

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia mempunyai keanekaragaman kue tradisional. Kue tradisional Indonesia mempunyai banyak pilihan bentuk dan juga rasa. Setiap daerah memiliki kue tradisional masing-masing (Fatimah, 2011). Dalam pembuatan kue tradisional, salah satu bahan yang sering digunakan yaitu tepung beras, salah satunya kue tradisional yang menggunakan tepung beras sebagai bahan dasarnya yaitu kue semprong. Kue semprong adalah kue kering tradisional Indonesia yang mempunyai bentuk gulungan, menyerupai semprong atau lampu tempel. Kue semprong memiliki tekstur yang renyah (Erika & Veni, 2016).

Masyarakat mengenal kue semprong sebagai kue kering tradisional betawi. Kue semprong memiliki rasa manis dan memiliki tekstur yang renyah. Kue semprong banyak ditemui pada hari raya idul fitri. Tidak adanya inovasi atau modifikasi pada kue semprong menyebabkan kurangnya minat masyarakat pada kue kering tradisional Indonesia.

Upaya untuk meningkatkan kembali minat masyarakat pada kue kering tradisional Indonesia, maka perlu dilakukan modifikasi. Salah satu modifikasi yang bisa dilakukan yaitu dengan mensubstitusi atau mengganti sebagian bahan yang digunakan dan atau menambah rasa atau aroma pada kue kering tradisional. Salah satu bahan lokal yang sering dimanfaatkan untuk memodifikasi dengan mensubstitusi yaitu tepung *mocaf*.

Tepung *mocaf* adalah tepung yang berasal dari fermentasi singkong. Kandungan amilopektin pada tepung beras sama dengan tepung *mocaf*. Tepung *mocaf* memiliki kandungan amilopektin sebesar 73% (Ayu, 2023). Pemanfaatan singkong menjadi tepung *mocaf* merupakan inovasi yang bisa dilakukan pada produk makanan dan pemanfaatan bahan pangan lokal. Karakteristik tepung *mocaf* yang lebih unggul daripada tepung singkong. Tepung *mocaf* memiliki warna lebih putih dan memiliki aroma yang netral. Tepung *mocaf* memiliki manfaat antara lain, memperlancar regenerasi sel, mencegah penuaan dini, meningkatkan imun tubuh serta bagus untuk kesehatan tulang (Lestari et al, 2023).

Penggunaan tepung mocaf dapat menghasilkan kue semprong dengan warna yang bagus, serta olahan yang berbahan baku tepung *mocaf* cenderung memiliki daya simpan 3-4 hari karena tahan terhadap dehidrasi yang tinggi (Subagio, 2007). Hal tersebut menjadikan kue semprong yang umumnya mudah melempem atau tidak renyah menjadi akan tetap renyah dan memperpanjang masa simpannya. Selain penggunaan tepung mocaf untuk memodifikasi kue semprong, untuk menarik minat masyarakat kembali maka bisa dengan mengaplikasikan sesuatu yang kekinian dengan kue tradisional. Pengaplikasiannya bisa dengan menambahkan rasa, aroma atau isi pada kue tradisional tersebut. Pengaplikasian untuk variasi rasa dan aroma bisa dengan menggunakan jeruk purut.

Jeruk purut adalah tanaman buah yang banyak dijumpai di Indonesia. Jeruk purut dengan nama latin *Citrus hystrix* D. C. ini memiliki aroma yang khas. Rasa buahnya asam dan pahit jika dikonsumsi dalam jumlah banyak (Dhavesia, 2017). Umumnya pemanfaatan jeruk purut hanya pada bagian buah dan daunnya saja. Pada bagian kulit jeruk purut masih kurang dimanfaatkan oleh masyarakat. Kulit jeruk purut seringkali dianggap sebagai limbah padahal kulit jeruk purut banyak mengandung senyawa bioaktif (Isni, 2022). Kurangnya pemanfaatan kulit jeruk purut dan aroma kulit jeruk purut yang khas menjadi alasan peneliti untuk menggunakan kulit jeruk purut pada penelitian kue semprong substitusi tepung *mocaf*.

