

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan jajanan merupakan makanan dan minuman yang diolah oleh pengrajin makanan di tempat penjualan dan atau disajikan sebagai makanan siap santap untuk dijual untuk umum selain yang disajikan jasa boga, rumah makan atau restoran, dan hotel (Menkes RI, 2003). Makanan jajanan sering kali lebih banyak mengandung unsur karbohidrat dan hanya sedikit mengandung protein, vitamin, atau mineral (Rahmi, 2018). Zat gizi yang berkontribusi dalam makanan jajanan yaitu energi dan protein sebesar 24% dan 10%. Berdasarkan presentase tersebut, makanan jajanan tinggi akan kandungan zat gizi makro karbohidrat, sedangkan kandungan gizi protein lebih rendah (Meirina et al., 2012).

Makanan jajanan dapat dibagi menjadi empat kelompok yaitu makanan utama atau main dish (nasi pecel, nasi rawon, nasi rames, nasi campur dan lain sebagainya), panganan atau snack (kue-kue, onde-onde, pisang goreng dan lain sebagainya), minuman (es buah, es teler, es teh, es jeruk, dan lain sebagainya), dan buah-buahan segar (semangka, mangga, jeruk, durian, dan lain sebagainya) (Rahayu, 2011). Salah satu makanan jajanan Indonesia yaitu kue pukis.

Kue pukis adalah salah satu dari banyak jajanan yang sering dijumpai di pasar tradisional maupun pada toko kue. Kue pukis memiliki bentuk setengah lingkaran menyerupai perahu dan warna yang khas pada bagian atas kue pukis berwarna kuning dan bagian bawahnya kecoklatan. Kue pukis memiliki bentuk yang khas karena menggunakan cetakan khusus pada saat proses pemanggangan (Holidya, 2019). Kue pukis banyak disukai oleh masyarakat dikarenakan kue pukis memiliki

rasa gurih dan manis sehingga menjadi salah satu daya tarik dari kue tersebut (Fidyatun, 2011). Bahan utama yang digunakan pada pembuatan kue pukis selama ini terdiri dari terigu yang hanya sebagai sumber karbohidrat.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas* L.) dikenal dengan istilah ketela rambat yang termasuk ke dalam jenis tanaman palawija dan dapat berfungsi sebagai pengganti bahan makanan pokok (beras) karena merupakan sumber karbohidrat (Suharyon dan Safri Edi, 2020). Selain itu ubi jalar juga mengandung vitamin, mineral, fitokimia (antioksidan) dan serat. Ubi jalar mudah ditemukan dan terjangkau, namun pemanfaatannya masih terbatas, biasanya diolah secara sederhana, seperti digoreng, direbus atau diolah menjadi keripik dan kolak (Rochmah et.al. , 2019).

Ubi jalar kuning merupakan salah satu jenis ubi jalar yang memiliki pigmen alami berwarna kuning-oranye disebabkan karena adanya senyawa karotenoid berupa betakaroten (Nuringtyas & Adi, 2017). Betakaroten atau provitamin A dapat berperan sebagai antioksidan untuk melawan radikal bebas di dalam tubuh (Erawati, 2006). Keistimewaan ubi jalar juga terletak pada kandungan seratnya yang tinggi, sehingga mampu mencegah kanker saluran pencernaan dan mengikat zat karsinogen penyebab kanker di dalam tubuh (Putri, 2017). Setiap 100 gram ubi jalar kuning mengandung 119 kalori, 0,5 gram protein, 0,4 gram lemak, 25,1 gram karbohidrat, serat 4,2 gram, dan betakaroten 794 mcg (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).

Kandungan karbohidrat yang tinggi pada ubi jalar memungkinkan ubi jalar dapat diolah menjadi tepung sehingga dapat mengurangi ketergantungan pada terigu (Hardiyanti M, 2018). Pemanfaatan ubi jalar kuning pada pembuatan kue pukis diharapkan menambah cita rasa dan nilai gizi kue pukis yang dihasilkan

karena kandungan gizi ubi jalar kuning yang cukup lengkap (Wipradnyadewi, et.al, 2016). Untuk meningkatkan protein yang terkandung dalam tepung ubi jalar kuning maka perlu ditambahkan bahan pangan sumber protein yaitu tepung tempe.

Tempe merupakan produk makanan yang terbuat dari kacang kedelai melalui proses fermentasi kapang *Rhizopus sp.* Tempe dikenal sebagai sumber protein nabati dan digemari oleh masyarakat Indonesia karena memiliki harga relatif murah. Kandungan protein pada tempe kedelai cukup tinggi (Kristanti et al., 2021). Tempe memiliki beberapa keunggulan dibandingkan kacang kedelai tanpa proses fermentasi. Pada tempe terdapat enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang selama proses fermentasi, sehingga protein, lemak, dan karbohidrat menjadi lebih mudah dicerna (Astawan, 2008). Proses fermentasi tempe juga dapat meningkatkan asam folat dan membentuk vitamin B12 dari bakteri yang tidak terdapat dalam produk nabati lainnya (Novianti et. al., 2019). Dalam 100 gram tempe kedelai terdapat kandungan gizi sebanyak 201,0 kkal energi, 24,5 gram protein, 26,6 gram lemak dan 13,5 gram karbohidrat (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).

Pengolahan tempe menjadi bentuk tepung dilakukan sebagai salah satu cara untuk menjadikan masa simpan tempe menjadi lebih lama dan mempermudah proses pengolahan tempe menjadi produk pangan lain (Kristanti et al., 2020). Mengingat tepung ubi jalar kuning memiliki kekurangan dari segi kandungan protein maka dalam pengolahannya menjadi kue pukis dapat ditambahkan dengan tepung tempe agar dapat meningkatkan nilai gizinya terutama protein.

Dalam proses substitusi terigu pada pembuatan kue pukis dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe ini kemungkinan akan berpengaruh terhadap mutu fisik, mutu kima, dan mutu organoleptik dari kue pukis. Oleh karena itu, dalam pengamatan ini akan dikaji seberapa besar substitusi dari tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe untuk menghasilkan mutu organoleptik kue pukis yang masih dapat diterima.

B. Rumusan Masalah

Berapakah substitusi terigu terhadap tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe untuk menghasilkan mutu organoleptik kue pukis terbaik?

C. Tujuan Pengamatan

1. Tujuan Umum

Mengetahui substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe terhadap mutu organoleptik kue pukis.

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat kue pukis dengan berbagai perlakuan substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe.
- b. Menentukan mutu organoleptik meliputi : warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan terhadap kue pukis substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe.
- c. Menentukan substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe terhadap karakteristik mutu organoleptik yang dapat diterima panelis.
- d. Menghitung kandungan gizi pada kue pukis substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe.

D. Manfaat Pengamatan

1. Manfaat Praktis

Hasil pengamatan ini diharapkan bermanfaat dan memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kue pukis dengan bahan campuran tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe sehingga dapat dijadikan sebagai inovasi baru serta dapat diterima oleh masyarakat.

2. Manfaat Teoritis

Hasil pengamatan ini diharapkan dapat berguna dalam ilmu pengetahuan dan dapat memberikan informasi mengenai substitusi terigu dengan tepung ubi jalar kuning dan tepung tempe terhadap mutu organoleptik kue pukis.