

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kue kering merupakan jenis biskuit populer yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, memiliki tekstur yang renyah dengan pori-pori rapat, berukuran kecil, serta memiliki rasa yang manis atau gurih. Produk kue kering memiliki kadar air yang rendah, sehingga lebih tahan lama dibandingkan kue basah. Bahan pembuatan kue kering dibedakan menjadi dua jenis, yaitu bahan utama dan bahan tambahan. Bahan utama dalam pembuatan kue kering terdiri dari tepung terigu, lemak, gula, telur, dan bahan pengembang. Sementara bahan tambahan pada pembuatan kue kering dapat berupa kacang-kacangan, sereal, cokelat, *essence*, rempah, serta buah yang dibagi menjadi; buah kering, manisan buah, buah segar atau selai buah (Primarasa, 2018).

Di Indonesia kue kering memiliki banyak variasi bentuk dan rasa yang berbeda, seperti contohnya kue nastar, kue putri salju, kue lidah kucing, kue bangkit, kue sagu keju, kue semprit, dan kue kacang. Menurut survei *Kurious-Katadata Insight Center* (Annur, 2023), kue kering yang paling banyak dipilih untuk merayakan lebaran adalah kue nastar dengan proporsi 82,9% responden, kemudian kue putri salju dengan persentase 56,2%, kue kacang 50,7%, kastengel 45,1%, dan *butter cookies* 38,4%. Berdasarkan survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) Badan Pusat Statistik (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2023), pada tahun 2022 hingga 2023 konsumsi kue kering di Indonesia mengalami pertumbuhan sebesar 0,14%. Jumlah konsumsi kue kering tersebut meningkat pada hari-hari besar seperti natal, idul fitri, tahun baru, dan imlek. Meningkatnya konsumsi kue kering perlu diimbangi dengan inovasi, baik dari segi bahan baku maupun proses pembuatannya. Salah satu kue kering yang banyak diminati terutama pada hari-hari besar adalah kue putri salju.

Kue putri salju adalah jenis kue kering yang memiliki bentuk bulan sabit dengan taburan gula halus yang menyerupai salju. Teksturnya yang mudah rapuh dan memberikan sensasi lumer di mulut menjadi daya tarik tersendiri. Beberapa sumber mengatakan bahwa kue putri salju berasal dari Eropa, khususnya negara

Austria dan Jerman. Di Austria terdapat kue serupa yang disebut “*Vanillekipferl*”, berbentuk bulan sabit dan diselimuti gula halus, kue ini disajikan pada perayaan natal. Bahan utama dalam pembuatan kue putri salju adalah tepung terigu, tepung maizena, mentega, dan kuning telur yang kemudian dimatangkan dengan cara dipanggang, lalu ditaburi gula halus (Florenta, 2019).

Pada umumnya kue putri salju dibuat dari tepung terigu. Namun karena Indonesia merupakan negara tropis, tanaman gandum tidak dapat dibudidayakan secara optimal untuk produksi tepung terigu, sehingga Indonesia masih bergantung pada impor gandum (Sugeng *et al.*, 2021). Menurut data (Asosiasi Produsen Tepung Terigu (APTINDO), 2023), pada tahun 2022 Indonesia mengimpor 9,5 juta metrik ton biji gandum untuk membuat 6,661 juta metrik ton tepung terigu. Data ini menunjukkan bahwa rata-rata konsumsi tepung terigu per kapita mencapai 66 gram/hari, dengan asumsi semua orang mengonsumsi tepung terigu. Berdasarkan total produksi tersebut, sekitar 20% dari tepung terigu dijual sebagai tepung eceran untuk konsumsi rumah tangga. Sementara sisanya dibuat menjadi produk olahan tepung terigu yang diproduksi perusahaan skala kecil (51%) atau industri besar (29%). Untuk mengurangi ketergantungan pada impor gandum dalam pembuatan kue kering, Indonesia dapat memanfaatkan sumber pangan lokal fungsional sebagai pengganti tepung terigu. Beberapa bahan pangan lokal yang dapat berpotensi mensubstitusi atau menggantikan tepung terigu diantaranya, umbi-umbian seperti singkong, ubi jalar, kentang, umbi ganyong, umbi talas, ubi cilembu, dan sebagainya. Pada penelitian ini, umbi yang dimanfaatkan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue putri salju adalah umbi talas.

Umbi Talas merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang banyak tumbuh di Indonesia dan termasuk dalam famili *Araceae*. Secara umum, terdapat dua jenis talas yang sering dikonsumsi sebagai bahan pangan pokok, yaitu talas bogor dan talas kimpul. Keunggulan umbi talas dibandingkan dengan jenis umbi lainnya adalah tingginya kandungan protein, vitamin, mineral seperti fosfor dan besi, serta kadar lemaknya yang rendah (Sulaiman & Noviasari, 2023). Di kepulauan Mentawai dan Kalimantan, talas dikonsumsi sebagai makanan pokok. Namun, untuk memperpanjang umur simpan umbi talas, dan agar dapat dikonsumsi dalam

bentuk lain, umbi talas dapat diolah menjadi berbagai produk turunan, diantaranya tepung talas (Badan Pangan Nasional RI, 2024).

