

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue semprit merupakan suatu jenis kue kering yang bentuknya bermacam-macam. Kue semprit masuk ke dalam kelompok kue semprot (*bagged cookies*). Kue semprit berasal dari Negara Eropa yang biasanya disebut dengan *Cookies*, atau orang Belanda menyebutnya dengan *Koekje* yang berarti kue kecil (Triyas et al., 2021), sedangkan di Indonesia disebut dengan kue semprit. Kue semprit mempunyai rasa yang manis dengan bahan yang digunakan dari tepung yang tidak mengandung protein tinggi dan diadon kemudian dipanggang. Kue ini dibuat dari tepung terigu yang diadon bersama gula halus, margarin, telur serta susu bubuk. Kue semprit banyak disukai oleh anak-anak karena adonannya yang lunak atau keras dan relatif renyah (Aspir, 2021).

Salah satu bahan yang dipakai dalam membuat kue semprit yaitu tepung terigu (Sudarman, 2017). Pada dasarnya tepung terigu mengandung gluten, dimana senyawa pada tepung terigu sifatnya elastis dan kenyal. Kandungan gluten pada proses pembuatan pastry karena dapat mekar dengan baik (Bogasari, 2011). Untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu maka perlu dicarikan alternatif bahan pengganti disamping itu juga diharapkan dapat meningkatkan kandungan zat gizi.

Salah satu bahan yang bisa digunakan sebagai pengganti tepung terigu adalah tepung talas. Di Indonesia pengolahan talas hampir mencapai 30 ton/hektar (Koswara, 2011). Peningkatan panen umbi talas cukup meningkat tiap tahunnya. Menurut Badan Pusat Statistik pada tahun 2021 jumlah produksi umbi talas

sebanyak 40,30 ton. Umbi talas merupakan komoditas pertanian yang mudah rusak dan harus segera diolah setelah dipanen. Pengolahan yang dapat dilakukan untuk memperpanjang umur simpan umbi talas yaitu dapat dilakukan dengan cara dijadikan tepung.

Umbi talas merupakan sumber karbohidrat yang cukup tinggi, dalam 100 g umbi talas mengandung sebesar 34,2 g karbohidrat. Selain itu umbi talas juga mengandung 1,5 g serat, 0,10 mg vitamin B1, 2 mg vitamin C, 1,2 g protein, 0,4 g lemak, 26 mg kalsium dan 54 mg fosfor (Richana, 2019). Kandungan lemak yang terdapat pada tepung talas lebih rendah dibandingkan kandungan yang terdapat pada tepung terigu sehingga orang yang sedang menjalankan diet baik untuk mengkonsumsi makanan yang bahannya tepung talas (Achmadi, 2019). Dan juga talas mengandung amilokpetin yang berfungsi sebagai perangsang terjadinya proses pengembangan (*puffing*) dimana produk makanan yang berasal dari pati dengan kandungan amilopektinya cukup tinggi akan bersifat garing, renyah dan ringan (Fadul, 2019). Kandungan amilopektin yang terdapat dalam umbi talas juga cukup tinggi sebesar 72%-83% (Setyawan, 2015) dibandingkan dengan tepung terigu yang mempunyai kandungan amilopektinnya sebesar 72% (Wati, 2012).

Talas mempunyai potensi sebagai bahan baku tepung-tepungan karena terdapat kandungan pati cukup tinggi sebesar 70-80%. Rendemen yang bisa didapatkan cukup tinggi, yaitu 28,7% (Achmadi, 2019). Umbi talas (*Xanthosoma sagittifolium*) mempunyai kelebihan yaitu patinya gampang untuk dicerna. Kondisi ini dikarenakan talas mempunyai ukuran granula pati yang sangat kecil

yaitu sekitar 1-4 μm dan memiliki manfaat dalam mengatasi pencernaan (Nurbaya & Estiasih, 2013).

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Rusi Cahdian, Elida dan Wiwik Gusnita pada tahun 2017 dengan judul Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kualitas Kulit Sus dengan hasil penelitian menunjukkan ada pengaruh yang nyata terhadap bentuk, warna, bau, dan rasa, serta tidak ada pengaruh yang signifikan terhadap kualitas tekstur.

Penelitian sebelumnya yang dilakukan oleh Nurjannah Fitriani pada tahun 2021 dengan judul Pengaruh Substitusi Tepung Talas Terhadap Kulit Nastar dengan hasil penelitian menunjukkan bahwa substitusi tepung talas tidak terdapat pengaruh yang signifikan terhadap kualitas bentuk, aroma, tekstur dan rasa nastar tepung talas. Sedangkan pengaruh yang signifikan terdapat pada kualitas warna pada nastar tepung talas.

Dalam penelitian ini penulis ingin membuat formulasi yang berbeda pada pembuatan kue semprit, yaitu mensubstitusi tepung terigu dengan menambahkan tepung talas.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah yang dapat dikaji adalah “Bagaimanakah Substitusi Tepung Talas Pada Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Kue Semprit?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui substitusi tepung talas pada tepung terigu terhadap karakteristik kue semprit.

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat kue semprit dengan 3 perlakuan substitusi tepung talas terhadap tepung terigu.
- b. Menentukan mutu organoleptik kue semprit meliputi : warna, rasa, aroma, tekstur dan penerimaan keseluruhan.
- c. Menentukan perlakuan terbaik berdasarkan mutu organoleptik.
- d. Menghitung nilai gizi (energi, protein, lemak, karbohidrat dan serat) pada kue semprit dengan penambahan tepung talas.

D. Manfaat

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat bagi perkembangan teknologi dan pengetahuan yang semakin berkembang khususnya dalam pensubtitusian tepung talas pada tepung terigu terhadap karakteristik kue semprit serta dapat menjadi tambahan informasi atau literatur penelitian selanjutnya.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan masukan atau informasi kepada masyarakat tentang cara pembuatan kue semprit dengan penambahan tepung talas sehingga dapat dikembangkan menjadi produk makanan yang bernilai gizi tinggi dan diterima oleh masyarakat.