

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kue sagu keju adalah kue sagu modern yang mempunyai keterbaruan karena kue sagu ini sudah dimodifikasi dengan penambahan keju. Kue ini cukup dikenal sejak dulu hingga saat ini dan juga merupakan salah satu dari camilan kue yang digemari hampir di berbagai kelompok usia, mulai dari anak-anak hingga orang dewasa. Kue sagu keju memiliki kadar air yang rendah membuat kue ini menghasilkan tekstur yang renyah, cita rasanya yang manis dan gurih dengan warna krem muda. Aroma yang dimiliki kue sagu keju khas dari keju dan mentega. Kue sagu keju terbuat dari adonan yang lunak, memiliki kadar lemak dalam jumlah yang cukup tinggi, relatif renyah apabila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (BSN, 1992). Kue sagu keju terbuat dari tepung tapioka, margarin, gula halus, keju, santan dan kuning telur. Kue sagu keju dibentuk menggunakan bantuan dari alat spuit sehingga menghasilkan garis-garis melingkar yang tersusun seperti bunga dengan bentuk bulat kecil (Mulyana, 2023).

Pada penelitian ini, substitusi kue kering menggunakan tepung tempe. Jenis tempe yang digunakan pada penelitian kali ini menggunakan tempe kedelai dengan alasan tepung yang dihasilkan memiliki karakteristik tepung tempe yang dapat dikategorikan baik mempunyai karakteristik yang tidak memiliki jamur, tidak memiliki kutu, beraroma tempe, memiliki warna putih kecoklatan (Reddy dkk., 2018).

Tempe termasuk ke dalam salah satu produk bahan makanan fermentasi yang berasal dari Indonesia yang sudah diketahui secara turun temurun sebagai bagian dari menu makanan sehari-hari yang telah dinikmati oleh masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman, tempe mulai dikenal dan dinikmati oleh bermacam kalangan masyarakat di belahan dunia, khususnya negara bagian barat seperti Eropa dan Amerika Serikat (Rahayu dkk., 2015). Asal-usul sejarah tempe terbilang cukup unik, karena di antara produk pangan hasil dari olahan kedelai secara tradisional, tempe merupakan satu-satunya hasil fermentasi kedelai yang berasal dari Indonesia. Berbeda dengan produk kedelai lainnya yang pada

umumnya berasal dari China atau Jepang, tempe merupakan inovasi khas nusantara (Shurtleff & Aoyagi, 2007).

Sebagai sumber bahan makanan nasional, sehingga kemungkinan peluang pasar kedelai di Indonesia akan semakin bertambah dengan peningkatan jumlah penduduk dan kenaikan pendapatan masyarakat. Pada tahun 2024, konsumsi tempe dalam negeri diperkirakan meningkat mencapai 3,58% dibandingkan dengan tahun sebelumnya, dengan angka mencapai 7,47 kg/kapita. Peningkatan ini diperkirakan akan terus berlanjut hingga tahun 2026, dengan estimasi konsumsi mencapai 8,01 kg/kapita. Rata-rata konsumsi tempe selama periode 2024 hingga 2026 diprediksi berada pada angka 7,87 kg/kapita/tahun (Wahyuningsih, 2024). Ketersediaan industri tempe kini, terdapat sekitar 81 ribu usaha produksi tempe di Indonesia yang secara keseluruhan mampu memproduksi 2,4 juta ton tempe setiap tahunnya (BSN, 2012).

Proses pembuatan tempe merupakan proses fermentasi yang telah melewati berbagai macam proses lain terlebih dahulu. Tempe memiliki keunggulan dalam tingkat daya cerna protein yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan kedelai dalam bentuk mentah. Selain itu, proses fermentasi pada tempe juga mampu mempertahankan sebagian besar zat gizi yang ada dalam kedelai. Kandungan gizi tempe lebih unggul karena selama fermentasi, kandungan zat antinutrisi dalam kedelai mentah seperti *antitripsin* dan *oligosakarida* yang dapat memicu produksi gas berlebih di lambung dapat berkurang secara signifikan (Muchtadi, 2010).

Tempe dikenal sebagai pangan fungsional yang memiliki nilai gizi tinggi. Di dalamnya terkandung dua macam vitamin yaitu vitamin yang larut dalam air (vitamin B kompleks) dan vitamin yang larut dalam lemak (vitamin A, D, E, dan K). Beberapa vitamin penting yang terdapat dalam tempe antara lain vitamin B1, B2, asam pantotenat, asam nikotinat, vitamin B6, dan B12. Tempe merupakan sumber pangan nabati yang berpotensi karena mengandung vitamin B12 yang pada umumnya terkandung di dalam produk hewani. Kadar vitamin B12 yang terkandung pada tempe berkisar 1,5 hingga 6,3 mg per 100 gr tempe kering (BSN, 2012).

Untuk pengoptimalan penggunaan tempe secara maksimal dapat dilakukan dengan membuat inovasi baru terhadap produk tempe dengan memberi variasi pada

warna, bentuk, aroma dan rasa. Penganekaragaman tempe dapat diolah dalam bentuk tepung tempe sehingga lebih mudah dalam pengaplikasiannya dan juga memiliki umur simpan yang lebih lama. Tepung tempe adalah produk olahan dari tempe yang dihasilkan melalui proses pengeringan dan penggilingan, lalu menghasilkan bubuk tinggi protein yang dapat digunakan sebagai bahan baku fungsional. Kemudahan dalam proses produksi tepung tempe dapat menjadi hal penting untuk meningkatkan efisiensi dan aksesibilitas produk tempe. Salah satu pengaplikasian tepung tempe adalah sebagai bahan pengganti dalam proses pembuatan kue kering.