Tepung talas adalah tepung yang dibuat dari umbi talas melalui proses penggilingan atau penepungan. Karbohidrat dalam umbi talas memiliki sifat yang mudah dicerna, sehingga tepung talas sering digunakan sebagai bahan dasar makanan pendamping bagi bayi atau balita yang memiliki sensitivitas terhadap susu. Selain itu, tepung talas memiliki kandungan amilopektin yang cukup tinggi, sehingga menjadikan tepung talas sebagai sumber pangan yang cocok untuk diet para penderita diabetes (Hassan, 2014). Pada penelitian inovasi kue putri salju, tepung talas yang digunakan adalah tepung talas bogor, sebab talas bogor memiliki rasa yang lebih netral, tekstur umbi yang pulen dan halus, aroma yang tidak menyengat dan mengganggu, kadar pati yang tinggi, kandungan oksalat yang lebih rendah dari talas kimpul, serta talas bogor merupakan varietas talas lokal yang banyak ditanam di Indonesia, sehingga ketersediaannya melimpah dan mudah ditemukan. Tepung talas bogor yang digunakan pada penelitian ini merupakan tepung talas bogor siap pakai dari produk UMKM yang terbuat dari talas bogor segar. Tepung talas bogor lebih mudah dibuat menjadi produk kue kering, sebab sifatnya mengikat air dan bebas gluten. Namun kue kering yang dibuat dengan tepung bebas gluten akan membuat tekstur dari kue kering tersebut menjadi keras, sehingga perlu adanya penggunaan bahan lain untuk mengimbangi tekstur dari kue kering berbahan dasar tepung bebas gluten (Ismail *et al.*, 2023). Salah satu upaya untuk memperbaiki tekstur kue kering yang dibuat menggunakan tepung talas bogor adalah dengan penggunaan mentega. Mentega merupakan salah satu komponen pengikat dalam pembuatan kue kering. Di mana penggunaan mentega sangat berpengaruh pada hasil akhir produk kue kering. Semakin tinggi persentase menteganya, maka akan semakin lembut adonan yang dihasilkan. Hal tersebut dapat disebabkan karena adonan yang mengandung mentega lebih tinggi akan lebih homogen, sehingga mampu menciptakan kue kering dengan tekstur yang rapuh. Penggunaan mentega yang tinggi pada pembuatan kue kering perlu disertai dengan teknik pembentukan adonan yang tepat, agar adonan tidak mudah melebar saat dipanggang. Teknik pembentukan adonan pada pembuatan kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda adalah teknik *shaped cookies*

dan *chilled* atau *refrigerator cookies*. Fungsi dari teknik *chilled* atau *refrigerator cookies* adalah untuk memberi kesempatan adonan memadat dan menstabilkan suhunya agar mudah dicetak, sehingga tidak mudah melebar saat dipanggang.

Pada penelitian ini, dilakukan uji coba kue putri salju tepung talas bogor menggunakan persentase mentega yang berbeda untuk mengetahui hasil dari masing-masing perlakuan. Selain itu, diharapkan uji coba ini mampu menghasilkan formulasi kue putri salju menggunakan tepung talas bogor yang layak dan sesuai dengan karakteristik kue putri salju.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas, maka ditetapkan fokus penelitian sebagai berikut, “Menghasilkan formulasi kue putri salju menggunakan tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda, serta mengetahui mutu sensori yang dihasilkan meliputi aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur”.

1.3 Rumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian yang telah dijabarkan, maka permasalahan yang akan diteliti dapat dirumuskan sebagai berikut, “Bagaimana mutu sensori kue putri salju tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda?”.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menghasilkan formulasi kue putri salju menggunakan tepung talas bogor dengan persentase mentega yang berbeda sesuai dengan karakteristik yang baik.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan akan berguna dan bermanfaat untuk :

1.5.1 Bagi Program Studi

1. Hasil penelitian diharapkan dapat menjadi inspirasi untuk mengembangkan produk penelitian lainnya, seperti aneka kue kering bebas gluten bagi konsumen dengan kebutuhan khusus.
2. Hasil penelitian dapat dijadikan referensi dalam mata kuliah terkait, seperti *cake and cookies, pastry* maupun inovasi pemanfaatan bahan pangan lokal.

1.5.2 Bagi Mahasiswa

1. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi dasar penelitian lebih lanjut mengenai pemanfaatan tepung talas dalam berbagai produk *pastry*, sehingga mampu meningkatkan inovasi mahasiswa dalam mengembangkan produk bebas gluten.
2. Hasil penelitian dapat digunakan sebagai bahan perbaikan dalam penelitian lanjutan.

1.5.3 Bagi Masyarakat

1. Hasil penelitian dapat menambah wawasan masyarakat tentang alternatif tepung lokal yang dapat digunakan dalam pembuatan kue kering, sehingga mendukung diversifikasi produk pangan lokal dalam industri kuliner.
2. Hasil penelitian dapat dijadikan peluang usaha baru untuk produk inovasi menggunakan tepung talas bogor bebas gluten.

1.5.4 Bagi Peneliti

1. Hasil penelitian ini bermanfaat bagi peneliti dalam memperoleh pengetahuan mendalam terkait inovasi tepung talas bogor sebagai bahan pengganti tepung terigu yang dapat diaplikasikan ke dalam produk kue kering.
2. Hasil penelitian mampu membuktikan salah satu cara untuk memanfaatkan kelebihan umbi talas hasil panen yang dapat dibuat menjadi produk kue kering bebas gluten.