

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Budaya Korea terutama kulinernya saat ini sedang marak di Indonesia karena banyaknya drama Korea yang sering menampilkan *scene* mengonsumsi makanan khas Korea, salah satunya adalah *tteokbokki* yang merupakan hasil olahan *Garaetteok* dengan adanya penambahan saus (Chusnul, 2018). *Garaetteok* merupakan salah satu jenis *tteok* (kue beras) yang berbentuk silinder putih panjang serta memiliki tekstur yang kenyal (Byun & Koh, 2017). *Garaetteok* termasuk makanan khas Korea berbahan dasar tepung beras yang ditambahkan air, garam, dan minyak wijen (Chusnul, 2018).

Tepung beras yang digunakan dalam pembuatan *Garaetteok* berasal dari beras Korea dengan subspecies *japonica* yang banyak ditemui di Korea, sedangkan tepung beras yang berasal dari Indonesia memiliki subspecies *indica* (Larasati, 2018; Lestari, 2018). Beras *indica* (kadar amilosa 23-31%) butirnya cenderung panjang ramping dan *non-sticky*, sedangkan beras *japonica* (kadar amilosa 0-20%) butir berasnya cenderung bulat pendek dan nasi yang dihasilkan *sticky* (Panesar, 2016; Lestari, 2018). Hal ini yang menyebabkan beras Korea memiliki karakteristik yang berbeda dengan beras Indonesia. Oleh karena itu, perlu adanya penggunaan tepung lain untuk menggantikan tepung beras Indonesia agar *Garaetteok* yang dihasilkan dapat menyerupai khas Korea.

Penelitian ini digunakan tepung beras ketan sebagai bahan dasar dalam pembuatan *Garaetteok*. Tepung beras ketan adalah tepung yang terbuat dari kultivar beras yang mengandung sejumlah besar amilopektin. Penggunaan tepung beras ketan di Indonesia masih terbatas, yaitu hanya digunakan untuk pembuatan kue tradisional. Kue-kue tradisional di Indonesia menggunakan tepung beras ketan untuk menghasilkan produk-produk yang kenyal dan agak lengket, seperti klepon, lumpang, bugis, dan kue lapis (Imaningsih, 2012). Penelitian ini menggunakan tepung beras ketan untuk menambah keberagaman produk olahan berbahan dasar tepung beras ketan, sebagai bahan dasar makanan yang sedang *trending* (populer di

kalangan anak muda). Penggunaan tepung beras ketan juga dapat mempertahankan arti dari *Garaetteok* yaitu “*tteok*” yang berarti kue beras. Berdasarkan penelitian pendahuluan, penggunaan tepung beras ketan sebagai bahan utama dalam pembuatan *Garaetteok* menghasilkan tekstur yang terlalu lunak dan lengket, sehingga tidak sesuai dengan *Garaetteok* Korea. Hal ini karena rasio amilosa:amilopektin beras ketan sebesar 1:99 (Belitz et al., 2008), sehingga kadar amilosanya terlalu rendah. Menurut Luna et al. (2015), bahan dengan amilosa rendah (amilopektin tinggi) menghasilkan tekstur tidak keras dan kelengketan tinggi. Kadar amilopektin yang tinggi menyebabkan tepung beras ketan mudah mengalami gelatinisasi saat ditambahkan dengan air dan memperoleh perlakuan pemanasan membentuk gel yang lengket (Suprpto, 2006). Komposisi amilosa tinggi cenderung menghasilkan produk yang keras dan pejal (Koswara, 2009 dalam Pramesti et al., 2015). Oleh karena itu, penambahan bahan lain dengan komposisi amilosa yang lebih tinggi diperlukan agar *Garaetteok* yang dihasilkan memiliki karakteristik yang sesuai. Salah satu bahan yang dapat ditambahkan adalah pati kentang.

Kentang merupakan tanaman umbi-umbian dan tergolong tanaman setahun yang kaya akan karbohidrat (Sari et al., 2013). Pati kentang dipilih karena produksi kentang di Indonesia tergolong tinggi, sehingga mudah didapatkan. Produksi kentang di Indonesia pada tahun 2018 mencapai 1.284.762 ton dan mengalami peningkatan di tahun 2019 menjadi 1.314.657 ton (Badan Pusat Statistik, 2019). Pati kentang memiliki komponen amilosa sekitar 23% dan amilopektin 77% (Niken & Adepristian, 2013). Pati kentang memiliki amilosa yang cukup tinggi, yang dapat membentuk gel yang kokoh dan keras (Asasia & Yuwono, 2018; Wariyah et al., 2007). Kelebihan lain dari pati kentang adalah memiliki granula pati yang besar, yaitu 15-100 μm (Kusnandar, 2010). Granula pati yang lebih besar memiliki kemampuan menyerap dan mengikat air (Liu et al., 2008). *Garaetteok* khas Korea memiliki tekstur yang tidak terlalu keras, kokoh, dan tidak lengket.

Penelitian ini, menggunakan tepung beras ketan dan pati kentang sebagai bahan dasar pembuatan *Garaetteok*. Penelitian ini

menggunakan proporsi tepung beras ketan:pati kentang sebesar 8:2; 7:3; 6:4; 5:5; 4:6; dan 3:7. Perbedaan proporsi tepung beras ketan dan pati kentang akan menghasilkan karakteristik fisikokimia dan sifat organoleptik *Garaetteok* yang berbeda. Pemilihan proporsi ini didasarkan dari penelitian pendahuluan. Berdasarkan penelitian pendahuluan, *Garaetteok* tanpa penambahan pati kentang (100:0) memiliki tekstur yang terlalu lengket sehingga proporsi ini tidak digunakan. Proporsi tepung beras ketan:pati kentang dibatasi hingga 30:70, karena bila melebihi proporsi tersebut maka adonan *Garaetteok* tidak dapat dibentuk. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh perbedaan proporsi tepung beras ketan dan pati kentang terhadap sifat fisikokimia (*Cooking yield*, warna, tekstur, dan kadar air) dan sensoris (warna, rasa, tekstur saat digigit, dan tekstur saat dikunyah). *Garaetteok* yang dihasilkan diharapkan memiliki karakteristik seperti *Garaetteok* khas Korea.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung beras ketan dan pati kentang terhadap sifat fisikokimia yaitu *cooking yield*, warna, *texture Profile Analyzer (hardness, adhesiveness, springiness, cohesiveness, Gumminess s, dan chewiness)* kadar air dan sensoris (warna, rasa, tekstur saat digigit, dan tekstur saat dikunyah) *Garaetteok*?
2. Berapa proporsi pati kentang yang tepat untuk mendapatkan *Garaetteok* tepung beras ketan terbaik berdasarkan sifat sensoris?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung beras ketan dan pati kentang terhadap sifat fisikokimia yaitu *cooking yield*, warna, *texture Profile Analyzer (hardness, adhesiveness, springiness, cohesiveness, Gumminess s, dan chewiness)* kadar air dan sensoris (warna, rasa, tekstur saat digigit, dan tekstur saat dikunyah) *Garaetteok*.
2. Mengetahui proporsi tepung beras ketan dan pati kentang yang tepat untuk mendapatkan *Garaetteok* tepung beras ketan terbaik berdasarkan sifat sensoris.

1.4. Manfaat Penelitian

Pemanfaatan tepung beras ketan dan pati kentang yang tersedia di Indonesia sebagai alternatif pengganti tepung beras Korea dalam pembuatan *Garaetteok*.