Substitusi tepung tempe pada pengolahan kue sagu keju mempunyai tujuan untuk menambah nilai fungsionalnya, karena kandungan protein dalam tepung tempe yang tingginya lebih besar jika dibandingkan dengan protein yang terkandung dalam tepung tapioka. Substitusi tepung tempe juga diharapkan dapat membuat tepung tempe lebih diketahui sehingga pembudidayaan tempe juga dapat mengalami perkembangan. Peningkatan pengetahuan dari masyarakat bahwa tempe tidak hanya dapat diolah melalui metode pengukusan, perebusan dan penggorengan saja, namun dapat diolah menjadi tepung sehingga pemanfaatannya berupa bahan pangan lain menjadi lebih bermacam-macam, antara lain seperti kue kering sagu keju.

Terdapat beberapa referensi yang didapatkan dari penelitian terdahulu yaitu penelitian berjudul “Pengaruh Substitusi Pati Gembili (*Dioscorea esculenta*) Pada Pembuatan Kue Sagu Keju Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen” yang telah dilakukan oleh Yuni Mulyana (2023) menggunakan substitusi 10%, 20%, dan 30%. Dilakukan uji hedonik kepada 30 orang, menunjukkan bahwa substitusi pati gembili 30% merupakan formula yang paling disukai secara umum dan menghasilkan nilai paling besar pada daya kembang.

Penelitian berjudul “Pembuatan Kue Kering Sagu Keju dengan Menggunakan Substitusi Tepung Kulit Singkong”. Diambil dari Jurnal Gastronomi Indonesia, Sekolah Tinggi Pariwisata Trisakti, diteliti oleh Pramudito dan Faiza Rachim pada tahun 2023. Pada penelitian ini dilakukan substitusi dengan persentase sebanyak 30%, 60%, dan 90%. Pada hasil penelitian tersebut terdapat pengaruh nyata dari

segi aroma dan tekstur. Hasil untuk tekstur pada perlakuan 30% dapat diterima kerenyahannya.

Penelitian berjudul “Karakteristik Kimia dan Tingkat Kesukaan Inovasi Cookies Bagea Tepung Tempe” diambil dari *Food Science and Culinary Education Journal*, Universitas Negeri Semarang, diteliti oleh Anindita Candra Dewi, Meddianti Fajri Putri, Asih Kuswardinah, dan Bambang Triatma pada tahun 2022. Penelitian tersebut mensubstitusi 15%, 25%, dan 35%. Dilakukan uji hedonik pada 80 orang dan menunjukkan bahwa terdapat pengaruh terhadap aroma dan rasa pada cookies bagea, sampel yang paling disukai adalah formulasi dengan persentase 15%.

Penelitian berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Kualitas Nastar”. Jurnal Pendidikan Tata Boga dan Teknologi, Universitas Negeri Padang, diteliti oleh Rahmi Holinesti dan Pupe Selvia Deni pada tahun 2020. Penelitian ini mensubstitusi tepung tempe sebanyak 15%, 30%, dan 45% menunjukkan adanya pengaruh terhadap kualitas warna kuning keemasan dan aroma pada kue nastar, hasil uji hedonik yang diperoleh dari 30 orang panelis menyukai warna, aroma, tekstur, dan rasa pada sampel 15%.

Berdasarkan penelitian terdahulu yang menjadi referensi bagi penulis, penggunaan tepung tempe dapat dijadikan sebagai salah satu bahan baku substitusi yang berkualitas baik, maka urgensi pada penelitian ini yaitu untuk menganalisis kualitas penggunaan tepung tempe sebagai bahan baku substitusi pada kue sagu keju, dengan itu dilakukan penelitian dengan judul “Kualitas Sensoris Kue Sagu Keju Substitusi Tepung Tempe (*Rhizopus Oryzae*)”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, maka dapat dirumuskan masalah penelitian yaitu sebagai berikut: “Bagaimana kualitas sensoris kue sagu keju substitusi tepung tempe?”.

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini untuk mendapatkan formula standar resep terbaik dari kue sagu keju substitusi tepung tempe serta mengetahui aspek-aspek dari perubahan produk seperti rasa, aroma, tekstur dan warna.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat berguna sebagai dasar dalam pengetahuan maupun sebagai acuan bagi penelitian selanjutnya, adapun manfaat lain diantaranya yaitu:

1. Bagi Peneliti : Dapat menerapkan ilmu yang telah dipelajari di perkuliahan pada Program Studi Pendidikan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan, Universitas Negeri Jakarta dalam bentuk pembuatan produk yang berkualitas baik.
2. Bagi Instansi : Berguna untuk bahan referensi yang mendukung bagi mahasiswa khususnya Program Studi Pendidikan Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan dalam melakukan penelitian lanjutan dengan jenis variabel yang berbeda.
3. Bagi Masyarakat : Memberikan variasi baru terhadap produk sagu keju dengan pemanfaatan tepung tempe sebagai pangan fungsional sumber protein.