

BABI

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue lumpur merupakan jajan tradisional Indonesia. Kue lumpur sangat digemari dan dapat dinikmati oleh semua kalangan usia, mulai dari usia anak – anak hingga usia lanjut. Kue ini biasanya dihidangkan sebagai snack sehari – hari. Kue lumpur ini berbentuk bulat, tebal dan memiliki tekstur yang lembut, empuk dan memiliki cita rasa manis (Ramadhani, Muhariati, & Cahyana, 2016 ; Agustin, Sugitha, & Sandhi, 2017).

Terigu merupakan bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan kue lumpur. Terigu adalah tepung bubuk halus yang banyak mengandung zat pati dalam bentuk karbohidrat kompleks yang berasal dari biji gandum. Selain mengandung zat pati, terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten yang juga berperan penting dalam menentukan kekenyalan dalam pembuatan kue ataupun pembuatan usaha bakery (Agustin, Sugitha, & Sandhi, 2017).

Berdasarkan data volume impor terigu yang dicatat BPS (Badan Pusat Statistika) pada tahun 2019 di periode Januari hingga Juni mengalami peningkatan dari 31.905 ton mencapai 36.467 ton. Hal ini menjadikan upaya substitusi terigu penting untuk dilakukan. Selain untuk mengurangi angka impor, juga baik untuk menggali potensi pengembangan pangan lokal (Andri, 2019 ; Yanuwardana, Basito, & Muhammad, 2013).

Pengembangan pangan local yang dapat dipilih sebagai pengganti atau substitusi dalam pembuatan tepung ialah dapat dari umbi – umbian, kacang – kcangan, dan sereal. Selain dijadikan sebagai bahan substitusi terigu, tepung dengan bahan pangan local ini juga diharapkan dapat memberi nilai fungsional terhadap produk yang akan dihasilkan nantinya (Suter, 2014 ; Kasno, Saleh, & Ginting, 2006).

Beras merah dan ubi jalar ungu merupakan bahan pangan local yang mempunyai potensi yang cocok untuk dikembangkan sebagai produk tepung. Selain itu kedua bahan pangan local ini juga memiliki beberapa keunggulan di komponent nutrientnya (Meilinda, 2018).

Beras merah memiliki keunggulan di beberapa komponen nutrientnya diantaranya asam lemak esensial, vitamin B kompleks, mineral, serta serat kasar yang banyak terdapat pada bagian kulit ari dan juga pigmen antosianin, fitokimia, dan protein (Pengkumsri, et al., 2015 ; Santika & Rozakurniati, 2010). Sedangkan keunggulan pada ubi jalar ungu ialah betakaroten dan vitamin C bermanfaat sebagai antioksidan pencegah kanker dan beragam penyakit kardiovaskuler serta serat dan pectin yang sangat baik untuk mencegah gangguan pencernaan seperti wasir, sembelit hingga kanker kolon (Sutomo, 2007).

Kandungan gizi pada 100 gram beras merah terdiri atas 352 kal, 7,3 gram protein, 0,9 gram lemak, 76,2 gram karbohidrat, dan 0,8 gram serat (Nuryani, 2013). Kemudian pada 100 gram ubi jalar ungu mengandung 151 kal, 1,6 gram protein, 0,3 gram lemak, 35,4 gram karbohidrat dan 0,7 gram serat, dengan kandungan antosianin 519 mg (Balitbangtan, 2019 ; Direktorat Jendral kesehatan Masyarakat, 2017).

Dilihat dari keunggulan nutrient kedua bahan pangan local tersebut peneliti tertarik untuk mengolah kedua bahan pangan local tersebut untuk dijadikan yang kemudian kedua tepung ini dicampur menjadi satu dan dijadikan sebagai tepung komposit untuk dimanfaatkan dari masing – masing keunggulannya yaitu serat kasar dan antioksidannya. Tepung komposit ini nantinya akan di substitusikan dengan terigu dalam pembuatan kue lumpur. Karena berdasarkan data Tabel Komposisi Pangan Indonesia 2017, kue lumpur tidak memiliki kandungan serat dan antioksidan sehingga maksud pensubstitusian terigu dengan tepung komposit ini diharapkan dapat memberi nilai tambah dari segi serat kasar,

antioksidan serta nilai fungsional kue lumpur tersebut. Tepung komposit adalah tepung yang dibuat dari dua atau lebih bahan pangan yang dicampur menjadi satu dengan ukuran mesh yang sama (Hermawan, 2016).

