

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Madeleine* merupakan kue mentega Prancis yang memiliki bentuk karakteristik yang unik, yaitu berbentuk kerang dan memiliki “tonjolan” atau bagian yang membesar di bagian belakang kue (Fitriani et al., 2023). *Madeleine* sangat cocok disajikan dan disantap pada saat minum teh karena rasanya yang manis, memiliki bertekstur yang cukup kering dan lembut tetapi tidak garing.

*Madeleine* pertama kali ditemukan pada tahun 1755 dan diberi nama sebagai penghormatan terhadap hidangan ayah mertua di pengadilan *Louis XV*, yaitu *Madeleine Paulmier* (Wati, 2024). Secara tradisional, *madeleine* dibuat dengan mengocok kuning telur bersama gula dan kulit *lemon*, kemudian dicampur dengan tepung terigu, mentega, serta putih telur yang telah dikocok hingga kaku sebelum dipanggang dalam cetakan berbentuk kerang (Davidson, 2014). *Madeleine* juga didokumentasikan dalam karya sastra dan menjadi bagian dari budaya Prancis. *Marcel Proust*, seorang penulis novelis ternama, menyebutkan kue ini dalam novel karyanya yang berjudul *À la recherche du temps perdu (In Search of Lost Time)*, yang diterbitkan pada awal tahun 1920-an (Sabre, 2017). Hal ini menjadikan *madeleine* sebagai kudapan khas Prancis yang dikenal di berbagai negara.

Bahan utama yang sering digunakan dalam industri pangan khususnya dalam pembuatan *madeleine* adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan hasil dari penggilingan biji gandum menjadi butiran halus dan berperan sebagai bahan dasar dalam pembuatan berbagai jenis makanan seperti kue, roti, mie, serta olahan pangan lainnya yang berbasis tepung terigu. Konsumsi tepung terigu telah menjadi bagian dari kebiasaan masyarakat sejak lama, menjadikannya sebagai salah satu bahan pangan penting dalam industri makanan. Dengan sifatnya yang mudah diolah menjadi berbagai jenis produk, tepung terigu terus menjadi bahan pilihan utama dalam industri makanan modern.

Pada tahun 2023, impor biji gandum di Indonesia mencapai sekitar 10.586.600 kilogram dengan nilai sebesar US\$3.66 miliar. Biji gandum ini diimpor dari berbagai negara, seperti Australia, Ukraina, Kanada, Amerika Serikat, dan

lainnya (Badan Pusat Statistik, 2024). Kondisi ini berisiko akan terus menguras devisa negara dalam jumlah besar. Oleh karena itu, diversifikasi pangan menjadi salah satu solusi untuk mengatasi permasalahan ini, yakni dengan mensubstitusikan tepung terigu sereal lain atau kacang-kacangan. Salah satu produksi kacang-kacangan berbasis lokal adalah kacang mete yang berasal dari buah jambu mete.

Jambu mete (*Anacardium occidentale*) merupakan salah satu komoditas perkebunan yang memiliki peran strategis dalam perekonomian nasional yang berkontribusi signifikan dalam penyediaan lapangan kerja, menjadi salah satu sumber devisa negara, serta meningkatkan pendapatan petani. Selain itu, jambu mete juga berperan dalam perbaikan ekonomi di wilayah lahan kering, terutama di daerah marginal yang kurang cocok untuk komoditas lain (Listiyati & Sudjarmoko, 2011).

Estimasi produksi jambu mete dilakukan berdasarkan data produksi dalam bentuk gelondong dari tahun 1980 hingga 2021 menggunakan model *Autoregressive Integrated Moving Average* (ARIMA). Hasil proyeksi menunjukkan bahwa produksi jambu mete di Indonesia pada periode 2022–2026 diprediksi mengalami peningkatan rata-rata 1,71% per tahun. Pada tahun 2022, produksi jambu mete diperkirakan mencapai 169 ribu ton, dan meningkat menjadi 181 ribu ton pada tahun 2026 (Kementerian Pertanian, 2022). Hingga saat ini, Pemerintah masih mengekspor jambu mete dalam bentuk gelondong, mengurangi potensi yang lebih besar jika melalui pengolahan menjadi produk yang lebih baik dengan nilai ekonomi yang lebih tinggi (Andri, 2025).

