

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue putu ayu merupakan makanan tradisional yang banyak digemari masyarakat, kue putu ayu mudah dijumpai di pasar, warung, swalayan, dan mall. Kue putu ayu merupakan salah satu jajanan pasar yang terkenal. Kue putu ayu memiliki dua ciri khas, manis pada bagian adonan bolu dan gurih pada bagian kelapa parut. Kue putu ayu adalah adonan yang terbuat dari telur utuh, gula yang dikocok hingga mengembang kaku, ditambahkan tepung dan bahan lainnya yang dimasak dengan cara di kukus, menggunakan tambahan kelapa parut pada dasar adonan (faridah, 2018).

Kue putu ayu biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada hidangan pesta atau selamatan. Selain itu dapat pula sebagai pengiring minum teh yang disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah (Sukiyaki, 2016). Kekurangan yang bisa terjadi pada pembuatan kue putu ayu adalah saat pengocokan telur dengan gula pasir harus secara merata agar tekstur yang dihasilkan pada kue putu ayu menjadi lembut dan tidak keras. Pada pembuatan kue putu ayu dalam hal ini, pengembangan bahan pangan lokal dari umbi-umbian atau bahan lainnya merupakan alternatif yang dapat dikembangkan untuk menambah nilai gizi pada produk yang dibuat. Salah satu pangan lokal Indonesia yang mempunyai potensi gizi dan memiliki kadar beta karoten yang tinggi adalah pada tanaman wortel.

Wortel terkenal karena kandungan tinggi vitamin A di dalamnya, wortel mengandung vitamin A membantu menjaga kesehatan mata. Kandungan gizi pada wortel untuk energi 36,0 kkal, protein 1,0 gr, lemak 0,6 gr, karbohidrat 7,9 gr dan β -Caroten 3784 mcg (Kemenkes RI ,2017). Diketahui wortel mengandung kadar Beta-karoten, setelah mengonsumsi wortel, beta-karoten yang masuk ke dalam pencernaan kita akan dikonversi menjadi vitamin A. Beberapa studi menunjukkan bahwa beta-karoten dapat menangkal radikal bebas penyebab kanker (Widiyanti, 2010). Wortel mengandung zat gizi yang baik untuk pertumbuhan dan perkembangan yaitu kandungan beta karoten yang sangat baik untuk daya tahan tubuh dan kesehatan mata.

Beta karoten merupakan pigmen organik berwarna kuning, oranye atau merah oranye, dimana salah satu antioksidan yang dapat mencegah penyakit. Senyawa antioksidan ini mampu menetralkan zat-zat radikal bebas dalam tubuh yang merupakan sumber pemicu timbulnya berbagai penyakit terutama penyakit degenerative (Mangunsong et al., 2019).

Beta karoten dapat larut dalam lemak, tidak larut dalam air, mudah rusak karena teroksidasi pada suhu tinggi. Beta karoten dapat dipercaya dapat menurunkan risiko penyakit jantung dan kanker Menurut Kosasih dan Setiabudi, 2004 Beta karoten banyak terdapat di aprikot, tomat, mangga, wortel dan pepaya. Konsumsi beta karoten sebanyak 50 mg tiap hari dalam menu makanan dapat mengurangi risiko terkena penyakit jantung (Kusbandari & Susanti, 2017). Hal diatas menunjukkan bahwa peneliti memilih wortel sebagai bahan pencampuran alami pada kue putu ayu dengan olahan wortel dijadikan tepung wortel untuk menambahkan nilai gizi pada kue putu ayu.

Tepung wortel adalah salah satu produk olahan wortel segar yang merupakan bahan setengah jadi dan untuk pewarnaan bahan pangan secara alami. Hasil penelitian yang dilakukan oleh Deviurianty (2011) melaporkan bahwa tepung wortel memiliki daya simpan yang cukup lama yaitu 6-8 bulan.

Berdasarkan penelitian yang dilakukan oleh Suci Indah Utami (2015) pada pembuatan dodol dengan penambahan dari tepung wortel pada pembuatan dodol dengan perlakuan terbaik 10% sangat disukai panelis karena warna yang dihasilkan coklat tua dengan rasa manis khas dodol dan tekstur yang kenyal serta aroma khas dodol. Pada hasil penelitian dari Yusi Febriana, 2012 pada penambahan tepung wortel pada biskuit dengan penambahan tepung wortel 5% dan 15% berpengaruh terhadap penilaian warna, rasa, aroma, dan tekstur pada biskuit yaitu pada kategori suka pada ini disebabkan karena pada perlakuan 5% dan 15% warna,aroma,rasa, dan tekstur masih menarik. Pada penelitian yang dilakukan oleh Phopy Dwi Pratiwi, 2020 pada pembuatan nugget udang rebon penambahan tepung wortel pada perlakuan mutu terbaik yaitu perlakuan tiga dengan penambahan tepung wortel 15% dengan karakteristik warna yang kuning keemasan, aroma spesifik udang rebon, rasa sangat gurih, testur padat kompak.

Berdasarkan uraian diatas maka dilakukan penelitian tentang pembuatan kue putu ayu dengan penambahan tepung wortel dengan dimaksud meningkatkan kadar vitamin A (beta karoten) pada kue putu ayu dan dapat meningkatkan pengembangan pengolahan jajanan tradisional serta dapat diterima di masyarakat dan sebagai alternatif untuk menambah nilai gizi pada jajanan kue putu ayu.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana pengaruh penambahan tepung wortel (*daucus carota l*) terhadap daya terima dan kadar beta karoten pada kue putu ayu”.

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui penambahan tepung wortel terhadap daya terima dan kadar beta karoten pada kue putu ayu.

2. Tujuan Khusus

- a) Membuat kue putu ayu dengan penambahan tepung wortel yang berbeda.
- b) Menentukan mutu organoleptik kue putu ayu dengan penambahan tepung wortel.
- c) Menguji kadar beta karoten pada kue putu ayu dengan penambahan tepung wortel.
- d) Menetapkan perlakuan terbaik pada kue putu ayu.
- e) Menetapkan standar porsi pada kue putu ayu.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan bisa sebagai alternatif makanan yang tinggi kadar kadar beta karoten sehingga menambah nilai gizi.

2. Manfaat Teoritis

- a) Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penganeekaragaman suatu produksi dari wortel yang selama ini hanya dikonsumsi sebagai sayuran.
- b) Sebagai alternatif untuk pewarnaan alami pada dasar pembuatan kue putu ayu