

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kue Semprit

1. Pengertian

Kue kering yang memiliki berbagai bentuk adalah kue semprit. Sutomo Budi (2008 dalam Wijayanti, 2015) Cookies adalah kue kering dengan rasa manis yang dibuat dengan menggabungkan tepung, lemak, gula halus, dan telur. Setelah itu dicetak, diletakkan di atas loyang yang telah diolesi margarin, dan dipanggang hingga matang. Karena tidak membutuhkan banyak waktu, tenaga atau bakat khusus untuk membuat kue ini karena metode pembuatannya sangat mudah.



Gambar 1. Kue Semprit

Sumber: *Endah Wijayanti, 2022*

Kue semprit terkadang dikenal sebagai kue jarum suntik, karena adonan kue memiliki tekstur yang halus, diperlukan alat yang disebut jarum suntik untuk membentuknya. Alat ini sering berbentuk tabung logam atau plastik dan

fungsinya mirip dengan jarum suntik. Adonan dimasukkan ke dalam tabung dan kemudian didorong dengan kuat dari tangan sedemikian rupa sehingga adonan keluar dari corong sesuai dengan pola atau bentuk lubang cerat yang dipilih Hayatinufus A.L.T. (2005 dalam Wijayanti, 2015). Kue semprit yang baik memiliki tekstur yang renyah, kering, dan sedikit rapuh.

2. Resep dasar kue semprit

Bahan kue semprit standar yang digunakan sebagai acuan dalam pembuatan kue semprit dapat dilihat pada Tabel 1.

Tabel 1.
Resep Dasar Kue Semprit

NO	Bahan	Berat
1.	Tepung terigu	150 gram
2.	Tepung Maizena	20 gram
3.	Gula halus	60 gram
4.	Margarine	120 gram
5.	Kuning Telur	20 gram

Sumber: (Wijayanti, 2015).

3. Tahap pembuatan

Tahap pembuatan kue semprit yang pertama persiapan semua bahan dan alat, jika sudah lengkap lakukan penimbangan bahan Untuk menentukan berat masing-masing bahan sesuai dengan perlakuan. Tahap selanjutnya, campurkan margarin, gula halus, kuning telur, tepung terigu, tepung maizena dan tepung ubi jalar ungu sambil diaduk dengan menggunakan spatula. Masukkan adonan ke dalam plastik segitiga piping bag dengan cetakan spuit

di dalamnya, lalu gunakan untuk mencetak adonan. Adonan tersebut kemudian disemprotkan ke atas loyang yang telah diolesi margarin setelah ujungnya dipotong dengan gunting. Setelah itu panggang adonan spuit selama 30 menit dengan suhu 150 derajat Celcius. Setelah selesai, keluarkan kue semprit dari oven dan biarkan dingin di atas loyang agar semua cairan bisa keluar. Langkah terakhir adalah menyelesaikan tahap pengemasan untuk menjaga kualitas produk agar tetap baik. Saatnya menyajikan kue semprit tepung ubi ungu

B. Bahan Kue Semprit

1. Tepung terigu

Gandum digunakan untuk membuat tepung terigu, yang seluruhnya dibuat dengan menggiling gandum dan memiliki konsentrasi protein 11% hingga 13%. Karena kandungan proteinnya yang tinggi, mudah dicampur, difermentasi, dan memiliki tingkat penyerapan air yang tinggi. Karena kualitas ini, tepung terigu merupakan pilihan yang sangat baik sebagai bahan dasar pasta, roti, dan mie. Jenis makanan lain yang membutuhkan pengembangan dibuat dengan tepung terigu. Tepung terigu merupakan tepung jenis sedang dengan kadar protein 10%–11%. dibuat dengan kombinasi tepung terigu keras dan tepung terigu lunak agar memiliki khasiat dari kedua jenis tepung tersebut. Untuk adonan fermentasi dengan tingkat pengembangan sedang, seperti aneka roti. Komposisi kandungan zat gizi tepung terigu dapat dilihat pada Tabel 2.

