

BAB II

TINJAUAN PUSTAKA

A. Kue Lumpur

1. Pengertian Kue Lumpur

Makanan tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan resep yang digunakan pada umumnya juga menggunakan resep turun – menurun dari nenek moyang. Makanan tradisional merupakan makanan dengan kelengkapan khusus yang membedakannya dengan produk serupa lainnya. Dalam penggunaan bahan dan pengolahan yang dilakukan secara tradisional. Makanan tradisional yang sering disebut dengan kuliner sebenarnya tidak hanya berwujud makanan saja namun ada minuman. Keanekaragaman pangan merupakan kekayaan budaya Indonesia akan baik untuk menjadi sarana penunjang ketahanan pangan. Keragaman sumber pangan yang ada, menyebabkan makanan tradisional juga lebih bervariasi (Amelia, 2013)

Kue tradisional masih memiliki keistimewaan di kalangan masyarakat karena berbeda dengan kue-kue barat seperti cake dan pastry karena memiliki citarasa yang khas, kombinasi bahan dan cara pengolahan pada kue tradisional yang tidak dapat dijumpai dalam kuliner barat (Pratama, 2020).

Kue Indonesia memiliki berbagai macam variasi rasa dan bentuk, setiap daerah memiliki nama yang berbeda-beda, banyak bahan yang sama yang terdapat diseluruh Indonesia, seperti beras ketan, macam-macam tepung, kacang-kacangan, umbi-umbian, buah-buahan. Oleh karena itu tidak heran bila terdapat kue yang sama diberbagai tempat di Indonesia dengan nama dan bentuk yang lain, tergantung pada

kreasi dari masing-masing daerah. Salah satu kue Indonesia yang menarik dan sering dijumpai adalah Kue Lumpur (Susanto & Sisca, 2005).

Kue Lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat luas di Indonesia. Kue lumpur hadir di Indonesia sejak pertengahan abad 20 yang lalu, dan kue lumpur ini merupakan kue peranakan Tiong Hoa. Kue lumpur memiliki tekstur lembut dengan aroma vanili yang biasanya terdapat hiasan kismis dan kelapa muda di atasnya yang menjadikan kelebihan utama kudapan ini sehingga banyak digemari oleh masyarakat Indonesia (Tobing & Hadibroto, 2015).



Gambar 1. Kue Lumpur

Sumber : www.kompas.com

Kue lumpur dibuat dari bahan utama tepung terigu, santan, gula dan telur. Sebagai penambah aroma dibuat dari vanila/vanili dan seringkali diberi hiasan kismis dan kelapa muda iris dipermukaannya. (Fardiaz, 1998). Kue lumpur sering dijumpai pada acara adat tradisional, kue ini selalu ada menghiasi tampah – tampah jajanan yang disajikan. Lembutnya tekstur kue dengan aroma pandan dan vanili telah menjadi khas panganan yang satu ini. Kue lumpur ini memiliki tekstur yang halus dan lembut,

memiliki rasa manis yang diperoleh dari gula dan gurih yang diperoleh dari santan serta mempunyai bentuk yang bulat ceper dan biasanya dihiasi dengan kismis.

Kue lumpur merupakan salah satu kue yang paling digemari oleh masyarakat dalam konsumsi sehari –hari, maupun dalam acara –acara tertentu seperti rapat sekolah, pengajian, acara adat serta acara pesta pernikahan. Kue lumpur sangat digemari oleh masyarakat karena memiliki bentuk yang bulat dan tebal tapi bertekstur sangat lembut serta memiliki cita rasa yang manis dan gurih. Adapun komposisi zat gizi pada kue lumpur seperti pada Tabel 1.

