

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Pangan fungsional adalah pangan yang karena kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, diluar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung didalamnya. Pangan fungsional harus memenuhi persyaratan sensori, nutrisi dan fisiologis (Suter, 2013). Pangan fungsional merupakan pangan yang kandungan komponen aktifnya dapat memberikan manfaat bagi kesehatan, diluar manfaat yang diberikan oleh zat-zat gizi yang terkandung di dalamnya (Astawan,2011).

Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih serta mempunyai tekstur yang lembut yang diolah dengan proses pemanggangan dan biasanya dihiasi dengan kismis. Kue lumpur sangat digemari oleh masyarakat dalam konsumsi sehari – hari, maupun dalam acara – acara tertentu seperti rapat sekolah, hajatan, acara adat serta acara pesta pernikahan (Hadibroto , 2015). Berbagai variasi rasa kue lumpur dijual di pasaran, namun bahan baku yang digunakan tetap terigu (Hapsari, 2018).

Bahan utama pada pembuatan kue lumpur adalah tepung terigu. Ketergantungan masyarakat Indonesia terhadap terigu sangat tinggi karena banyaknya produk olahan pangan yang menggunakan terigu. Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) menyatakan konsumsi terigu di Indonesia pada tahun 2016 mencapai 5,86 juta ton (Anonimus, 2016). Upaya diversifikasi pangan dilakukan penambahan umbi bit, selain untuk mengurangi ketergantungan pada terigu, juga untuk menggali

potensi pangan lokal lain (Yanuwardana & et al, 2013).

Kandungan gizi per 100 g kue lumpur terdiri dari energi 291 kkal, protein 3,6 gram, lemak 11,1 gram, karbohidrat 44,1 gram, abu 1,1 mg, kalsium 96 mg, fosfor 60 mg, zat besi 2,3 mg, Vitamin A 20 mcg, Karoten-total 400 mcg, Vitamin B1 0,24 mg (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017).

Umbi Bit (*Beta vulgaris L.*) adalah tanaman yang banyak terdapat di Eropa, Asia serta di Amerika. Daun dari tanaman bit biasanya dimanfaatkan sebagai sayur sedangkan umbi bit juga dapat dimanfaatkan untuk produksi gula karena tingginya kandungan gula sukrosa pada umbi bit. Umbi bit tersebut tidak digunakan sebagai pemanis saja melainkan juga dapat digunakan sebagai pewarna alam (Andarwulan, 2012). Umbi bit merupakan salah satu sumber antioksidan, Senyawa antioksidan utama yang terkandung di dalam umbi bit merah adalah senyawa betasianin. Senyawa betasianin ini merupakan pigmen yang bersifat larut dalam air dan memiliki dua kelompok red betasianin dan yellow betaxanthin (Kusumaningrum, 2018).

Umbi bit mengandung pigmen betalain sebesar 1.000mg/100 g berat kering atau 120 mg/100 g berat basah. Terdapat dua kelompok pigmen betalain pada umbi bit, yaitu pigmen merah violet betasianin dan pigmen kuning betaxantin. Perbandingan konsentrasi antara pigmen betasianin dan pigmen betaxantin biasanya ada pada kisaran 1:3. Rasio ini beragam tergantung dari varietas bit. Perbandingan tersebut yang menimbulkan variasi warna merah pada bit dan ekstrak bit (Andarwulan, 2012)

Pemanfaatan umbi bit di Indonesia masih kurang maksimal, biasanya hanya dikonsumsi dengan cara dibuat jus dan direbus sehingga perlu adanya pengolahan umbi bit merah ini menjadi bahan baku pada proses pembuatan produk-produk yang menarik dan digemari untuk dikonsumsi oleh mayoritas orang Indonesia (Mahrita, 2021).

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh (Mahrita & et al, 2021) menunjukkan bahwa penambahan pasta Umbi Bit yang menghasilkan jajanan getuk lindri dengan mutu baik adalah penambahan pasta sebanyak 6%. Penelitian (Ambarwati & et al, 2020) pembuatan sponge cake dengan penambahan pasta umbi bit dapat meningkatkan kualitas warna, aroma, tekstur serta mutu keseluruhan dari sponge cake namun penambahan pasta umbi bit tidak meningkatkan parameter daya kembang, morfologi *crumb* serta mutu organoleptik rasa pada sponge cake. Oleh karena itu, peneliti akan mencoba membuat inovasi baru dengan menambahkan *puree* umbi bit dengan tujuan untuk meningkatkan mutu dan zat gizi dalam kue lumpur.

B. Ruang Lingkup Pengamatan

Adapun ruang lingkup dalam pengamatan ini adalah “Bagaimanakah pengaruh penambahan *puree* umbi bit pada kue lumpur ?”

C. Tujuan pengamatan

1. Tujuan Umum :

Untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* umbi bit terhadap karakteristik kue lumpur.

2. Tujuan Khusus :

- a. Menganalisis mutu organoleptik meliputi (rasa, aroma, warna dan tekstur), mutu warna, mutu aroma, mutu tekstur dan penerimaan secara keseluruhan dari kue lumpur yang sudah di tambahkan *puree* umbi bit.
- b. Menentukan kadar Energi, Protein, Lemak, Karbohidrat dan Serat pada kue lumpur dengan *puree* umbi bit.
- c. Menentukan produk kue lumpur dengan mutu yang terbaik.

D. Manfaat pengamatan

1. Manfaat Teoritis

Manfaat pengamatan ini diharapkan dapat bermanfaat dalam ilmu pengetahuan terutama pengetahuan tentang kue lumpur dan dapat memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan *puree* umbi bit terhadap karakteristik kue lumpur.

2. Manfaat Praktis

Hasil dari pengamatan ini diharapkan dapat bermanfaat dan juga dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai kue lumpur dengan varian terbaru dengan menambahkan *puree* umbi bit yang dapat memberikan karakteristik kue lumpur yang baik dan bagus.