

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia merupakan negara yang kaya akan sumber daya alam. Produk pangan lokal Indonesia sangat melimpah. Biasanya produk pangan lokal ini berkaitan erat dengan budaya masyarakat setempat. Namun, hingga saat ini produk pangan lokal belum mampu menggeser beras impor dan tepung terigu (gandum impor) yang mendominasi makanan di Indonesia. Salah satu penyebabnya adalah rendahnya inovasi teknologi terhadap produk pangan lokal (Hariyadi, 2010).

Tepung merupakan salah satu bentuk produk setengah jadi dari beras putih yang dapat disimpan lebih lama, mudah dicampur (dibuat komposit), diperkaya zat gizi (difortifikasi), dibentuk dan lebih cepat dimasak sesuai kebutuhan kehidupan yang serba praktis (Damardjati, dkk., 2000) yang merupakan salah satu bahan dalam pembuatan kue kaliadrem.

Kue kaliadrem merupakan salah satu jenis kue tradisional yang berasal dari Bali. Kaliadrem digolongkan pada kelompok jenis camilan yang berbahan dasar dari tepung beras. Bentuknya bisa bulat atau segitiga dengan lubang bulat dibagian tengahnya. Kue kaliadrem merupakan kue tradisional sepanjang masa. Selain biasa dinikmati sehari-hari oleh masyarakat umat Hindu pada umumnya, kue ini biasanya banyak digunakan sebagai salah satu pelengkap sajian di upacara hari raya umat Hindu yang dikemukakan oleh salah satu masyarakat yang berasal dari Bali pada saat diwawancara oleh [travel.kompas.com](http://travel.kompas.com) pada bulan Februari 2020. Produk pangan lokal dan pangan tradisional masih merupakan pangan inferior, perlu diangkat citranya untuk substitusi beras. Salah satu potensi pengembangan pangan

tradisional dan pangan lokal adalah untuk mengantisipasi terjadinya *Food Trap*. Dalam hal ini teknologi pengembangan tepung dari umbi – umbian merupakan alternatif yang dapat dikembangkan (Suter, 2013).

Tepung beras merupakan salah satu bahan utama dalam pembuatan kue tradisional kaliadrem. Seperti yang telah kita ketahui bahwa beras merupakan sumber karbohidrat. Tepung beras bisa digunakan untuk membuat berbagai macam jenis cemilan, tepung beras dibuat dengan cara menggiling beras putih sampai tingkat kehalusan tertentu. Biasanya tepung beras digunakan dalam pembuatan kue tradisional, yang kebanyakan merupakan kue basah, seperti nagasari, lapis, dan sebagainya. Akan tetapi saat ini tepung beras sering digunakan untuk membuat cake atau kue kering bahkan sebagai adonan campuran makanan gorengan. Kue kering dan makanan gorengan yang dihasilkan tepung beras teksturnya lebih renyah, sedangkan cake tepung beras teksturnya lebih padat jika dibandingkan dengan cake dari tepung terigu. Hal ini disebabkan karena kandungan lemak dan protein tepung beras lebih rendah (Ida, dkk., 2008).

Tempe merupakan salah satu produk pangan hasil fermentasi kedelai yang banyak dikonsumsi penduduk Indonesia sebagai lauk. Tempe memiliki penampakan seperti kue yang diselimuti oleh miselium kapang yang menghasilkan aroma dan tekstur khas tempe. Dibandingkan dengan kedelai mentah, tempe memiliki beberapa keunggulan antara lain produk ini memiliki flavor yang lebih dapat diterima dan zat gizi yang terkandung didalamnya lebih mudah dicerna. Dibanding tahu, tempe lebih kaya serat serta zat gizi lainnya karena produk ini menggunakan hampir seluruh bagian kedelai kecuali kulit. Kandungan protein pada tempe hampir menyamai kandungan protein produk hewani. Selain itu tempe juga

memiliki khasiat hipokolesterolemik, antidiare, antioksidan dan antitrombotik sehingga dapat digolongkan sebagai pangan fungsional (Cahyadi 2009).

Tempe memiliki kelemahan yaitu masa simpannya relatif singkat, pada suhu ruang tempe hanya mampu bertahan satu sampai dua hari saja. Pengolahan tempe menjadi tepung tempe merupakan salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan tempe. Tepung tempe telah dimanfaatkan antara lain sebagai substitusi tepung terigu pada biskuit (Murdefi, 1992) dan makanan tambahan bagi anak dengan persentase penambahan tepung tempe 15% dan 10% (Mardiah, 1992).

Komposisi gizi tempe baik kadar protein, lemak, dan karbohidratnya tidak banyak berubah dibandingkan dengan kedelai. Namun, karena adanya enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai (Yudana, 2003).

Tempe mempunyai kandungan gizi yang banyak namun memiliki daya simpan yang rendah, untuk memanfaatkan tempe menjadi bahan makanan yang tahan lama sehingga dijadikan tepung tempe. Tepung tempe adalah produk olahan dari tempe yang diproses dengan cara digiling dan diayak sehingga menghasilkan butiran yang sangat halus. Tepung tempe kondisinya harus memiliki butiran yang sangat halus, berwarna coklat muda, beraroma khas tempe atau tidak berjamur. Pada penelitian ini tepung tempe yang digunakan adalah tepung tempe yang dibeli di pasar. Kandungan gizi tepung tempe per 100 g antara lain protein 46%, lemak 24,7%, total karbohidrat 19,3%, serat 2,5%, kadar abu 2,3%, kadar air 7,7% (Bastian dkk, 2013).

Dari penjelasan di atas, dalam penelitian ini saya ingin mengangkat tema substitusi tepung beras dengan tepung tempe dalam pembuatan kue tradisional kaliadrem. Perlu dilakukan penelitian untuk memanfaatkan tempe yang dibuat menjadi tepung dan disubstitusikan dalam pembuatan kue kaliadrem untuk meningkatkan kandungan zat gizi protein pada kue kaliadrem. Dari penelitian ini diharapkan kue kaliadrem dapat berfungsi sebagai makanan fungsional karena kandungan gizinya yakni kandungan antioksidan yang dibawa oleh tepung tempe, sesuai dengan standar mutunya baik dari bentuk, tekstur ataupun rasanya, layak konsumsi yang dapat diketahui dengan adanya uji organoleptik.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, maka rumusan masalah yang ingin dijawab penelitian ini adalah : Apakah ada pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue kaliadrem?

## **C. Tujuan Penelitian**

### **1. Tujuan umum**

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tempe terhadap karakteristik kue kaliadrem.

### **2. Tujuan Khusus**

- a. Membuat kue kaliadrem dengan jumlah substitusi tepung tempe yang berbeda
- b. Mendapatkan formulasi tepung tempe yang terbaik pada pembuatan kue kaliadrem
- c. Menganalisis uji organoleptik meliputi aroma, rasa, tekstur, warna dan daya terima konsumen secara keseluruhan pada kue kaliadrem

- d. Menganalisis kadar air, kadar protein, kadar serat dan antioksidan terhadap kue kaliadrem

#### **D. Manfaat Penelitian**

##### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kue kaliadrem dan pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue kaliadrem. Serta hasil penelitian diharapkan dapat digunakan sebagai pedoman oleh seluruh pihak untuk penelitian selanjutnya.

##### **2. Manfaat Praktis**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai salah satu jajanan tradisional kue kaliadrem dengan menggunakan bahan campuran komposit tepung tempe sehingga dapat dikembangkan sebagai industri rumah tangga dan dapat diterima oleh masyarakat.