Tabel 1
Komposisi Zat Gizi Kue Lumpur Per 100 Gram BDD

| Zat Gizi | Nilai Gizi |
|-------------------|------------|
| Air (g) | 44.10 |
| Energi (kal) | 291.00 |
| Protein (g) | 3.60 |
| Lemak (g) | 11.10 |
| Karbohidrat (g) | 44.10 |
| Abu (g) | 1.10 |
| Kalsium (mg) | 96.00 |
| Fosfor (mg) | 60.00 |
| Besi (mg) | 2.30 |
| B-Kar Total (mcg) | 400.00 |
| Vitamin B (mcg) | 0.24 |

Sumber : (Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, 2017)

2. Karakteristik

Kue lumpur memiliki warna yang khas yaitu warna kuning cerah dengan sedikit kecoklatan di bagian bawah. Kue lumpur memiliki citarasa manis, bertekstur khas yakni lembut. Kue lumpur memiliki ukuran yang tebal, padat, dan bulat namun memiliki tekstur yang lembut dan empuk serta terdapat *topping* di atasnya (Tobing & Hadibroto, 2015)

Tabel 2
Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996)

| No. | Kriteria Uji | Satuan | Persyaratan |
|-----|---|----------|-----------------------|
| 1 | Keadaan : | | |
| | a. Kenampakan | - | Normal tidak berjamur |
| | b. Bau | - | Normal |
| | c. Rasa | - | Normal |
| 2 | Air | %b/b | Maks . 40 |
| 3 | Abu (tidak termasuk garam) dihitung atas dasar bahan kering | %b/b | Maks. 3 |
| 4 | Abu yang tidak larut dalam asam | %b/b | Maks. 3.0 |
| 5 | NaCL | %b/b | Maks. 2.5 |
| 6 | Gula | %b/b | Min. 8.0 |
| 7 | Lemak | %b/b | Maks. 3.0 |
| 8 | Serangga/belatung | - | Tidak boleh ada |
| 9 | Bahan tambahan makanan | | |
| | a. Pengawet | | |
| | b. Pewarna | | |
| | c. Pemanis buatan | | |
| | d. Sakarin siklamat | | Negatif |
| 10 | Cemaran logam | | |
| | a. Raksa (Hg) | mg/kg | Maks. 0.05 |
| | b. Timbal (Pb) | mg/kg | Maks. 1.0 |
| | c. Tembaga (Cu) | mg/kg | Maks. 10.0 |
| | d. Seng (Zn) | mg/kg | Maks. 40.0 |
| 11 | Cemaran Arsen (As) | mg/kg | Maks. 0.5 |
| 12 | Cemaran mikroba | | |
| | a. Angka lepeng total | koloni/g | Maks. 10 ⁶ |
| | b. <i>E.coli</i> | APM/g | < ³ |
| | c. Kapang | koloni/g | Maks. 10 ⁴ |

Sumber : Standar Nasional Indonesia (1995)

3. Proses Pembuatan Kue Lumpur

1. Bahan – bahan :

Bahan –bahan dalam pembuatan kue lumpur adalah 200 gram tepung terigu, 350 ml santan, 40 gram susu bubuk, 120 gram gula pasir, 3 butir telur ayam, $\frac{1}{4}$ sendok teh vanili, $\frac{1}{2}$ sendok teh garam, 20 gram makan margarin dan 1 lembar daun pandan.

2. Proses Pembuatan :

- a. Masukkan tepung terigu, gula, margarin, garam dan vanili ke dalam baskom.
- b. Masak santan dan daun pandan hingga mendidih, buang pandan. Tuang kedalam campuran tepung panas-panas. Aduk rata.
- c. Masukkan susu bubuk. Aduk rata kembali.
- d. Setelah adonan hampir dingin, masukkan telur ayam. Campur rata.
- e. Panaskan cetakan kue Lumpur. Olesi dengan mentega, tuang adonan hingga $\frac{3}{4}$ penuh. Tutup cetakan dan tunggu 8 menit hingga matang.
- f. Kue Lumpur siap di sajikan.

