

# I. PENDAHULUAN

## 1.1. Latar Belakang

Makanan Korea saat ini *sangat* digemari di Indonesia karena adanya pengaruh dari drama Korea yang sering memunculkan makanan Korea. Salah satu makanan khas Korea yang terkenal adalah *Tteokbokki*. *Tteokbokki* mulai diterima oleh masyarakat Indonesia yang ditandai dengan banyak restoran Korea yang menjual dan munculnya *Tteokbokki* instan. *Tteokbokki* adalah perpaduan dari *Garaetteok* dan saus pendamping berupa saus *Gochujang* yang memiliki rasa pedas, asam, dan manis (Chusnul, 2018).

Menurut Park & Ha (2017), *Garaetteok* adalah makanan khas Korea yang berbentuk silinder atau lonjong. *Garaetteok* terdiri dari 2 kata yaitu *Garae* berarti membagi, sedangkan *Tteok* berarti kue beras (Chusnul, 2018). Proses pembuatan *Garaetteok* menggunakan bahan dasar berupa tepung beras yang ditambahkan garam dan air.

Tepung beras yang umumnya digunakan dalam pembuatan *Garaetteok* adalah tepung beras Korea. Beras Korea memiliki karakteristik berbeda dengan beras Indonesia. Menurut Rianti et al. (2018), beras Korea biasanya menggunakan beras *short grain* sehingga tekstur yang dihasilkan lebih lunak dan lengket, sedangkan beras Indonesia merupakan beras *long grain* sehingga kurang lengket. Salah satu beras *short grain* adalah beras Koshihikari dari Jepang dengan kadar amilosa 18% dan amilopektin 82%, sedangkan contoh beras *long grain* adalah beras Jasmine dari Thailand dengan kadar amilosa 24% (Pezzotti et al., 2021). Penggunaan tepung lain sebagai pengganti tepung beras diperlukan agar *Garaetteok* yang dihasilkan menyerupai asli Korea.

Salah satunya yang dapat digunakan adalah tepung beras ketan. Tepung beras ketan dipilih agar mempertahankan arti etimologis dari “tteok” yang berarti kue beras. Tepung beras ketan memiliki kadar amilosa dan amilopektin sebesar 1-2% dan 98-99% (Rini et al., 2019). Berdasarkan penelitian pendahuluan, pembuatan *Garaetteok* menggunakan tepung beras ketan saja menyebabkan tekstur yang dihasilkan menjadi lunak dan lengket. Penambahan bahan lain dengan

kadar amilosa yang lebih tinggi dari tepung beras ketan diperlukan agar *Garaetteok* yang dihasilkan memiliki karakteristik lebih baik, yaitu kenyal, tidak lengket, dan tidak mudah retrogradasi.

Salah satu bahan yang dapat ditambahkan adalah pati yang berasal dari jagung atau maizena. Maizena dipilih karena mudah ditemukan di Indonesia dan kadar amilosanya. Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia (2019), produksi jagung di Indonesia pada tahun 2018 sebesar 30.055.623 ton. Maizena terdiri dari 24-26% amilosa dan 74-76% amilopektin (Yudanto & Pudjihastuti, 2020). Maizena memiliki kadar amilosa cukup tinggi yang mampu mengikat dan menahan air selama pemasakan sehingga adonan menjadi lebih kokoh (Ratnawati, 2018).

Proporsi maizena dan tepung beras ketan yang digunakan adalah 10:90; 20:80; 30:70; 40:60; 50:30; dan 60:40. Berdasarkan penelitian pendahuluan, apabila proporsi maizena dan ketan kurang dari 10:90, adonan *Garaetteok* yang dihasilkan tidak mampu dibentuk karena kering, sedangkan apabila lebih dari 60:40, adonan *Garaetteok* yang dihasilkan tidak mampu dibentuk karena terlalu lunak. Penggunaan maizena diharapkan dapat memperbaiki sifat fisikokimia dan organoleptik *Garaetteok*. Penelitian ini bertujuan untuk meneliti pengaruh proporsi maizena dan tepung beras ketan pada sifat fisikokimia (*Cooking yield*, warna, *Texture Profile Analysis*, dan kadar air) dan sifat organoleptik (warna, rasa, serta tekstur saat digigit dan dikunyah) *Garaetteok*.

## 1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi maizena dan tepung beras ketan terhadap sifat fisikokimia (*Cooking yield*, warna, *Texture Profile Analysis*, dan kadar air) dan organoleptik (warna, rasa, serta tekstur saat digigit dan dikunyah) *Garaetteok*?
2. Berapa proporsi maizena dan tepung beras ketan terbaik berdasarkan sifat organoleptik *Garaetteok*?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh proporsi maizena dan tepung beras ketan terhadap sifat fisikokimia (*Cooking yield*, warna, *Texture Profile Analysis*, dan kadar air) dan organoleptik (warna, rasa, serta tekstur saat digigit dan dikunyah) *Garaetteok*.
2. Mengetahui proporsi maizena dan tepung beras ketan terbaik berdasarkan sifat organoleptik *Garaetteok*.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Produksi *Garaetteok* dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan lokal seperti maizena dan tepung beras ketan di Indonesia sebagai alternatif pengganti beras Korea.