

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis kue kering yang sering dikonsumsi oleh masyarakat sebagai makanan ringan. Kue lidah kucing memiliki ciri-ciri yaitu berbentuk seperti lidah kucing, tipis, berwarna kecoklatan, mempunyai tekstur renyah, rapuh serta berasa manis (Santoso dkk., 2014). Pada umumnya kue lidah kucing menggunakan bahan baku berupa terigu, putih telur, gula kastor dan margarin (Wati, 2013). Terigu yang digunakan sebagai bahan baku pada pembuatan kue tersebut dibuat dari gandum, sedangkan tingkat produksi gandum di Indonesia sangat rendah. Menurut Sumarno dan Mejaya (2017), faktor pembatas yang menyebabkan sulitnya produksi gandum di Indonesia adalah suhu dan kelembaban udara yang tinggi. Dalam rangka memenuhi kebutuhan gandum di Indonesia, maka dilakukan impor dengan jumlah yang tinggi yaitu sekitar 7 ton per tahun atau 7% dari stok gandum di pasar internasional. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi impor gandum di Indonesia adalah mensubstitusi terigu dalam pembuatan kue kering dengan bahan lain seperti tepung beras merah.

Beras merah merupakan salah satu komoditas lokal yang bernilai gizi tinggi. Beras merah masih memiliki lapisan di luar endosperma yaitu lapisan aleuron (kulit ari). Menurut Fibriyanti (2012) dalam lapisan aleuron tersebut terdapat banyak zat gizi yang dibutuhkan oleh tubuh manusia antara lain serat dan minyak alami. Serat yang terdapat pada beras merah dapat meringankan beban usus dan melancarkan pencernaan. Lalu lemak pada beras merah sebagian besar tersusun atas lemak esensial yang dibutuhkan dalam perkembangan otak.

Beras merah juga memiliki keunggulan lain yaitu memiliki banyak senyawa fenolik mulai dari senyawa yang sederhana hingga senyawa kompleks. Antosianin merupakan salah satu komponen yang tergolong dalam senyawa flavonoid pada lapisan aleuronnya (Yawadio *et al.*, 2007). Antosianin merupakan senyawa yang berperan memberikan warna merah pada beras merah. Selain itu, antosianin juga merupakan senyawa antioksidan yang dapat bermanfaat bagi kesehatan karena dapat mencegah penyakit dengan menangkal radikal bebas yang dapat menyebabkan kerusakan komponen sel dan menimbulkan berbagai macam penyakit seperti kanker (Webb, 2006 dalam Setiawati, 2012).

Beras merah masih kurang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia meskipun memiliki banyak kelebihan karena tekstur dan rasa yang kurang disenangi dibandingkan beras putih saat diolah menjadi nasi untuk dijadikan makanan pokok. Oleh karena itu, pemanfaatan beras merah dapat dilakukan dengan cara mengolahnya menjadi produk lain contohnya adalah tepung beras merah. Beras merah yang telah ditepungkan memiliki beberapa kelebihan dibandingkan beras merah utuh antara lain memiliki umur simpan yang lebih panjang, pengemasannya lebih praktis serta dapat diolah menjadi berbagai macam produk pangan seperti kue lidah kucing.

Tepung beras merah yang digunakan untuk menggantikan terigu pada pembuatan kue lidah kucing diduga dapat meningkatkan nilai gizi kue yang dihasilkan karena beras merah kaya akan antioksidan dengan kemampuan menghambat DPPH sebesar 12-76% dan komponen nutrisi lainnya seperti abu (0,98-1,50%) serta serat pangan (2,52-4,51%) tergantung varietasnya (Sompong *et al.*, 2011). Akan tetapi penggunaan tepung beras merah dapat menyebabkan tekstur kue lidah kucing yang dihasilkan menjadi lebih rapuh serta memberikan rasa berpasir di mulut saat dikonsumsi. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung beras merah

dan terigu dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung beras merah dan terigu terhadap sifat fisikokimia kue lidah kucing?
2. Bagaimana pengaruh proporsi tepung beras merah dan terigu terhadap sifat organoleptik kue lidah kucing?

1.3. Tujuan

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras merah dan terigu terhadap sifat fisikokimia kue lidah kucing
2. Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras merah dan terigu terhadap sifat organoleptik kue lidah kucing