B. Umbi Bit

1. Pengertian

Umbi bit adalah salah satu tumbuhan yang diketahui mengandung pewarna alami adalah Umbi bit merah (*Beta vulgaris L*) atau dengan nama lain beet root yang merupakan tanaman dari famili Amaranthaceae. Komponen utama yang terdapat dalam umbi bit yaitu pigmen betasianin yang berwarna merah keunguan, yang berpotensi sebagai zat warna alami (Wibawanto et al., 2014). Awalnya bit merah adalah jenis tanaman yang digunakan sebagai sayuran daunan, kemudian ketertarikan menggunakan umbinya terjadi setelah tahun 1500 (Rubatzky, 1998).

Bit merupakan tanaman semusim yang berbentuk rumput. Batang bit sangat pendek, hampir tidak terlihat. Akar tunggangnya tumbuh menjadi umbi. Daunnya tumbuh terkumpul pada leher akar tunggal (pangkal umbi) dan berwarna kemerahan (Steenis, 2005). Umbi berbentuk bulat atau menyerupai gasing. Akan tetapi, ada pula umbi bit berbentuk lonjong. Ujung umbi bit terdapat akar. Bunganya tersusun dalam rangkaian bunga yang bertangkai panjang banyak (racemus). Tanaman ini sulit berbunga di Indonesia. Bit banyak digemari karena rasanya enak, sedikit manis dan lunak (Sunarjono, 2004).

Spesies liar bit berasal dari wilayah Mediterania dan Afrika Utara dengan penyebaran ke arah timur hingga wilayah barat India dan ke arah barat sampai Kepulauan Kanari dan pantai barat Eropa yang meliputi Kepulauan Inggris dan Denmark. Teori yang ada sekarang menunjukkan bahwa bit segar mungkin berasal dari persilangan *B. vulgaris* var. *maritime* (bit laut) dengan *B. patula*. Bit sebagai pakan ternak mungkin mulai dibudidayakan sekitar tahun 1800, dan bit gula tampaknya berasal dari populasi bit pakan (Rubatzky, 1998).



Gambar 2. Umbi Bit
Sumber : [www. Alodokter.com](http://www.Alodokter.com)

2. Klasifikasi (*Beta vulgaris L*)

Taksonomi tumbuhan, *Beta vulgaris L* diklasifikasikan sebagai berikut (Splittstoesser, 1984):

Tabel 3
Klasifikasi Ilmiah

| Klasifikasi Ilmiah | |
|--------------------|---------------------------------------|
| Kingdom | Plantae (Tumbuhan) |
| Sub kingdom | Plantae (Tumbuhan) |
| Super Divisi | Spermatophyta (Menghasilkan biji) |
| Divisi | Magnoliophyta (Tumbuhan berbunga) |
| Kelas | Magnoliopsida (berkeping dua/dikotil) |
| Sub Kelas | Hamamelidae |
| Ordo | Caryophyllales |
| Famili | Chenopodiaceae |
| Genus | Beta |
| Spesies | <i>Beta vulgaris L.</i> |

Sumber (Splittstoesser, 1984)

3. Morfologi Umbi Bit

Umbi bit adalah tanaman yang berbentuk rumput, serta memiliki batang pendek yang hampir tidak terlihat. Jenis akar yang dimiliki dari umbi bit adalah sejenis akar tunggang yang nantinya bisa tumbuh menjadi umbi bit. Daun umbi bit tumbuh pada daerah leher pangkal umbi dan berwarna merah. Umbi bit merah memiliki bentuk bulat seperti gasing, umbi Bit merupakan tanaman musiman yang berbentuk rumput. Bagian batang umbi bit ini sangat pendek, hampir tidak terlihat. Pada bagian akar tunggangnya tumbuh menjadi umbi (Steenis, 2005).

Daunnya tumbuh terkumpul pada leher akar tunggal (pangkal umbi) dan pada umumnya berwarna kemerahan atau keunguan. Umbi bit berbentuk bulat agak sedikit

lonjong atau menyerupai gasing. Akan tetapi, ada pula umbi bit berbentuk lonjong. Ujung umbi bit terdapat akar. Bunganya tertata dalam rangkaian bunga yang memiliki tangkai yang panjang dan banyak (racemus) (Steenis, 2005).