Berdasarkan beberapa penelitian yang ada, menurut penelitian yang dilakukan oleh (Meilinda, 2018) menunjukkan bahwa substitusi ubi jalar ungu yang menghasilkan kue lumpur dengan mutu baik adalah substitusi 30%. Kemudian menurut (Dewi, Wijanarka, & Febri, 2016) yang pada penelitian membuat bolu kukus menggunakan tepung beras merah menyimpulkan bahwa semakin banyak variasi pencampuran tepung beras merah maka warna pada bolu kukus semakin coklat, rasa semakin manis khas beras merah, aroma semakin khas beras merah, tekstur semakin keras dan daya mengembang semakin kecil.

Pada penelitian ini substitusi yang digunakan ialah terigu dengan komposit tepung beras merah dan tepung ubi jalar ungu berturut - turut ((60% : 40%), (50% : 50%), (40% : 60%), (30% : 70%), (20% : 80%)). Perlakuan ini didasarkan pada hasil penelitian pendahuluan dimana pada komposisi terigu : tepung komposit beras merah dan ubi jalar ungu 10% : 90% kue yang dihasilkan tidak memenuhi kriteria mutu kue lumpur sebab mutu kue lumpur yang dihasilkan bertekstur keras. Berdasarkan uraian diatas, maka dilakukan penelitian tentang pembuatan kue lumpur dengan menggunakan terigu yang telah disubstitusikan dengan komposit tepung dari beras merah dan ubi jalar ungu dengan maksud meningkatkan nilai fungsional, nilai gizi serta manfaat dari kue lumpur. Diadakannya penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan produk olahan jajanan tradisional kue lumpur menjadi pangan fungsional yang dapat diterima oleh masyarakat luas.

B. Rumusan Masalah

Apakah ada pengaruh substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah (*Oryza Nivara*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) terhadap karakteristik kue lumpur ?

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Mengetahui pengaruh substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah (*Oryza Nivara*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) terhadap karakteristik kue lumpur.

2. Tujuan Khusus

- a. Menentukan tingkat kesukaan mutu hedonik meliputi : rasa, tekstur, warna, aroma dan penerimaan keseluruhan kue lumpur yang dihasilkan.
- b. Menentukan mutu hedonik yang meliputi mutu warna, mutu tekstur dan mutu aroma kue lumpur yang dihasilkan.
- c. Menganalisis kadar serat, dan kapasitas antioksidan pada kue lumpur.
- d. Menentukan substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah (*Oryza Nivara*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) untuk mendapatkan hasil kue lumpur dengan perlakuan terbaik.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat praktis

Secara praktis, penelitian ini bermanfaat untuk menambah pengetahuan dan keterampilan, serta pengalaman bagi penulis dalam penelitian pengaruh substitusi substitusi terigu dengan tepung komposit beras merah (*Oryza Nivara*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) terhadap karakteristik kue lumpur dan hasil dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat bagi masyarakat yang ingin mengolah dan

mengonsumsi kue lumpur dengan bahan yang berbeda dan manfaat gizi yang lebih unggul dari kue lumpur pada umumnya.

2. Manfaat teoritis

Selanjutnya, secara teoritis penelitian ini bermanfaat untuk memberi tambahan informasi atau sebagai referensi yang baik bagi lembaga penelitian terkait. Membantu pemerintah dalam peningkatan mutu pangan lokal, pemberdayaan dan peningkatan pemanfaatan beras merah (*Oryza Nivara*) dan ubi jalar ungu (*Ipomoea Batatas L.*) serta pengurangan ketergantungan akan impor terigu upaya mengantisipasi terjadinya *Food Trap*.