

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Panganan tradisional atau kue tradisional merupakan hasil dari budaya masyarakat Indonesia dan hampir setiap daerah memiliki jajanan khas masing-masing (Fatimah, 2011). Saat ini kita sudah memasuki era modernisasi kini jajanan tradisional mulai tampak dilupakan keberadaannya oleh kebanyakan orang karena masyarakat kini lebih memilih makanan yang sedang trend. Dahulu jajanan tradisional banyak dicari dan dikonsumsi, namun seiring munculnya jajanan-jajanan baru yang lebih inovasi maka masyarakat mulai enggan melirik jajanan tradisional apalagi mayoritas masyarakat sekarang yang sudah beralih ke makanan yang modern. Untuk tetap menjaga kelestarian dan keaslian makanan dan kue tradisional diperlukan suatu inovasi penganekaragaman yang tepat untuk menjaga kelestarian makanan dan kue tradisional Indonesia. (Ayodya, 2010)

Clorot merupakan kue tradisional berbahan tepung beras dengan santan, dibungkus dengan janur atau daun kelapa muda dalam bentuk kerucut. Kue clorot adalah jajanan khas dari Purworejo, Jawa tengah dan juga di Bali. (Anonim, 2019)

Bahan baku dalam pembuatan kue clorot adalah tepung beras. Tepung beras ini merupakan sumber utama karbohidrat dan diperlukan modifikasi salah satu sumber karbohidrat lokal yang perlu diangkat adalah ubi ungu. Ubi ungu merupakan salah satu jenis ubi jalar yang mempunyai kelebihan warna ungu yang sangat menarik maupun kaya dengan antosianin. Kandungan karbohidrat ubi ungu berkisar antara 37,9 – 40% (Winarno, 2002). Sehingga dapat digunakan dalam

pembuatan makanan yang bahan baku utamanya dari karbohidrat seperti tepung beras.

Ubi jalar mempunyai kandungan nutrisi yang sangat penting dan berguna bagi kesehatan. Semakin banyak mengkonsumsi ubi jalar, dapat mengurangi resiko stroke, obesitas, diabetes, dan penyakit jantung. Ubi jalar juga dapat membuat kulit menjadi lebih sehat serta meningkatkan energi. Selain itu dapat meningkatkan imunitas, kesehatan mata, dan menyehatkan pencernaan. Nilai gizi umbi-umbian tidak kalah dengan gandum dan beras. Bahkan memiliki keunggulan yang tidak dimiliki gandum dan beras, yaitu antara lain bahwa umbi-umbian memiliki kandungan serat. Kandungan serat per 100 gr tepung ubi ungu sebesar 5,13% sedangkan kandungan serat per 100 gr tepung beras sebesar 0,75%. Serat tidak diserap tubuh manusia tetapi dibutuhkan keberadaannya untuk proses pencernaan. Serat inilah yang dapat mengatasi gangguan diare atau sembelit dan mencegah kanker usus atau saluran pencernaan. (Septia, 2016).

Ubi ungu mempunyai kelebihan yaitu mengandung antioksidan yang kuat untuk menetralkan keganasan radikal bebas penyebab penuaan dini dan pencetus aneka penyakit degeneratif seperti kanker dan jantung. Zat gizi lain yang banyak terdapat dalam ubi jalar adalah energi, vitamin C, vitamin B6 (piridoksin) yang berperan penting dalam kekebalan tubuh. Kandungan mineralnya dalam ubi jalar seperti fosfor, kalsium, mangan, zat besi dan serat yang larut untuk menyerap kelebihan lemak/kolesterol dalam darah (Reifa, 2005).

Peneliti memilih untuk membuat kue clorot dan disubstitusikan dengan tepung ubi ungu karena menurut peneliti sudah jarang ditemukan kue clorot yang beredar dipasaran. Meskipun ada, itu hanyalah kue clorot biasa yang terbuat dari bahan

dasar tepung beras. Disini peneliti mensubstitusikan tepung ubi ungu dengan tepung beras agar kue clorot terlihat lebih menarik. Dari luar terlihat nampak warna ungu yang unik.

Berdasarkan beberapa penelitian tentang substitusi tepung ubi ungu untuk beberapa produk pangan menunjukkan bahwa penelitian yang dilakukan oleh (Holinesti, 2016) dalam pembuatan roti tawar, tepung ubi ungu yang digunakan paling baik adalah sebesar 5%. Hasil penelitian dari Sukrayani (2018) dalam pembuatan mie kering, tepung ubi ungu yang digunakan paling baik adalah sebesar 20%.

Berdasarkan uraian tersebut penggunaan ubi ungu pada pembuatan kue clorot ditujukan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung beras dengan ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue clorot yang dihasilkan dan untuk mendapatkan tingkat substitusi tepung beras dengan ubi jalar ungu yang tepat sehingga dihasilkan kue clorot dengan karakteristik terbaik.

B. Rumusan Masalah

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

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung beras dengan tepung ubi ungu terhadap karakteristik kue clorot

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat kue clorot dengan jumlah substitusi tepung ubi ungu yang berbeda
- b. Menganalisis kadar air, kadar serat kasar dan kapasitas antioksidan pada kue clorot tepung ubi ungu
- c. Menentukan mutu organoleptik meliputi : rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan keseluruhan kue clorot yang dihasilkan
- d. Menentukan mutu hedonik yang meliputi rasa dan tekstur kue clorot yang dihasilkan
- e. Menentukan jumlah substitusi tepung ubi ungu yang tepat pada pembuatan kue clorot

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

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

2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kue clorot dan hasil penelitian diharapkan dapat memberikan informasi mengenai Pengaruh Substitusi Tepung Beras dengan Tepung Ubi Ungu Terhadap Karakteristik Kue Clorot.