

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Kue tradisional Indonesia merupakan salah satu warisan budaya Indonesia yang masih bertahan hingga sekarang. Kudapan ini sering dijumpai, baik untuk camilan sehari-hari sekaligus hidangan wajib saat perayaan besar seperti lebaran, natal dan imlek. Seluruh daerah di Indonesia memiliki kue tradisionalnya masing-masing. Kue tradisional dibagi menjadi dua jenis berdasarkan kadar airnya, yaitu kue basah dan kue kering. Bahan dasar kue basah dan kue kering terbuat dari tepung, baik tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, maupun tepung sagu (Amelia, 2022). Cara pengolahan kue kering dapat melalui proses pemanggangan maupun penggorengan yang dilakukan untuk mengurangi kadar air, sehingga kue kering dapat bertahan lebih lama.

Keberadaan kue tradisional di Indonesia sudah menurun eksistensinya sejak tren kue-kue modern bermunculan. Fenomena ini sudah banyak ditemukan pada masyarakat Indonesia, khususnya di daerah perkotaan. Contohnya penduduk DKI Jakarta yang terus bertambah dan makanan Tradisional Betawi mulai tersingkirkan (Krisnadi, 2018). Keberadaan makanan Betawi yang diwarnai oleh percampuran berbagai suku dan kelompok masyarakat membuat makanan tersebut beragam, baik dari cita rasa, perpaduan bahan, maupun proses pembuatannya.

Kue biji ketapang merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Betawi. Pada awalnya, kue biji ketapang merupakan jajanan atau camilan yang selalu tersaji pada masyarakat Betawi saat perayaan hari raya, seperti Idul Fitri dan Idul Adha. Kue ini berbentuk seperti biji buah ketapang, yang berasal dari pohon ketapang. Dahulu pohon ini tumbuh di daerah pesisir pantai dan banyak tumbuh di tanah Betawi (Syafrialdy, 2020). Masyarakat Betawi sering memungut buah ketapang yang jatuh dan diambil bijinya untuk dimakan. Seiring berjalannya waktu, pohon ini semakin langka di wilayah Betawi, sehingga masyarakat tidak lagi bisa menikmati biji buah ketapang. Masyarakat Betawi akhirnya berinisiatif untuk membuat jajanan yang mirip dengan biji buah ketapang, yaitu kue biji ketapang (Sukaesih *et al.*, 2022).

Kue biji ketapang adalah kue yang terbuat dari tepung terigu, dengan penambahan gula, telur, margarin, vanili, kelapa sangrai, dan santan. Cara membuatnya, yaitu dengan mencampur seluruh bahan hingga menjadi adonan, lalu digulung panjang dan digunting serong menyerupai bentuk biji ketapang, kemudian kue ini dimasak dengan cara digoreng. Rasa yang dihasilkan dari kue ini adalah manis dan gurih (Hidayat, 2023). Salah satu bahan utama dalam pembuatan kue biji ketapang adalah tepung terigu.

Tepung terigu masih menjadi bahan baku utama dalam mayoritas pembuatan kue di Indonesia. Hal tersebut disebabkan oleh terbatasnya pengetahuan masyarakat mengenai bahan pangan lokal yang dapat dijadikan pengganti tepung terigu yang berasal dari biji gandum tersebut (Amelia, 2022). Akibatnya impor gandum mengalami kecenderungan peningkatan. Menurut Badan Pusat Statistik, impor gandum di Indonesia mencapai 9,45 ton pada tahun 2024. Untuk mengurangi impor gandum yang menghasilkan tepung terigu, maka perlu dicari bahan pangan alternatif dengan kemiripan karakteristik yang dapat menjadi substitusi tepung terigu. Salah satu alternatifnya adalah mensubstitusi tepung terigu dengan tepung sorgum yang berasal dari tanaman sorgum (*Sorghum bicolor*).

Tanaman sorgum merupakan salah satu jenis sereal yang produksinya cukup besar di dunia mencapai 59,5 juta ton. Sorgum dapat tumbuh di suhu yang panas, bertahan lebih baik dalam kekeringan, dan perawatannya cukup mudah sehingga sorgum dapat diproduksi dengan skala besar. Indonesia sudah melakukan budidaya tanaman sorgum seperti di daerah Jawa, Sulawesi Selatan, Sulawesi Tenggara, Nusa Tenggara Barat (NTB), dan Nusa Tenggara Timur (NTT) (Slameto, 2022).

Sorgum memiliki manfaat sebagai produk pangan, di antaranya bebas gluten dan indeks glikemik relatif rendah. Sorgum juga memiliki kandungan protein yang hampir setara dengan tepung terigu bahkan kandungan patinya lebih tinggi (80,42%) dari tepung jagung (79,95%) (Setiarto *et al.*, 2016). Karakteristik dari tepung sorgum, berwarna putih, tekstur halus, rasa netral, dan aroma netral atau hampir tidak berbau.

Hampir semua bagian dari sorgum dapat dimanfaatkan. Bijinya dapat dioalah menjadi tepung dan dimanfaatkan sebagai salah satu bahan pembuatan berbagai makanan. Batangnya dapat diekstrak niranya untuk dioalah menjadi gula atau sirup, sedangkan daunnya bisa menjadi pakan ternak (Murtini, 2021). Biji sorgum yang dioalah menjadi tepung dapat berasal dari biji sorgum yang berwarna hitam, merah, atau putih. Biji sorgum hitam dan merah memiliki kandungan tanin yang lebih tinggi dibandingkan sorgum putih. Biji sorgum yang berwarna lebih gelap menghasilkan tepung yang berwarna lebih gelap dengan rasa yang pahit (Fairuz, 2024). Pada umumnya jenis sorgum yang dioalah menjadi tepung, yaitu sorgum putih. Tepung sorgum dapat dicampurkan atau dijadikan bahan baku pembuatan berbagai jenis kue basah ataupun kue kering.

Terdapat beberapa penelitian produk hasil olahan tepung sorgum, yakni *vanilla cupcake* substitusi tepung sorgum dengan hasil akhir terbaik substitusi 20% (Fairuz, 2024). Penelitian ini menganalisis pengaruh substitusi tepung sorgum dengan persentase 20%, 30%, dan 40% terhadap uji kualitas fisik dan daya terima konsumen *vanilla cupcake*. Berdasarkan hasil uji statistik dengan menggunakan Analisis Varians (Anova) diperoleh bahwa terdapat pengaruh substitusi tepung sorgum putih 20%, 30%, dan 40% pada aspek daya kembang. Dilakukan uji lanjutan Duncan dan menunjukkan bahwa *vanilla cupcake* substitusi 20% merupakan produk dengan daya kembang terbaik.

Penelitian selanjutnya menganalisis pengaruh penggunaan tepung sorgum pada kue *madeleine* dengan hasil terbaik pada substitusi 40% (Septiani, 2024). Penggunaan tepung sorgum memengaruhi kualitas sensori kue *madeleine* dalam hal aroma sorgum, warna bagian dalam, dan tekstur remah. Kue *madeleine* yang dibuat dengan 20% tepung sorgum memiliki kualitas terbaik dalam aspek aroma sorgum dan warna dalam, sedangkan kue *madeleine* yang dibuat dengan 40% tepung sorgum memiliki kualitas terbaik dalam hal tekstur remah.

Penelitian substitusi tepung sorgum pada pembuatan *cookies* telah diteliti oleh (Woli *et al.*, 2024). Tujuan penelitiannya adalah untuk mengetahui perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung sorgum lokal sumba yang menghasilkan *cookies* paling disukai. Atribut yang diteliti yakni warna, aroma, tekstur, dan rasa

pada *cookies*. Hasilnya, semakin tinggi substitusi tepung sorgum lokal Sumba, semakin meningkat nilai rasa *cookies* yang dihasilkan.

Beragam produk substitusi tepung sorgum menandakan bahwa tepung sorgum berpotensi digunakan sebagai bahan baku dalam berbagai macam produk olahan pangan. Makanan ringan merupakan jenis produk olahan pangan yang banyak diminati oleh masyarakat Indonesia. Pembuatan kue biji ketapang dengan substitusi tepung sorgum bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap kue tersebut. Ini merupakan salah satu upaya untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dan diversifikasi pasokan pangan dengan memanfaatkan karakteristik tepung sorgum yang mirip dengan tepung terigu. Dengan menggunakan tepung sorgum sebagai bahan substitusi, diharapkan pemanfaatan bahan pangan lokal dapat dioptimalkan dan pengaruh substitusi tepung sorgum pada pembuatan kue biji ketapang dapat dianalisis.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah penelitian ini sebagai berikut:

1. Impor gandum di Indonesia masih cukup tinggi, sehingga ketergantungan pada tepung terigu perlu diatasi dengan diversifikasi pangan.
2. Masih kurangnya pemanfaatan tepung sorgum sebagai alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue kering.
3. Pembuatan kue biji ketapang dengan substitusi tepung sorgum belum memiliki formulasi terbaik.
4. Kualitas fisik dan mutu sensori substitusi tepung sorgum pada pembuatan kue biji ketapang belum ada yang meneliti.

1.3. Pembatasan Masalah

Penelitian ini akan dibatasi pada pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap sifat fisik yang meliputi aspek penyerapan minyak, serta mutu sensori yang meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur pada kue biji ketapang.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka didapatkan perumusan masalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung sorgum pada pembuatan kue biji ketapang terhadap kualitas fisik dan mutu sensori?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung sorgum terhadap sifat fisik meliputi aspek penyerapan minyak, serta mutu sensori meliputi aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur dari produk kue biji ketapang.

1.6. Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian diharapkan dapat dimanfaatkan untuk:

1. Program Studi: Menambah kepustakaan dan sumber referensi bagi pengembangan penelitian selanjutnya, menjadi referensi produk modifikasi dalam mata kuliah Pengolahan Kue Tradisional, dan memberikan informasi pemanfaatan tepung sorgum sebagai substitusi tepung terigu pada kue biji ketapang.
2. Peneliti: Hasil dari penelitian ini diharapkan menjadi salah satu penerapan dari ilmu yang telah diperoleh, serta menambah wawasan baru dari hasil analisis kualitas fisik dan mutu sensori dari produk kue biji ketapang yang disubstitusi dengan tepung sorgum.
3. Obyek Penelitian: Hasil dari penelitian diharapkan dapat dijadikan sebagai penentu produk alternatif kue biji ketapang yang memiliki kualitas fisik dan mutu sensori terbaik.
4. Masyarakat: Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi tambahan pengetahuan dalam substitusi tepung sorgum pada pembuatan kue biji ketapang dengan persentase yang berbeda.