Tabel 2.
Komposisi Tepung terigu Berprotein Rendah Per 100 g

Zat Gizi	Satuan	Jumlah
Kalori	kkal	333
Protein	g	9,0
Lemak	g	1,0
Karbohidrat	g	77,2
Kalsium	mg	22
Fosfor	mg	150
Besi	mg	1,3
Vitamin B1	mg	0,12
Air	g	11,8

Sumber: Kemenkes RI (TKPI, 2017)

Jenis tepung pada pembuatan kue semprit menggunakan tepung terigu yang berprotein rendah. Persyaratan mutu tepung terigu bisa dilihat pada Tabel 3.

Tabel 3.**Persyaratan Mutu Tepung Terigu Menurut SNI – 3751-2009**

No	Kriteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan	-	-
1.1	Bentuk	-	Serbuk
1.2	Bau	-	Normal (bebas dari bau asing)
1.3	Warna	-	Putih khas terigu
2	Benda asing	-	Tidak boleh ada
3	Serangga dan semua bentuk stadia dan potongan-potongan yang tampak	-	Tidak boleh ada
4	Kehalusan lolos ayakan 212 (mesh No.70) (b/b)	%	Min. 95
5	Kadar air	%	Maks. 14,5
6	Kadar abu	%	Maks. 0,70
7	Protein	%	Min. 7,0
8	Keasaman	Mg KOH/100 g	Maks, 50
9	Falling number (atas dasar detik kadar air 14%)	Detik	Min. 300
10	Besi (Fe)	mg/Kg	Min. 50
11	Zeng (Zn)	mg/Kg	Min. 30
12	Vitamin B1 (Thiamin)	mg/Kg	Min. 2,5
13	Vitamin B2 (Riboflavin)	mg/Kg	Min. 4
14	Asam folat	mg/Kg	Min. 2
15	Cemaran logam	-	-
	a. Timbal (Pb)	mg/Kg	Maks. 1,0
	b. Raksa (Hg)	mg/Kg	Maks. 0,05
	c. Cadmium (Cd)	mg/Kg	Maks. 0,1
16	Cemaran arsen	mg/Kg	Maks. 0,50
17	Cemaran mikroba	-	-
	a. Angka lempeng total	Koloni/g	Maks. 1×10^6
	b. <i>Escherichia coli</i>	Angka paling mungkin/g	Maks. 10
	c. Kapang	Koloni/g	Maks. 1×10^4
	d. <i>Basillus cereus</i>	Koloni/g	Maks. 1×10^4

Sumber : (SNI, 2009).

2. Tepung maizena

Tepung Maizena adalah tepung berbahan dasar pati jagung. Ini sering digunakan untuk mengentalkan sup dan saus, memberikan kue bolu dan puding tekstur yang halus dan lembut, dan memberikan tekstur yang renyah pada kue kering. Tepung maizena berfungsi sebagai bahan pembantu dalam resep kue untuk mendapatkan tekstur yang ideal. Pembatasan penggunaan berkisar antara 10% hingga 20% dari total bahan tepung karena terlalu banyak membuat cookies dan cake membuatnya rapuh (Wijayanti, 2015).

3. Margarine

Cookies sering kali mengandung margarin, sejenis lemak. Lemak nabati yang berasal dari minyak sawit adalah margarin. memiliki kadar lemak antara 80 hingga 85 %. Margarin didefinisikan sebagai produk pangan berupa emulsi padat atau semi padat yang dibentuk dari lemak nabati dan air, dengan atau tanpa komponen lain yang diizinkan, menurut standar nasional Indonesia (SNI 01-3541-1994). Margarin yang digunakan pada kue kering menghasilkan tekstur dan bentuk yang lebih keras Lauretia Vivi (2011 dalam Wijayanti, 2015).

4. Telur ayam

Dalam memanggang kue, telur berfungsi sebagai pengikat bahan lain, memberikan kelembapan, memberi nutrisi, memberi rasa gurih, dan meningkatkan aroma produk jadi. Sutomo Budi (2008 dalam Wijayanti, 2015).