Terdapat beberapa penelitian terdahulu yang dijadikan referensi yaitu penelitian berjudul “Uji Organoleptik Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* (*Modified Cassava Flour*)”. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi Universitas Negeri Padang, diteliti oleh Muthia dkk, 2023. Tepung *mocaf* yang digunakan yaitu 100% untuk menggantikan tepung beras dan pada penelitian tersebut untuk bahan pengembangnya menggunakan SP. Penelitian tersebut menghasilkan kue semprong menghasilkan warna kuning krem dengan sedikit kecoklatan hasil dari proses karamelisasi, rasa yang manis, aroma gurih, dan memiliki tekstur yang renyah.

Penelitian berjudul “Substitusi Tepung Garut Pada Pembuatan Kue Semprong Sebagai Pemanfaatan Bahan Pangan Lokal”. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Busana, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Yogyakarta, diteliti oleh Siska Ayu Priantini dan Fitri Rahmawati pada tahun 2021.

Pada jurnal tersebut menggunakan *emulsifier* sebagai bahan pengembangnya. Penelitian tersebut menghasilkan formula terbaik dengan 60% tepung umbi garut dan 40% tepung beras dan Tingkat kesukaan rasa, aroma, dan warna lebih disukai dan untuk tekstur lebih renyah.

Penelitian berjudul “Eksperimen Pembuatan Kue Semprong Substitusi Santan Dengan Kopi Espresso Sebagai Alternatif Varian Rasa” Diambil dari Manajemen Kuliner, Politeknik Pariwisata Batam, diteliti oleh Rosie Oktavia Puspita Rini dan Muhammad Rafi Abdul Malik pada tahun 2023. Pada penelitian mensubstitusi sebanyak 30%, 60%, dan 90%. Pada hasil uji mutu hedonik menyatakan bahwa terdapat perbedaan yang nyata pada aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa. Sedangkan pada hasil uji hedonik diperoleh hasil 15 panelis menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada sampel 30%.

Penelitian berjudul “Pengaruh Proporsi *Puree* Biji Nangka (*Artocarpus heterophyllus* Lamk) dan Tepung Beras Terhadap Sifat Organoleptik Kue Semprong Nangka”. Jurnal Pendidikan Tata Boga, Universitas Negeri Surabaya, diteliti oleh Bismi dkk tahun 2021. Penelitian tersebut menghasilkan penggunaan proporsi *puree* biji nangka dan tepung beras memberi pengaruh nyata terhadap bentuk, warna, rasa, kerenyahan, dan tingkat kesukaan.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang penulis jadikan referensi, penggunaan tepung mocaf menghasilkan produk berkualitas bagus dan baik, maka urgensi atau keterbaruan pada penelitian ini yaitu penggunaan tepung mocaf dan kulit jeruk purut, serta menganalisis kualitas pada produk kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut.

Berdasarkan latar belakang dan penelitian terdahulu yang penulis jadikan referensi maka dilakukan penelitian dengan judul “Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut”. Pada penelitian ini setelah ditemukan formula kontrol yang terbaik, maka pada formula substitusi akan menggunakan premix dari dua jenis tepung yang digunakan pada formula kontrol tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat di latar belakang maka rumusan masalah penelitian ini yaitu: Bagaimana kualitas kue semprong substitusi tepung *mocaf* dengan penambahan kulit jeruk purut?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka penelitian ini bertujuan untuk menganalisis Kualitas Kue Semprong Substitusi Tepung *Mocaf* Dengan Penambahan Kulit Jeruk Purut

1.4 Manfaat Penelitian

1. Bagi Penulis
 - a. Menambah pengetahuan bagi penulis tentang pengaplikasian tepung *mocaf* pada kue kering tradisional Indonesia
 - b. Menambah pengetahuan terkait formulasi yang tepat untuk menghasilkan kue semprong dengan kualitas terbaik
2. Bagi Masyarakat
 - a. Menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan tepung *mocaf* pada produk kue kering Indonesia
 - b. Menambah wawasan masyarakat tentang pemanfaatan kulit jeruk purut pada produk kue kering Indonesia
 - c. Menambah ide inovasi yang dapat dihasilkan dari pemanfaatan tepung *mocaf*
3. Bagi Mahasiswa
 - a. Saran untuk memanfaatkan sumber daya alam menjadi sesuatu yang inovasi dan bermanfaat
 - b. Menambah wawasan dan ilmu pengetahuan mahasiswa Tata Boga dalam membuat produk lainnya yang menggunakan bahan tepung *mocaf*