

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue lidah kucing merupakan kue kering dengan bentuknya memanjang, tipis, dan ringan, menyerupai lidah kucing (Oktaviana et al., 2023). Kue Lidah Kucing umumnya terbuat dari campuran tepung terigu, putih telur, gula halus dan margarin. Tekstur yang renyah dengan rasa yang manis membuat kue lidah kucing bersama dengan kue nastar dan putri salju sangat digemari oleh masyarakat Indonesia. Pada perayaan-perayaan besar seperti Natal, Idul fitri, dan Imlek, kue ini sering dihidangkan sebagai hidangan khas (Hubner et al., 2020). Kue lidah kucing memiliki karakteristik yaitu teksturnya renyah, mudah hancur, berwarna kuning kecokelatan, dan rasanya manis. (Oktaviana et al., 2023).

Tepung terigu berfungsi sebagai komponen utama dalam pembuatan kue lidah kucing. Tepung ini merupakan bahan dasar dalam berbagai makanan seperti roti, kue, dan mi, tepung terigu diproduksi dengan menghaluskan gandum (Rahmawati et al., 2023). Mengingat Indonesia tidak memproduksi biji gandum untuk produksi tepung terigu, maka diperlukan peningkatan impor untuk memenuhi kebutuhan tepung terigu. (Lestari et al., 2023). Menurut (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2022) Di Indonesia konsumsi tepung terigu sebesar 2.750 kg/kapita/tahun. Namun, bahan baku yang dibutuhkan untuk produksi tepung terigu di Indonesia masih harus diimpor. Sedangkan impor gandum untuk memenuhi ketersediaan gandum di Indonesia yaitu sebesar 7.259 ton/tahun.

Strategi untuk mengurangi ketergantungan Indonesia terhadap tepung terigu adalah dengan memanfaatkan bahan yang ditanam di Indonesia, seperti labu kuning. Di Indonesia, Labu kuning menjadi salah satu komoditas dengan hasil panen yang relatif besar (Laila et al., 2023). Berdasarkan (Data Badan Pusat Statistik, 2018 dalam Ghifarie & Rahmawati, 2022), pada tahun 2018 hasil panen labu kuning rata-rata mencapai sekitar 55,74 ton per hektar. Meski demikian, konsumsi labu kuning di Indonesia masih cukup rendah, yakni kurang dari 5 kilogram per kapita per tahun. Terbatasnya pemanfaatannya disebabkan karena pengolahannya yang masih terbatas pada produk – produk sederhana seperti biskuit, roti, kerupuk, keripik, dan berbagai jenis kue basah. Selain itu, produk olahan tersebut belum banyak tersedia di pasaran (Mardiah et al., 2021).

Upaya yang dapat dilakukan secara sederhana adalah mengolah labu kuning menjadi tepung. Proses pengolahan labu kuning menjadi tepung dapat memudahkan dalam pengemasan dan pendistribusian, serta memberikan umur simpan yang lama, dan lebih praktis dalam pengolahan selanjutnya (Rismaya et al., 2018). Berdasarkan hasil penelitian (Putri et al., 2019) Analisis komposisi kimia pada tepung labu kuning menunjukkan kadar air sebesar 3,29%, abu 6,23%, lemak 2,17%, protein 7,82%, kadar karbohidrat 80,49%, serat kasar 6,55% dan betakaroten 25.835,73 µg/100 g.

Berdasarkan Tabel komposisi Pangan Indonesia 2017, komposisi zat gizi pada 100 gram tepung terigu yaitu air 11,8 g, protein 9 g, lemak 1 g, karbohidrat 77,2 g, abu 1 g, betakaroten 0 g (TKPI, 2018). Sedangkan kadar serat kasar yang terdapat didalam tepung terigu yaitu 1,1% (Witono et al., 2012). Berdasarkan kandungannya, kadar serat kasar dan beta karoten yang terkandung dalam labu

kuning lebih tinggi dibandingkan kadar serat kasar dan beta karoten dalam tepung terigu. Serat kasar adalah bagian serat makanan yang tidak dapat dicerna oleh tubuh. Namun, berperan penting dalam memperlancar proses pencernaan sehingga proses pencernaan menjadi lancar (*peristaltik*). Oleh karena itu, serat kasar berperan dalam merangsang gerak *peristaltik* disaluran pencernaan, yang mendukung kelancaran proses pencernaan (Legowo et al., 2022).

Kadar beta karoten dalam labu kuning merupakan salah satu jenis karotenoid. Pada labu kuning, keberadaan karotenoid menyebabkan daging buahnya menguning, sehingga dapat berfungsi sebagai pewarna alami dalam makanan (Saeroji et al., 2023).

Berdasarkan penelitian (Maulidya et al., 2023) berjudul karakteristik kimia dan organoleptik cookies yang tersubstitusi tepung labu kuning, menunjukkan bahwa kadar serat kasar pada *cookies* dipengaruhi secara signifikan oleh substitusi tepung labu kuning. *Cookies* tanpa substitusi tepung labu kuning memiliki serat kasar yang rendah yaitu 0,69%, Pada *cookies* dengan substitusi tepung labu kuning sebanyak 60% memiliki kadar serat kasar tertinggi sebesar 1,05%.

Berdasarkan Penelitian (Noviati & Purwani, 2017) dengan judul kadar beta karoten dan daya terima *cookies* garut dengan substitusi tepung labu kuning memiliki kadar beta karoten pada substitusi tepung labu kuning paling rendah yaitu 0% dengan kadar beta karoten 1,32 mg/100 gram, sedangkan substitusi tepung labu kuning sebesar 25% memiliki kadar beta karoten tertinggi sebesar 8,67 mg/100 gram.

Berdasarkan penelitian pendahuluan, substitusi tepung labu kuning hingga 30% dalam pembuatan kue lidah kucing masih membentuk kue lidah kucing, namun substitusi tepung labu kuning diatas 30% tidak memenuhi kriteria bentuk yang diharapkan untuk karakteristik bentuk kue lidah kucing.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang, maka didapatkan rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue lidah kucing?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan umum

Untuk mengetahui dampak dari substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue lidah kucing

2. Tujuan khusus

- a. Menentukan mutu organoleptik meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan dan mutu hedonik meliputi warna dan tekstur dari kue lidah kucing yang dihasilkan
- b. Menganalisis kadar serat kasar dan beta karoten pada kue lidah kucing
- c. Menganalisis pengaruh perlakuan substitusi tepung terigu dengan tepung labu kuning terhadap karakteristik mutu organoleptik yang meliputi warna, aroma, rasa, tekstur dan penerimaan secara keseluruhan dan mutu hedonik meliputi warna dan tekstur dari kue lidah kucing yang dihasilkan
- d. Menentukan rasio penambahan tepung labu kuning dalam pembuatan kue lidah kucing yang terbaik

- e. Menganalisis kandungan protein, lemak, karbohidrat, kadar abu dan kadar air pada perlakuan yang paling disukai

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan para pembaca mengenai pembuatan kue lidah kucing dengan penambahan tepung labu kuning terhadap karakteristik kue lidah kucing.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dalam bidang pengetahuan khususnya mengenai karakteristik dan kandungan gizi dari penambahan tepung labu kuning pada kue lidah kucing.