Tanaman ini sulit berbunga di Indonesia. Bit banyak digemari karena memiliki rasanya enak, sedikit rasa manis, dan lunak. Umbi bit memiliki bentuk dan warna yang khas, dahulu umbi ini dimanfaatkan dalam bentuk acar ataupun sebagai salah satu komponen salad. Kini umbi bit juga dapat diolah menjadi es krim untuk memudahkan konsumsinya. Kandungan nutrisi bit baik untuk kesehatan. Umbi bit merupakan salah satu buah yang sering dimanfaatkan sebagai pewarna alami untuk berbagai jenis makanan. Warna ungu ataupun merah keunguan yang diperoleh oleh buah bit sangat bagus dimanfaatkan sebagai perwarna makanan ataupun minuman secara alami (Sunarjono, 2004).

4. Kandungan Gizi Umbi Bit

Kandungan vitamin dan mineral yang ada dalam bit merah seperti vitamin B dan kalsium, fosfor, nutrisi, besi merupakan substansi yang diperlukan tubuh untuk menetralkan radikal bebas. Antioksidan akan menghambat terjadinya reaksi berantai dari pembentukan radikal bebas yang dapat menimbulkan stress oksidatif. Antioksidan banyak terdapat pada buah-buahan dan sayur-sayuran (Budiman, 2021).

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 (Deptan, 2012).

Hasil penelitian menunjukkan bahwa terdapat pigmen betasianin dalam umbi bit merah yang termasuk flavanoid golongan khalkon dengan aktivitas antioksidan

sebesar 79,73 bagian per juta (bpj). Dapat disimpulkan bahwa umbi bit merah mengandung betasianin dan memiliki antioksidan yang kuat (Putri, 2016).

Perlakuan dengan suhu yang panas secara berlebihan serta adanya proses ekstraksi yang dipengaruhi oleh enzim dapat menyebabkan menurunnya pigmen betalain. Oleh sebab itu, perlu adanya penanganan khusus untuk mencegah degradasi pigmen selama proses pengolahan produk. Pigmen betalain merupakan senyawa anti mikrobial dan antioksidan yang mampu menghambat sel-sel tumor (Slavov & et al, 2013). Menurut Atia (2013), pigmen yang terpapar lama pada suhu sekitar 40°C - 50°C menunjukkan stabilitas dan tidak terjadinya degradasi secara signifikan, sedangkan pada suhu di atas 50°C, degradasi betalain meningkat seiring meningkatnya suhu (Atia, 2013).

Tabel 4
Kandungan Gizi Umbi Bit Merah

| Kandungan Gizi | Jumlah per 100 g Umbi Bit Merah |
|----------------------------|--|
| Air (g) | 57,58 |
| Energi (kkal) | 43,00 |
| Protein (g) | 1,61 |
| Total lipid / lemak (g) | 0,17 |
| Karbohidrat (g) | 9,56 |
| Serat, total serat (g) | 2,80 |
| Total gula (g) | 6,76 |
| Kalsium, Ca (mg) | 16,00 |
| Iron, Fe (mg) | 0,80 |
| Magnesium, Mg (mg) | 23,00 |
| <i>Phosphorus</i> , P (mg) | 40,00 |
| <i>Photassium</i> , K (mg) | 325,00 |
| Sosium, Na (mg) | 78,00 |
| Vitamin C (mg) | 4,90 |
| Thiamin (mg) | 0,03 |
| Riboflavin (mg) | 0,04 |
| <i>Niacin</i> (mg) | 0,33 |
| Vitamin B6 (mg) | 0,07 |
| Vitamin E (mg) | 0,04 |
| Vitamin K (mg) | 0,20 |
| Asam lemak jenuh (mg) | 0,03 |
| Sumber : (USDA, 2014) | |