Saat ini, kacang mete telah digunakan dalam berbagai produk contohnya dalam bentuk camilan seperti kacang mete panggang, dalam bentuk susu kacang mete, dan dalam bentuk pangan hewan ternak seperti *cashew nut meal* (bungkil mete). Dari contoh tersebut, kacang mete merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang mudah diolah, dan memiliki potensi untuk dimanfaatkan bahan baku pembuatan aneka kue. Salah satu alternatifnya yaitu dijadikan tepung kacang mete sehingga dapat digunakan dengan lebih fleksibel dalam pembuatan aneka kue termasuk *madeleine*. Pemanfaatan ini diharapkan dapat memperluas diversifikasi produk berbasis kacang mete dalam industri pangan yang lebih kreatif.

Tepung kacang mete berpotensi sebagai pangan fungsional bahwa dapat dikembangkan dan diproses menjadi tepung untuk mempermudah mengolahnya menjadi beberapa jenis olahan makanan. Kacang mete mengandung lemak tak jenuh tunggal, seperti asam oleat, yang juga ditemukan pada minyak zaitun. Lemak tak jenuh ini bermanfaat untuk kesehatan jantung, karena dapat membantu menurunkan kadar kolesterol jahat (*Low Density Lipoprotein*) dalam darah dan meningkatkan kadar kolesterol baik (*High Density Lipoprotein*).

Selain itu, kacang mete juga kaya akan antioksidan, seperti vitamin E dan selenium, yang memiliki peran penting dalam melawan radikal bebas dalam tubuh. Antioksidan ini membantu mengurangi peradangan, melindungi sel-sel tubuh dari kerusakan, dan mendukung sistem kekebalan tubuh yang sehat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, perlu dilakukan penelitian dengan judul “*Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Mete (Anacardium occidentale) Pada Pembuatan Madeleine terhadap Kualitas Fisik dan Mutu Sensori.*” Penelitian ini diharapkan dapat menjadikan tepung kacang mete sebagai alternatif bahan baku yang dapat mendukung pemanfaatan sumber pangan lokal. Selain itu, penggunaan tepung kacang mete juga diharapkan dapat menghadirkan inovasi produk pada *madeleine*, sehingga mampu meningkatkan daya tarik dan penerimaan produk oleh masyarakat.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang tertulis, maka dapat dirumuskan masalah yang akan diteliti, yaitu:

1. Tepung kacang mete dapat digunakan sebagai substitusi dalam pembuatan *madeleine*.
2. Formulasi yang tepat untuk menghasilkan *madeleine* dengan kualitas yang sesuai standar.
3. Jumlah substitusi tepung kacang mete yang optimal dalam pembuatan *madeleine* agar dapat diterima oleh konsumen.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi tepung kacang mete pada pembuatan *madeleine* terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris.

## 1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dan identifikasi masalah, perumusan masalah dalam penelitian ini adalah pengaruh dalam substitusi tepung kacang mete pada pembuatan *madeleine* terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris.

## 1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kacang mete pada pembuatan *madeleine* terhadap kualitas fisik dan mutu sensoris.

## 1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan panduan yang lebih baik dalam penggunaan kacang mete khususnya pada pembuatan kue, memberikan variasi dalam pemanfaatan kacang mete, dan menjadi inovasi yang dapat diterapkan di masyarakat. Hasil penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi atau acuan bagi penelitian-penelitian selanjutnya, produsen kue, industri makanan, serta konsumen yang semakin peduli terhadap bahan pangan lokal.