

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki suku bangsa yang tersebar luas di seluruh pulau-pulau di Indonesia terhitung dari Sabang sampai dengan Merauke. Setiap daerah memiliki ciri khas atau keunikannya masing-masing, baik dari adat dan budaya, kebiasaan, atau makanan. Dalam makanan sendiri masih terbagi menjadi beberapa kelompok yang tentunya memiliki keunikan masing-masing seperti makanan pokok, lauk pauk, olahan sayuran, bahkan camilan. Camilan, atau yang lebih dikenal dengan *snack* merupakan makanan pelengkap yang sering disajikan saat minum teh ataupun acara, seperti arisan dan kumpul keluarga (Ismayani, 2008). Camilan merupakan makanan yang paling umum digambarkan sebagai ciri khas dari daerah tertentu karena kebanyakan camilan diperkenalkan sebagai buah tangan, seperti bakpia dari Jogjakarta, pie susu dari Bali, wingko babat dari Semarang, dan kembang goyang dari Jakarta.

Jawa Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang menyajikan berbagai macam camilan khas yang identik dengan daerahnya, diantaranya kue simping yang identik berasal dari Purwakarta. Kue simping berbahan dasar tepung beras dan tepung tapioka dengan penambahan bumbu dan perasa lainnya, kemudian dimasak langsung diatas api dengan alat khusus yang menjepit adonan hingga menghasilkan kue simping dengan bentuk bulat pipih dengan tekstur renyah. Dengan proses pengolahan yang dibuat tanpa menggunakan minyak, menghasilkan camilan yang rendah akan kolesterol, sehingga tak heran kue simping banyak digemari oleh seluruh kalangan pada masanya.

Dengan teksturnya yang ringan, pengolahan yang cepat, dan rendah akan kolesterol, simping berpotensi sebagai camilan yang sehat, rasa yang ditawarkan cukup bermacam-macam dari gurih hingga manis. Namun kandungan gizi didalamnya masih terbilang minim karena bahan baku yang digunakan lebih dominan mengandung karbohidrat. Padahal banyak kandungan gizi yang juga cukup penting bagi tubuh kita seperti kalsium, zat besi, protein, dan gizi lainnya yang memungkinkan untuk ditambah dalam pembuatan kue simping.

Penggunaan bahan tambahan yang memiliki kandungan gizi lebih tinggi dibandingkan bahan utama lainnya dapat meningkatkan nilai gizi dalam produk kue simping, hasil tersebut sesuai dengan jurnal yang sudah pernah diteliti oleh Sugeng Heri Suseno, dkk (2004) mengenai penambahan daging lumat ikan nilem pada pembuatan simping, dinyatakan semakin banyak penambahan daging lumat ikan nilem maka nilai protein dari simping tersebut semakin meningkat. Begitu juga dengan penelitian yang telah dilakukan oleh Mariani, dkk (2013) mengenai pemanfaatan bubur bahan makanan hewani hasil perikanan pada pembuatan kue simping asin, dengan memanfaatkan bubur ikan selar, ikan teri, dan kepala-kulit udang hasil kue simping yang paling disukai panelis terdapat pada penggunaan bubur ikan teri, dengan sumber protein pada ikan teri sebesar 16gr/100gr dan kalsium 500mg/100gr. Maka dari itu demi meningkatkan kandungan gizi yang semakin baik maka dibutuhkan bahan tambahan lain yang memiliki gizi lebih, serta memiliki nilai ekonomis dan produksi yang melimpah, contohnya udang rebon.

Udang rebon merupakan hasil laut yang tergolong udang-udangan namun memiliki ukuran yang lebih kecil, udang rebon biasanya kita temui dalam bentuk

kering atau sudah diolah menjadi terasi. Udang rebon memiliki kandungan gizi seperti energi 299 kkal, protein 59,40 gr, kalsium 2306 mg, zat besi 21,00 mg dan fosfor 265 mg pada 100gr udang rebon (Komposisi Pangan Indonesia, 2009). Kandungan kalsium yang dimiliki udang rebon lebih tinggi jika dibandingkan dengan bahan-bahan tambahan yang dipakai dalam pembuatan kue simping pada penelitian sebelumnya, ikan nilam mengandung 98 mg kalsium dan teri mengandung 500 mg kalsium. Jumlah kandungan gizi dalam udang rebon yang cukup tinggi seperti kalsium, menjadikan udang rebon menjadi pilihan yang baik untuk dijadikan bahan tambahan dalam pembuatan kue simping demi meningkatkan nilai gizi. Hasil tangkapan udang rebon pun terbilang tinggi namun kurang dalam hal pemanfaatan, rata-rata hasil tangkapan udang rebon sebanyak 949,553 ton pada tahun 2002-2012 (DKP Cilacap, 2012). Selain hasil yang melimpah, dalam segi harga udang rebon juga masih cukup ekonomis sebagai sumber protein hewani, udang rebon kering dijual dengan harga Rp.60.000/kg dipasaran.

