

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan termasuk ke dalam makanan utama. Kue seringkali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung beras, tepung sagu, tapioka, ataupun terigu. Secara umum ada dua jenis kue tradisional berdasarkan karakteristiknya yaitu kue basah dan kue kering (www.wikipedia.com).

Kue basah adalah kue yang memiliki tekstur lembut, empuk dan relatif basah. Jenis kue ini biasanya memiliki umur simpan yang pendek karena kadar airnya tinggi di bandingkan kue-kue yang lain. Biasanya menggunakan teknik pengolahan direbus dan dikukus. Sedangkan kue kering adalah kue yang memiliki tekstur renyah sehingga memiliki umur simpan yang relatif lama karena memiliki kadar air yang sedikit. Biasanya menggunakan teknik pengolahan digoreng dan dipanggang.

Kue tradisional Indonesia biasanya memiliki cita rasa manis atau ada pula yang bercita rasa gurih dan asin. Salah satu kue dengan cita rasa asin adalah keripik bawang. Kue ini biasanya disajikan tidak hanya pada hari-hari kebesaran agama saja, tetapi dapat disajikan kapanpun. Cita rasa gurih dan renyah merupakan ciri khas dari kue yang diolah dengan teknik pengolahan digoreng. Bahan utama yang digunakan dalam pembuatan kue bawang adalah tepung terigu, sedangkan bahan untuk memberikan rasa gurih adalah bahan-bahan seperti bawang merah, bawang putih dan seledri.

Di Indonesia banyak sekali industri pangan yang menggunakan tepung terigu sebagai salah satu komposisi utama dalam pembuatan makanan. Menurut penelitian yang dilakukan APTINDO (Association of Flour Producers in Indonesia) pada tahun 2003, tingkat konsumsi tepung terigu terbesar berasal dari industri mie basah dengan persentase sebesar 30% disusul oleh industri roti dengan persentase 25%. Peringkat ketiga diduduki oleh industri mie instan sebesar 25% serta beberapa industri lainnya seperti industri biskuit, tepung terigu untuk keperluan makanan yang digoreng serta penggunaan rumah tangga.

Peningkatan impor gandum yang kemudian dijadikan tepung terigu setiap tahun membuat pemerintah dan para pengusaha di bidang kuliner membuat berbagai inovasi dengan melakukan substitusi terhadap beberapa jenis kue dan makanan. Usaha ini dilakukan untuk menunjang ketahanan pangan nasional. Bahan pangan lokal tidak hanya tersedia dalam jumlah besar tetapi juga memiliki nilai produktivitas yang tinggi dan kandungan gizi yang baik.

Tanaman garut (*Maranta arundinacea L.*) telah dicanangkan pemerintah sebagai salah satu komoditas bahan pangan yang memperoleh prioritas untuk dikembangkan/dibudidayakan karena memiliki potensi sebagai pengganti tepung terigu.

Tanaman garut dikenal oleh masyarakat di seluruh Nusantara sejak tahun 1936. Heyne (1987) menyatakan bahwa garut di berbagai daerah di Indonesia mempunyai nama yang berbeda sagu banban (Batak Karo), sagu rore (Minangkabau), sagu andrawa (Nias), sagu (Palembang), larut/patat (Jawa Barat), arus/jelarut/ irut/larut/garut (Jawa Timur), labia walanta (Gorontalo), huda sula (Ternate).

Umbi garut dihasilkan oleh tanaman garut. Berpotensi untuk dikembangkan sebagai pangan alternatif sumber karbohidrat. Umbi garut dapat diolah menjadi berbagai jenis macam olahan salah satunya adalah pati. Pati garut memiliki keunggulan yaitu mudah dicerna karena kandungan serat yang tinggi, kandungan kolesterol sangat rendah, dan mengandung barium untuk mempercepat pencernaan. Selain itu, pati garut yang disubstitusi dengan tepung terigu dengan persentase yang semakin tinggi dapat menghasilkan kerenyahan yang semakin tinggi pula tanpa merubah rasa suatu makanan.

Pati garut mempunyai tekstur yang sangat halus dan mudah dicerna karena pati garut lebih banyak disusun oleh amilosa dan amilopektin. Pati garut diperoleh melalui ekstraksi umbi garut yang mempunyai tekstur berserat dan berwarna putih. Pati garut dapat digunakan sebagai bahan substitusi terigu hingga 50–100% (Djaafar dan Rahayu, 2006). Oleh karena itu, pati garut dapat berpotensi menurunkan impor terigu. Karakteristik pati garut sebagai substitusi dari tepung terigu dapat membuat renyah beberapa jenis kue maupun keripik yang melalui proses pemasakan dengan cara digoreng atau dipanggang.

Pada penelitian ini, keripik bawang akan dimodifikasi menjadi *stick* bawang, yaitu dengan membuat variasi pada bentuk kue bawang menjadi *stick* bawang. Kue *stick* bawang pada penelitian ini akan dibuat dengan mensubstitusikan tepung terigu dengan pati garut. *Stick* bawang memiliki tekstur renyah, gurih, dan berwarna kuning kecoklatan. Pemilihan *stick* bawang dikarenakan untuk menambah keahlian membuat salah satu dari varian keripik bawang ini. Pemanfaatan dan pengembangan ini diharapkan dapat menjadi

inovasi baru dalam dunia kuliner dan memperkenalkan pati garut sebagai bahan pengganti sumber karbohidrat dan penganekaragaman bahan pangan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka terdapat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi, antara lain sebagai berikut :

1. Apakah pati garut dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan kue *stick* bawang ?
2. Bagaimanakah formula kue *stick* bawang dengan substitusi pati garut ?
3. Bagaimanakah proses pembuatan kue *stick* bawang dengan substitusi pati garut?
4. Berapakah jumlah substitusi pati garut yang dapat digunakan untuk membuat kue *stick* bawang yang berkualitas baik ?
5. Apakah substitusi pati garut berpengaruh terhadap kualitas kue *stick* bawang ?
6. Apakah terdapat pengaruh substitusi pati garut terhadap daya terima *stick* bawang ?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi pati garut (*Maranta arundinaceae L*) terhadap daya terima *stick* bawang yang ditinjau dari dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka dapat dirumuskan “Apakah terdapat pengaruh substitusi pati garut terhadap daya terima *stick* bawang ?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi pati garut terhadap daya terima *stick* bawang pada aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang nantinya diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1. Menambah ilmu pengetahuan tentang pemanfaatan umbi garut.
2. Meningkatkan motivasi dan kreativitas penulis dalam mengasah keterampilan khususnya dalam pembuatan *stick* bawang.
3. Hasil penelitian ini dapat mengapresiasi upaya ketahanan pangan lokal yang saat ini sedang digalakkan Pemerintah Indonesia dan dapat mengetahui manfaat pati garut sebagai bahan yang dapat diolah menjadi sumber pangan
4. Menambah nilai ekonomis dan nilai jual pati garut.
5. Mengurangi pemanfaatan dan impor tepung terigu.