

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue tradisional adalah makanan khas dari berbagai daerah yang ada di Indonesia, yang dibuat dengan metode pengolahan yang sederhana dengan bahan-bahan yang mudah didapatkan. Kue tradisional sering diperjualbelikan atau sering dijumpai di pasar tradisional sehingga masyarakat lebih mengenal kue tradisional dengan sebutan jajan pasar (Dwisatrio et al., 2021). Selain itu, kue tradisional juga merupakan bagian dari budaya Indonesia karena kue tradisional adalah peninggalan para leluhur yang diteruskan secara berkelanjutan. Meskipun kue tradisional banyak yang serupa, tetap ada perbedaan antar kue tradisional, baik dalam penamaan, cara penyajian, rasa, maupun bentuknya (Hakim et al., 2023). Setiap rasa yang terdapat pada kue tradisional biasanya menjadi ciri khas suatu daerah atau suku, misalnya seperti suku Minahasa yang memiliki kue bika ambon dengan karakteristik rasa yang manis dan kaya akan aroma rempah-rempahan, suku Betawi yang memiliki kue cubit dengan rasa manis gurih, suku Bugis yang memiliki kue lapis, jompo-jompo, dan barongko dengan cita rasa manis legit (Nurfaizah AP et al., 2024).

Kue cubit merupakan kue tradisional atau jajanan pasar yang sangat populer di Jakarta. Kue ini merupakan hasil akulturasi budaya kuliner Belanda yaitu kue *poffertjes*, yang kemudian diadaptasi oleh masyarakat Betawi menjadi kue cubit (Idris, 2022). Kue cubit sering kali dijual di depan sekolah-sekolah, pasar hingga di pusat perbelanjaan. Nama kue cubit dikenal karena saat sudah matang, para pedagang mengambil kue tersebut dengan alat penjepit sehingga terlihat seperti sedang dicubit. (Palupi et al., 2019). Metode pembuatan kue cubit cukup sederhana, dimana adonan kue cubit hanya dipanggang diatas kompor, bukan dipanggang dengan oven. Alasan kue cubit banyak digemari oleh berbagai macam kalangan masyarakat karena kue cubit memiliki cita rasa yang legit, manis, dan gurih dengan tekstur yang empuk serta lembut (Nurcahyani, 2020). Pada zaman modern ini, kue cubit telah mengalami perkembangan dengan munculnya varian rasa yang lebih

beragam seperti rasa *red velvet*, *green tea*, *tiramisu*, *bubble gum*, dan masih banyak lagi varian lainnya (Nurcahyani, 2020).

Dalam pembuatan kue cubit, bahan utama yang digunakan adalah tepung terigu. Dalam proses pembuatan kue cubit, tepung terigu berperan dalam membentuk struktur pada kue (Aulia et al., 2021). Tepung terigu adalah produk olahan yang berbahan dasarnya biji gandum yang digiling hingga halus lalu diayak dan menjadi bahan utama dalam pembuatan produk pangan seperti mi, kue basah, kue kering, roti, dan produk pangan lainnya (Kiswando, 2019). Tepung terigu sangatlah populer dikalangan masyarakat Indonesia. Menurut Ahdiat, 2024 yang mengutip data dari konsumsi pangan dari Kementerian Pertanian pada tahun 2023 menunjukkan terjadinya peningkatan konsumsi tepung terigu skala nasional, rata-rata kenaikan tepung terigu sekitar 2,94 kg per kapita per tahun. Jika dilihat dari grafik 2022 - 2023 ada kenaikan sebanyak 6,75% dibanding tahun 2022.

Grafik 1. 1 Rata-rata Konsumsi Tepung Terigu per Kapita di Indonesia (2016 - 2023)



Sumber : laporan *Statistik Konsumsi Pangan* dari Kementerian Pertanian (2016-2023)

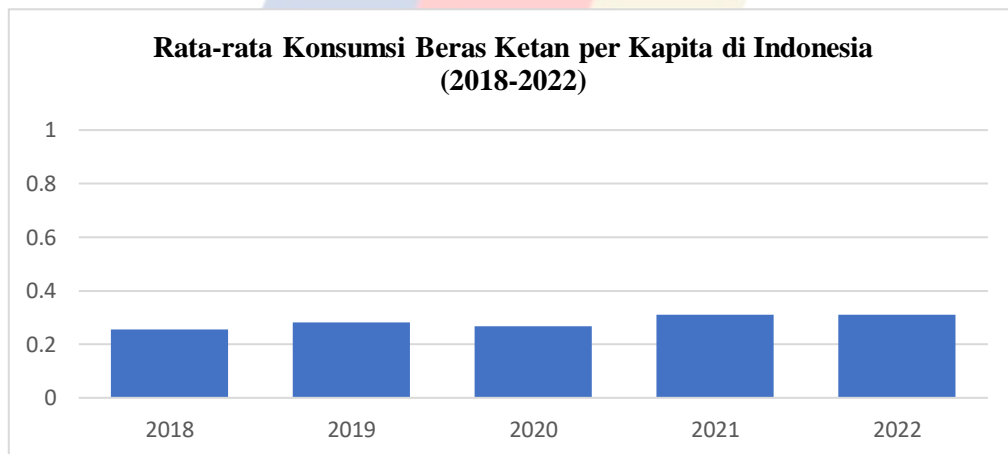
Hal ini tentunya berdampak negatif karena dapat meningkatkan ketergantungan terhadap konsumsi tepung terigu di Indonesia dan dapat menyebabkan peningkatan harga bahan baku lokal.

Disisi lain, Indonesia memiliki bahan baku lokal yang belum digunakan dan dikonsumsi secara maksimal, contohnya seperti beras ketan. Beras ketan merupakan jenis beras yang bertekstur lebih lengket daripada beras yang biasa.