5. Gula pasir halus atau tepung gula

Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3821-1995), peran gula dalam pembuatan cookies adalah untuk memudahkan komponen lain bercampur dengan gula sehingga menghasilkan tekstur dengan pori-pori yang kecil dan halus Sutomo Budi (2008 dalam Wijayanti, 2015). Menurut Standar Nasional Indonesia (SNI 01-3821-1995).

C. Standar mutu kue kering (cookies)

Menurut SNI 01-2973-1992, Kue Semprit harus memenuhi standar mutu tertentu, antara lain memiliki tekstur yang garing (rapuh) dan kering, warna kuning kecokelatan atau sesuai warna komponennya, aroma kue yang khas, dan rasa yang enak. baik gurih atau manis. Standar mutu kue kering dapat dilihat pada Tabel 4.

Tabel 4.
Syarat Mutu Kue Kering

Parameter	Nilai
Keadaan bau, warna, tekstur, dan rasa	Normal
Air (% b/b)	Maksimum 5
Protein (% b/b)	Minimum 6
Abu (% b/b)	Maksimum 2
Pewarna dan pemanis buatan	Harus menggunakan pewarna dan pengawet yang telah lolos Depkes
Cemaran tembaga (mg/kg)	Maksimum 10
Cemaran timbale (mg/kg)	Maksimum 1,0
Seng (mg/kg)	Maksimum 40,0
Merkuri (mg/kg)	Maksimum 0,05
Cemaran mikroba	
Angka komponen total (koloni/g)	Maksimum 1×10^6
Kaliform (koloni/g)	Maksimum 20
E.Coli (koloni/g)	Maksimum 3

Sutomo Budi, (2008 dalam Wijayanti, 2015)

D. Ubi Jalar Ungu (*Ipoema Batatas L.Poiret*)

1. Pengertian

Ubi jalar ungu (*Ipoema Batatas L.*) diduga berasal dari Benua Amerika. Pada tahun 1960-an ubi jalar telah menyebar hampir di seluruh Indonesia Rukmana (2001 dalam Dewi, 2019). *Ipomoea batatas L. poiret* atau dikenal juga dengan sebutan ubi ungu merupakan bahan pangan yang tinggi gizi dan berpotensi untuk menggantikan bahan pangan utama. Sehingga apabila digunakan sebagai bahan pangan dapat berperan penting dalam upaya diversifikasi pangan dan dapat diolah menjadi berbagai barang yang dapat mendukung pengembangan agro. - Diversifikasi industri pangan (Kurniawan, 2018). Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) merupakan salah satu komoditas pertanian di Indonesia yang memiliki jumlah produksi cukup melimpah. Dengan luas panen 106.226 hektar, Indonesia menghasilkan 1.914.244 ton ubi jalar pada tahun 2018 dan produktivitas ubi jalar yaitu sebesar 180.21 (Angka BPS, 2018).



Gambar 2. Ubi Jalar Ungu

Sumber: *Shafira Chairunnisa, 2020*

Ipomea batatas L.Poiret atau sering dikenal dengan tanaman ubi jalar ungu merupakan tanaman tahunan dengan tubuh utama terdiri dari batang, ubi

jalar, daun, bunga, buah, dan biji. Bulat, tidak berkayu, seperti buku, dan perkembangannya menjalar merupakan ciri-ciri batang tumbuhan (Raharja, 2018).

2. Kandungan gizi ubi jalar ungu

Kandungan gizi ubi jalar ungu dalam 100 g dapat dilihat pada Tabel 5.