Komponen seperti ini terlihat dari beberapa penelitian sebelumnya seperti, penelitian yang telah dilakukan oleh Ervissa N Sipayung (2014) mengenai potensi tepung ubi jalar ungu dan tepung udang rebon pada pembuatan kukis, dinyatakan semakin tinggi tepung udang rebon digunakan maka kadar kalsium pada kukis yang dibuat menjadi semakin tinggi. Hasil peningkatan kadar gizi dengan penambahan udang rebon juga terlihat dari jurnal penelitian yang telah diteliti oleh Sandi Eka Putra, dkk (2015) mengenai kandungan zat besi dan konsumsi kukis ubi jalar ungu dengan rasio tepung tempe dan tepung udang rebon, menyatakan bahwa terdapat kecenderungan semakin banyak penggunaan udang

rebon maka semakin meningkat kadar zat besi kukis yang dihasilkan. Sehingga dapat diyakini bahwa udang rebon merupakan sumber zat besi yang dapat meningkatkan nilai gizi dari kue simping. Udang rebon kering juga memiliki kadar air yang terbilang rendah terutama pada udang rebon yang telah melalui proses pengeringan, sehingga pada proses pembuatan tepung akan lebih mudah karena kadar air yang rendah. Demikian juga dalam jurnal yang telah diteliti oleh Hermansyah Silingtonga, dkk (2015) mengenai penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kukis sukun, dijabarkan bahwa kadar air dari kukis akan semakin menurun apabila tepung udang rebon semakin banyak, ini berguna untuk menambah masa simpan dan menjaga tekstur. Menurut berbagai hasil penelitian diatas, peneliti ingin memanfaatkan udang rebon pada pembuatan kue simping sehingga diharapkan dapat memperoleh kue simping yang cenderung memiliki protein, kalsium, zat besi, dan kandungan gizi baik lainnya.

Selain demi menambah nilai gizi didalamnya, penambahan udang rebon juga dapat menjadikan varian rasa baru dari kue simping karena udang rebon memiliki rasa yang gurih dan aroma khas yang sudah umum bagi orang Indonesia, selain itu olahan makanan dengan penggunaan udang rebon masih terbilang minim terutama pada *snack* atau camilan yang tersebar dipasaran. Pada penelitian ini, udang rebon yang digunakan dalam bentuk tepung, sehingga lebih mudah larut dalam adonan dan memiliki waktu simpan lebih lama. Penambahan tepung udang rebon dalam pembuatan kue simping pada penelitian ini diharapkan dapat memperoleh kue simping dengan kandungan gizi yang lebih baik serta dapat diterima dan disukai oleh kalangan masyarakat.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijabarkan diatas, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Apakah udang rebon dapat dijadikan tepung?
2. Bagaimana proses pembuatan tepung udang rebon?
3. Apakah tepung udang rebon dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada kue simping?
4. Apakah terjadi perubahan kualitas pada kue simping dengan penambahan tepung udang rebon?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka peneliti membatasi penelitian ini pada pengaruh penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping terhadap daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan dengan pembatasan masalah, maka permasalahan yang diteliti dalam penelitian ini dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan tepung udang rebon pada pembuatan kue simping terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Berdasarkan dari tujuan penelitian, maka kegunaan dari penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan kontribusi positif pada mata kuliah Kue Tradisional.
2. Bagi masyarakat, dapat mengetahui informasi pembuatan dasar Kue Simping original, atau dengan penambahan kandungan protein dari tepung udang rebon.
3. Bagi dunia industri, sebagai informasi dan masukan mengenai penggunaan udang rebon pada pembuatan Kue Simping demi menambah nilai kandungan gizi.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan atau referensi pada penelitian selanjutnya