

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue lidah kucing adalah salah satu jenis kue kering yang diminati oleh masyarakat Indonesia karena memiliki tekstur yang renyah dan rasa yang manis (Santoso dkk., 2014). Kue ini sering digunakan dalam berbagai acara sebagai makanan ringan. Kue lidah kucing dibuat menggunakan beberapa bahan baku antara lain terigu, putih telur, gula kastor dan margarin (Wati, 2013). Terigu merupakan tepung yang berasal dari bahan dasar gandum. Terigu digunakan sebagai bahan baku dalam pembuatan kue lidah kucing, tetapi tingkat produksi gandum di Indonesia sangat rendah. Terdapat dua faktor yang membuat gandum tidak dapat ditanam di Indonesia yaitu faktor suhu dan kelembapan yang tinggi, hal ini membuat Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang tinggi. Volume impor gandum berdasarkan data dari Asosiasi Tepung Terigu Indonesia (APTINDO) pada tahun 2017 adalah sebesar 11,48 juta ton. Substitusi terigu dengan menggunakan tepung ubi ungu dalam pembuatan kue kering diharapkan dapat mengurangi impor gandum di Indonesia.

Ubi ungu merupakan salah satu ubi jalar yang mudah ditemui di Indonesia (Lingga, 2005 dalam Hardoko dkk, 2010). Ubi ungu memiliki ciri khas yaitu mempunyai warna ungu pada kulit sampai daging ubinya. Hal ini disebabkan karena ubi ungu memiliki kandungan antosianin yang cukup tinggi. Antosianin pada beberapa jenis ubi ungu dapat berbeda-beda jumlahnya sehingga mengakibatkan beberapa jenis ubi ungu memiliki gradasi warna ungu yang berbeda-beda (Yang dan Gadi, 2008 dalam Hardoko dkk, 2010). Antosianin yang terdapat pada ubi ungu mempunyai kemampuan sebagai antioksidan (Pakorny dkk, 2001 dalam Hardoko dkk,

2010). Antosianin sebagai senyawa antioksidan alami dapat memberikan manfaat bagi kesehatan karena dapat menangkal radikal bebas (Webb, 2006 dalam Setiawati, 2012). Kadar antosianin pada ubi ungu cukup tinggi yaitu sebesar 519 mg/100 g sehingga ubi ungu berpotensi sebagai sumber antioksidan untuk kesehatan manusia (Kumalaningsih, 2008 dalam Hardoko dkk, 2010).

Ubi ungu di Indonesia masih sangat kurang pemanfaatannya sedangkan ubi ungu mudah untuk ditanam di Indonesia. Hal tersebut mendorong masyarakat membuat produk olahan setengah jadi dari ubi ungu yaitu tepung. Ubi ungu yang diolah menjadi tepung ubi ungu dapat membuat umur simpan menjadi lebih lama karena kadar air tepung ubi ungu yang rendah sehingga tidak mudah terkontaminasi mikroba. Tepung ubi ungu juga membuat pemanfaatan ubi ungu menjadi lebih mudah dan lebih praktis. Penggunaan tepung ubi ungu yang lebih praktis dapat mendorong masyarakat Indonesia untuk memanfaatkannya sehingga pemanfaatan ubi ungu dapat meningkat. Tepung ubi jalar umumnya memiliki kandungan karbohidrat sebesar 85,26% dan kadar air sebesar 7,0% serta tepung ubi jalar memiliki kadar abu dan kadar serat yang tinggi sehingga cocok untuk digunakan sebagai substitusi pada produk terigu seperti kue kering.

Tepung ubi ungu yang digunakan sebagai pengganti terigu dalam produk kue lidah kucing diduga dapat meningkatkan nilai proksimat seperti karbohidrat dari kue lidah kucing karena tepung ubi ungu kaya akan antioksidan dan karbohidrat. Pemanfaatan tepung ubi ungu pada kue lidah kucing dapat menyebabkan tekstur kue lidah kucing yang lebih rapuh sehingga perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung ubi ungu dan terigu dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

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

1.3. Tujuan

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