Beras ketan sering menjadi bahan utama hidangan traditional seperti lempeng, kue wajik ketan, dodol, dan berbagai hidangan lainnya (PB Pratyarsi, 2022).

Menurut Statistik Konsumsi Pangan yang dikeluarkan oleh Kementerian Pertanian pada tahun 2022, konsumsi beras ketan di Indonesia pada tahun 2019 mencapai 0.281 kg per kapita per tahun. Pada tahun 2020 konsumsi beras ketan di Indonesia mengalami penurunan sebanyak 4.9% dengan angka 0.267 per kg per kapita per tahun. Lalu diikuti dengan kenaikan sebanyak 16.4% pada tahun 2021 dengan jumlah 0.311 kg per kapita per tahun. Namun pada tahun 2022 angka konsumsi beras ketan di Indonesia tidak mengalami peningkatan dengan angka konsumsi yang sama yaitu 0,311 kg per kapita per tahun. (Manurung et al, 2022).

Grafik 1. 2 Rata-rata Konsumsi Beras Ketan



Sumber: laporan Statistik Konsumsi Pangan dari Kementerian Pertanian (2018-2022)

Selain itu, beras ketan dapat dibedakan menjadi dua jenis, yaitu beras ketan hitam dan beras ketan putih. Beras ini memiliki perbedaan warna yang disebabkan oleh kandungan pigmen yang terdapat didalamnya. Beras ketan ini juga dapat diolah menjadi tepung ketan yaitu tepung ketan hitam dan tepung ketan putih.

Menurut Afriani & Ariani (2024), beras ketan hitam dapat diolah menjadi tepung ketan hitam, yang berpotensi menjadi alternatif pangan lokal yang dapat mengurangi penggunaan tepung terigu. Beras ketan hitam merupakan salah satu jenis beras yang memiliki warna ungu kehitaman dan gelap. Menurut Auliana, n.d. (2019), karakteristik dari beras ketan hitam adalah lekat atau lengket setelah matang. Lahan dataran tinggi adalah tempat yang cocok untuk padi ketan hitam tumbuh dengan subur di Indonesia. Beras ketan hitam berpotensi Dalam nutrisinya

yang memiliki serat yang tinggi disebabkan karena proses olahnya tidak mengalami proses penghilangan kulit beras (Afriani & Ariani, 2024).

Pada penelitian ini, tepung ketan hitam akan digunakan ke dalam produk kue cubit sebagai pengganti tepung terigu. Produk kue cubit dipilih dikarenakan kue cubit telah populer di Jakarta dan banyak digemari oleh berbagai kalangan masyarakat (Nurchayani, 2020). Proses pembuatan kue cubit tergolong mudah sehingga tidak memerlukan keahlian khusus dalam proses pembuatannya. Oleh karena itu, penelitian ini dilakukan bertujuan untuk mengeksplorasi potensi penggunaan tepung ketan hitam sebagai substitusi tepung terigu dalam produk makanan ringan dan diharapkan dapat menghasilkan suatu keberhasilan baik dari segi tekstur, warna, rasa, dan aroma dari kue cubit tepung ketan hitam.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dalam judul **“Analisis Uji Coba Kue Cubit dengan Substitusi Tepung Ketan Hitam Sebagai Pengganti Tepung Terigu”**, maka dapat disimpulkan rumusan masalah yang muncul adalah:

1. Apakah tepung ketan hitam dapat digunakan dalam pembuatan kue cubit?
2. Bagaimana perbedaan warna, aroma, tekstur, dan rasa kue cubit yang menggunakan tepung ketan hitam terhadap kue cubit yang berbahan dasar tepung terigu?
3. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen atau masyarakat terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa kue cubit yang menggunakan tepung ketan hitam sebagai substitusi tepung terigu?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah yang telah disajikan, berikut adalah tujuan penelitian yang ingin dicapai setelah peneliti mengeksplorasi, menganalisis, dan menjawab setiap permasalahan, yaitu sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah tepung ketan hitam dapat digunakan dalam pembuatan kue cubit.
2. Untuk mengetahui perbedaan warna, aroma, tekstur, dan rasa kue cubit yang menggunakan tepung ketan hitam terhadap yang berbahan dasar tepung terigu.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen atau masyarakat terhadap warna, aroma, tekstur, dan rasa kue cubit yang menggunakan tepung ketan hitam sebagai substitusi tepung terigu.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diharapkan dari hasil penelitian antara lain meliputi:

1. Bagi Konsumen

Menyediakan pilihan kue cubit yang lebih sehat karena tepung ketan hitam mengandung serat tinggi dan antioksidan, sehingga konsumen dapat menikmati camilan yang lebih bergizi. Selain itu, konsumen dapat menikmati varian kue cubit yang lebih unik serta memberikan pilihan yang lebih beragam. Penelitian ini juga dapat meningkatkan kesadaran konsumen akan manfaat bahan lokal seperti tepung ketan hitam, mendorong masyarakat untuk memilih produk yang menggunakan bahan-bahan lokal.

2. Bagi Produsen

Menciptakan produk kue cubit yang sehat dan inovatif dengan menggunakan tepung ketan hitam serta mengurangi penggunaan tepung terigu. Selain itu, dapat meningkatkan daya tarik dan keunggulan produsen di pasar.

3. Bagi pemerintah

Membantu pemerintah dalam mengurangi ketergantungan pada tepung terigu impor dengan mempromosikan penggunaan bahan baku lokal seperti tepung ketan hitam. Hal ini tidak hanya memperkuat ketahanan pangan nasional tetapi juga berkontribusi pada pengembangan ekonomi lokal dengan meningkatkan permintaan beras ketan hitam, serta memberikan manfaat tambahan bagi petani dan komunitas pertanian.