Tabel 5.
Komposisi Kimia Ubi Jalar Ungu Per 100 g

Kandungan Gizi	Satuan	Jumlah
Energi	kcal	123
Protein	g	0,77
Lemak	g	0,95
Karbohidrat	g	12,64
Gula Reduksi	g	0,30
Air	g	70,46
Abu	g	0,84
Serat	g	3
Betakaroten	mcg	9900
Vitamin C	mg	21,43
Antosianin	mg	110,51
Vitamin A	mg	7700

Sumber : USDA 2018

3. Manfaat ubi jalar ungu

Pigmen yang terdapat pada ubi ungu atau merah yang dikenal sebagai senyawa antosianin dapat dijadikan sebagai komponen makanan yang paling sehat dan lengkap. Warna ungu ubi jalar ungu berfungsi sebagai antioksidan

dengan cara menyerap racun, polusi udara, dan stres oksidatif dalam tubuh. Ini juga mencegah agregasi sel darah. Selain itu, ubi ungu kaya akan serat. Untuk memperoleh serat yang cukup, konsumsilah ubi ungu dua sampai tiga kali setiap minggu (Budiman, 2009 dalam Dewi, 2019). Kandungan serat dan pektin ubi jalar yang tinggi bermanfaat untuk mencegah masalah pencernaan seperti wasir, sembelit, dan kanker usus besar (Wisti, 2011).

E. Tepung ubi jalar ungu

1. Pengertian

Ubi jalar ungu jika kandungan airnya dihilangkan maka akan dihasilkan tepung ubi jalar ungu. Singkong ubi ungu yang telah digiling hingga tingkat kehalusan kurang dari 80 mesh juga dapat digunakan untuk membuat tepung ubi ungu. Tepung ubi ungu dapat diproduksi langsung dari ubi ungu yang dihancurkan dan dikeringkan (Lies Suprapti, 2003 dalam (Arniati, 2019).



Gambar 3. Tepung Ubi Jalar Ungu

Sumber: *Dokumen Pribadi*

Pati merupakan komponen ubi jalar dengan konsentrasi tertinggi. Akibatnya, porsi penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku produksi pangan diperkirakan akan tergantikan oleh produksi tepung ubi jalar (Arniati, 2019). Untuk mengurangi ketergantungan impor terigu, penggunaan tepung ubi

jalar diharapkan dapat mengurangi kebutuhan tepung terigu. Ubi jalar ungu dipilih untuk penelitian ini karena jarang digunakan dalam kehidupan sehari-hari (Arniati, 2019).

2. Kandungan gizi tepung ubi jalar ungu

Kandungan gizi tepung ubi jalar ungu dalam 100 g dapat dilihat pada Tabel 6.

Tabel 6.
Kandungan Gizi Tepung Ubi Jalar Ungu Per 100 g

Zat Gizi	Satuan	Jumlah
Abu (Ash)	g	2,8
Air (Water)	g	9,4
Besi (Fe), Ferrum, Iron	mg	3,9
β -Karoten (Carotenes)	mcg	0
Energi (Energy)	kkal	354
Fosfor (P), Phosphorus	mg	125
Kalium (K), Potassium	mg	940,0
Kalsium (Ca), Calcium	mg	89
Karbohidrat (CHO)	g	84,4
Lemak (Fat)	g	0,6
Natrium (Na), Sodium	mg	42
Protein	g	2,8
Riboflavin (vitamin B2)	mg	0,02
Seng (Zn), Zinc	mg	0,6
Serat (Fiber)	g	12,9
Tembaga (Cu), Copper	mg	0,80
Tiamina (vitamin B1)	mg	0,40
Vitamin C	mg	0

Sumber : Kemenkes RI (TKPI, 2017)

3. Pembuatan tepung ubi jalar ungu

Pembuatan tepung ubi jalar membutuhkan beberapa proses, tidak terkecuali memastikan ubi yang digunakan adalah ubi yang bagus dan masih segar serta tidak berlubang. Potong ujung dan pangkal umbi sepanjang kurang lebih 2 cm, kemudian gunakan pisau untuk mengupas kulitnya. Setelah dikupas, ubi dicuci bersih untuk menghilangkan semua kotoran. Langkah selanjutnya setelah dicuci adalah memotong ubi menjadi irisan-irisan tipis untuk memudahkan pengeringan. Untuk menghasilkan irisan ubi jalar yang sangat kering, keringkan ubi jalar menggunakan sinar matahari atau alat pengering. menggiling irisan ubi jalar untuk membuat tepung dengan cara ditumbuk atau menggunakan gilingan tepung. untuk memperoleh tepung yang halus (Wisti, 2011).