C. Energi

Tubuh memerlukan energi sebagai sumber tenaga untuk segala aktivitas. Energi diperoleh dari makanan sehari-hari yang terdiri dari berbagai zat gizi terutama karbohidrat dan lemak. Energi yang dipergunakan untuk melakukan pekerjaan, dilepaskan dalam tubuh pada proses pembakaran zat-zat makanan. Dengan mengukur jumlah energi yang dikeluarkan itu dapat diketahui berapa banyak makanan yang diperlukan untuk menghasilkannya (Sediaoetama, 2000). Kebutuhan energi seseorang adalah konsumsi energi dari makanan yang diperlukan untuk menutupi pengeluaran energi seseorang bila ia mempunyai ukuran dan komposisi tubuh dengan aktivitas yang sesuai dengan kesehatan jangka panjang dan yang memungkinkan pemeliharaan aktivitas fisik yang dibutuhkan secara sosial dan ekonomi. Sumber energi adalah bahan makanan sumber lemak, seperti lemak dan minyak, kacang - kacangan dan biji - bijian. Selain itu bahan makanan sumber karbohidrat, seperti padi - padian, umbi-umbian dan gula murni (Sediaoetama, 2000).

D. Protein

Protein adalah molekul makro, molekul protein merupakan rantai panjang yang tersusun oleh rantai - rantai asam amino. Terdapat dua puluh jenis asam amino yang terdiri atas sembilan asam amino esensial dan sebelas asam amino non esensial (Almatsier, 2009). Protein merupakan zat makanan yang penting bagi tubuh karena berfungsi sebagai zat pembangun dan pengatur, serta sebagai bahan bakar yang digunakan untuk keperluan energi tubuh (Almatsier, 2009).

E. Lemak

Lemak memiliki peran – peran penting dalam tubuh manusia. Diantaranya lemak memiliki fungsi utama sebagai penghasil energi. Tiap gram lemak menghasilkan sekitar 9 kalori, energi berlebih akan disimpan dalam jaringan adipose sebagai energi potensial. Selain itu lemak juga berperan sebagai zat pembangun dan pembentuk susunan tubuh, pelindung kehilangan panas tubuh dan pengatur temperature tubuh (Sudarmadji, 1997).

F. Karbohidrat

Karbohidrat adalah hasil alam yang memiliki banyak fungsi penting dalam tanaman maupun hewan. Melalui fotosintesa, tanaman merubah karbondioksida mejadi karbohidrat, yaitu dalam bentuk glukosa, pati dan gula. Karbohidrat dalam tepung terdiri dari karbohidrat dalam bentuk gula sederhana, *pentose*, dextrim, selulosa dan pati. Karbohidrat memiliki peran yang penting bagi tubuh manusia. Fungsi utama karbohidrat adalah sebagai penyedia energi utama bagi tubuh. Selain itu karbohidrat juga berperan dalam pelaksanaan metabolisme lemak dan aksi penghematan protein (Fitri & et.al, 2020).

G. Serat

Serat pangan (*dietary fiber*) merupakan bagian yang dapat dimakan dari tanaman atau karbohidrat analog yang resisten terhadap pencernaan dan absorpsi pada usus halus dengan fermentasi lengkap atau parsial pada usus besar. Serat pangan adalah sisa dari dinding sel tumbuhan yang tidak terhidrolisis atau tercerna oleh enzim pencernaan manusia seperti hemiselulosa, selulosa, lignin, oligosakarida, pectin, gum, dan lapisan lilin (Herminingsih, 2010).

Istilah serat pangan harus dibedakan dari istilah serat kasar (*crude fiber*) yang biasanya digunakan dalam analisis proksimat bahan pangan. Serat kasar ialah bagian dari bahan pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh bahan – bahan kimia tertentu, yaitu asam sulfat (H_2SO_4) dan NaOH, sedangkan serat pangan adalah bagian dari bahan pangan yang tidak dapat dihidrolisis oleh enzim – enzim pencernaan (Muchtadi, 2001).

Menurut (AKG, 2013), rata – rata konsumsi serat masyarakat Indonesia yakni 10,5 g/hari masih jauh dari kebutuhan serat yang dianjurkan. Angka kecukupan serat bagi orang dewasa adalah 19 – 30 g/kal/hari sedangkan bagi anak – anak 10 -14 g/1000 kal.