang lunak, memiliki warna kulit bervariasi mulai dari warna coklat muda hingga coklat tua dan gembili memiliki daging berwarna putih. Gembili biasanya diolah dengan cara direbus dan menghasilkan tekstur yang kenyal.

Gembili bila diolah menjadi bahan baku tepung gembili akan memiliki karakteristik pendukung untuk dijadikan produk-produk roti, mie, kue, *cookies*. Tepung gembili dapat menggantikan atau mensubstitusikan tepung terigu. Sejauh ini beberapa penelitian yang telah dilakukan mengenai tepung gembili yaitu penambahan tepung gembili pada *snack bar* (Cahyani, 2020), pemanfaatan tepung gembili dalam pembuatan mie (Sari, 2015), substitusi tepung gembili pada *chiffon cake* (Imzalfida, 2016), pemanfaatan tepung gembili pada pembuatan *cookies* (Prameswari, 2013). Selain produk-produk tersebut tepung gembili akan diaplikasikan ke dalam produk pangan salah satunya pada kue putu ayu.

Kue putu ayu adalah sejenis kue tradisional Indonesia yang sangat populer di Jawa dan Bali. Kue tradisional ini merupakan kue kukus yang terbuat dari campuran tepung terigu, gula, telur dan santan. Kue putu ayu ini biasanya memiliki warna hijau dari ekstrak daun pandan atau dapat juga dari pasta pandan

dan memiliki toping kelapa parut. Kue putu ayu memiliki rasa manis dari kue, gurih dari parutan kelapa dan tekstur yang lembut serta memiliki aroma yang harum dari campuran kelapa dan pandan. Kue putu ayu memiliki bentuk bulat dan persegi empat (Setyawati, 2023).

Proses pembuatan putu ayu dilakukan dengan metode dikukus. Kue putu ayu biasanya disajikan sebagai cemilan pada acara-acara seperti arisan, pernikahan, acara adat atau acara lainnya. Biasanya juga dijadikan kudapan sehari-hari pada pagi, siang, atau malam hari di damping dengan minum teh atau kopi.

Untuk mengoptimalkan bahan dasar dalam pembuatan kue putu ayu, maka peneliti akan menginovasikan kue putu ayu dengan substitusi tepung gembili. Peneliti berharap dapat menambah variasi jenis kue tradisional dan mengurangi penggunaan tepung terigu di komoditas besar masih diimpor. Selain itu dengan diolahnya gembili menjadi tepung ini akan menambah keaneka ragaman bahan pangan.

Berdasarkan uraian tersebut, peneliti tertarik untuk mengambil judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Gembili (*Discorea Esculenta linn*) Pada Pembuatan Kue Putu Ayu Terhadap Daya Terima Konsumen**”

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka peneliti mengidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut :

1. Tepung gembili dapat digunakan sebagai bahan pensubstitusi tepung terigu pada pembuatan kue putu ayu.
2. Jumlah persentase substitusi tepung gembili yang tepat untuk dapat menghasilkan kue putu ayu yang berkualitas.
3. Proses pembuatan kue putu ayu dengan substitusi tepung gembili.
4. Kualitas kue putu ayu dengan substitusi tepung gembili dapat ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tesktur.
5. Pengaruh yang terjadi terkait substitusi tepung gembili pada pembuatan kue putu ayu terhadap daya terima konsumen.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas masalah dalam penelitian ini adalah pengaruh substitusi tepung gembili dalam pembuatan kue putu ayu terhadap daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek warna , rasa manis, aroma dan tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kue putu ayu terhadap daya terima konsumen?

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini dapat berdasarkan dari perumusan masalah di atas untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung gembili pada pembuatan kue putu ayu terhadap daya terima konsumen berdasarkan aspek warna kue , rasa manis kue, rasa tepung gembili pada kue, aroma dan tekstur kue putu ayu.

1.6. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Menambah variasi kue tradisional dengan produk hasil olahan gembili.
2. Menambah pengetahuan tentang pemanfaatan tepung gembili untuk dijadikan bahan alternatif dalam pembuatan kue tradisional.
3. Menambah pengetahuan masyarakat tentang pemanfaatan tepung gembili dijadikan bahan dalam pembuatan pangan dan juga dapat meningkatkan perekonomian para petani gembili.
4. Sebagai salah satu bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya.