

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Kue semprit merupakan jenis cookies yang memiliki bentuk bervariasi. Kue semprit dianggap sebagai kue jarum suntik. Kue semprit berasal dari Eropa penduduk setempat di sana menyebutnya sebagai biskuit, sedangkan orang Belanda menyebutnya sebagai koekje, yang berarti kue kecil. Sedangkan di Indonesia dikenal sebagai kue semprit atau kue kering (Triyas et al. 2021). Untuk membuat makanan, standar mutu harus dipenuhi. Menurut SNI 01-2973-1992 Kue Semprit harus memenuhi syarat sebagai berikut memiliki tekstur renyah (rapuh) dan kering, warna kuning kecokelatan atau sesuai dengan warna komponen bahan yang digunakan, aroma harum yang khas, serta memiliki rasa gurih, lezat atau manis (Triyas et al. 2021). Kue semprit disukai oleh berbagai kalangan termasuk anak kecil hingga orang tua, selain bentuknya yang unik kue semprit memiliki berbagai rasa, variasi ukuran, warna dan aroma. Pada umumnya kue semprit terbuat dari tepung terigu, yang berasal dari biji gandum.

Impor gandum di Indonesia merupakan mayoritas tertinggi dari seluruh impor bahan pangan yaitu mencapai 6,3 juta ton pertahun. Hal ini menunjukkan betapa banyaknya bahan pangan gandum yang telah diimpor ke Indonesia (Wijayanti, 2015). (Triyas et al. 2021). Produk makanan yang menggunakan terigu atau tepung terigu sebagai bahan bakunya dan dapat dipadukan dengan tepung yang berbahan dasar selain terigu merupakan salah satu cara untuk mengurangi jumlah impor gandum di Indonesia. Produksi kue semprit dapat

menggantikan tepung terigu dengan menggunakan produk pangan lokal seperti ubi jalar putih, ubi ungu, beras merah, dan labu sebagai pengganti sebagian bahan (substitusi). Ubi jalar ungu dipilih menjadi jenis ubi jalar yang digunakan dalam pembuatan kue semprit (Triyas et al. 2021).

Ubi jalar ungu (*Ipomea batatas L.*) adalah salah satu tanaman yang berpotensi sebagai bahan pangan sumber karbohidrat pengganti beras dan mampu mengurangi penggunaan tepung terigu. Ubi jalar ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang banyak ditemui di Indonesia. Ubi jalar ungu memiliki warna yang cukup pekat dan menarik perhatian. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen antosianin yang tersebar dari kulit hingga daging umbi. Antosianin memiliki efek antioksidan, menurunkan tekanan darah dan mencegah penurunan fungsi hati (Tuhumury et al., 2018). Dalam 100 g ubi jalar ungu mengandung karbohidrat 27,9 g, protein 1,8 g, lemak 0,7 g, vitamin A 7.700 SI, vitamin C 22 g, zat besi 0,7 g, Ubi jalar ungu juga mengandung serat cukup tinggi, yakni 2,3 – 3,9 g (Wardani, 2017).

Ubi jalar ungu yang telah diolah menjadi tepung mempunyai kadar abu dan serat tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu (Triyas et al. 2021). Kandungan gizi yang dimiliki tepung ubi jalar ungu tiap 100 g yaitu energi 354 kkal , karbohidrat 84,4 g, protein 2,8 g, lemak 0,6 g kadar serat 12,9 g, kadar air 9,4 g, kadar abu 2,8 g, (Kemenkes RI TKPI, 2017). Hal ini mendukung penggunaan tepung ubi ungu sebagai pengganti produk gandum dan turunannya sebagai sumber karbohidrat yang memiliki manfaat ekstra bagi kesehatan dan diharapkan dapat

meningkatkan kandungan serat pada kue semprit (Wardani, 2017). Tepung ubi jalar ungu memiliki butiran halus yang sama dengan tepung terigu pada umumnya, sehingga tepung ubi jalar dapat digunakan untuk membuat kue kering yang biasanya mengandung tepung terigu (Wisti, 2011).

Hasil Penelitian yang pernah dilakukan oleh Tuhumury, La Ega, Keliobas (2018) menggunakan tepung ubi jalar ungu dengan tepung terigu terhadap pengaplikasian Cookies yaitu perlakuan terbaik adalah sampel dengan penggunaan tepung ubi jalar ungu 80% dan tepung terigu 20%, penelitian Ervinda (2016) terhadap pengaplikasian muffin perlakuan terbaik pada substitusi tepung ubi jalar ungu dan tepung terigu 75 : 25 serta ditunjang dengan penelitian yang dilakukan oleh Marlin Lendongan, Thelma Tuju, Lana Lalujan (2017) perlakuan terbaik terhadap pengaplikasian biskuit crackers adalah sampel tepung ubi jalar ungu 85% dan tepung terigu 25%.

Penulis tertarik untuk membuat tepung ubi jalar ungu sebagai pengganti tepung terigu sebagai pembuatan kue semprit berdasarkan uraian di atas. Selain itu juga diharapkan dapat meningkatkan keragaman pasar dan nilai gizinya karena ubi ungu memiliki kandungan serat yang sangat baik bagi tubuh serta bisa menjadi makanan unggulan.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, yang menjadi permasalahan penelitian ini adalah Bagaimana Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Semprit?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan Umum**

Mengetahui Pengaruh Substitusi Tepung Terigu Dengan Tepung Ubi Jalar Ungu Terhadap Karakteristik Kue Semprit.

### **2. Tujuan Khusus.**

- a. Menentukan hedonik meliputi (aroma, rasa, tekstur, warna) dan penerimaan keseluruhan kue semprit serta mutu hedonik meliputi (tekstur, warna).
- b. Menganalisis kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat pada kue semprit perlakuan terbaik.
- c. Menganalisis kadar serat pada kue semprit perlakuan terbaik.
- d. Menentukan substitusi tepung terigu dengan tepung ubi jalar ungu yang terbaik pada pembuatan kue semprit.

## **D. Manfaat Penelitian**

### **1. Manfaat Teoritis**

Sebagai sarana meningkatkan pengetahuan dan wawasan dalam menerapkan dan mengembangkan ilmu yang di dapatkan selama penelitian terutama di bidang gizi dan teknologi pangan serta diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu dengan persentase berbeda terhadap karakteristik organoleptik, analisis proksimat dan kadar serat pangan kue semprit.

## **2. Manfaat Praktis**

Memberikan informasi kepada masyarakat bahwa tepung ubi jalar ungu juga dapat ditambahkan pada pembuatan kue semprit sehingga memiliki nilai gizi seimbang serta memberikan alternatif pada masyarakat, pemanfaatan pangan lokal untuk dijadikan makanan kaya gizi.