

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue lidah kucing merupakan salah satu jenis makanan ringan yang digemari oleh masyarakat. Kue lidah kucing adalah kue yang berbahan dasar terigu, telur, gula, dan mentega. Kue ini berbentuk seperti lidah kucing, tipis, dan ringan. Kue lidah kucing memiliki warna kecoklatan, tekstur yang renyah, rapuh, dan memiliki rasa yang manis (Wati, 2013).

Pada umumnya, pembuatan kue lidah kucing menggunakan bahan baku utama terigu. Selama ini, gandum yang digunakan di Indonesia merupakan gandum impor. Nilai impor gandum pada tahun 2013 sangat tinggi, yaitu mencapai US\$ 1,83 milyar dengan volume 4,898 juta ton (Claudia, 2016). Jika keadaan ini dibiarkan, ketergantungan pangan dari luar negeri dapat meningkatkan pengeluaran devisa negara. Salah satu upaya untuk mengurangi pengeluaran devisa negara adalah dengan mengurangi penggunaan terigu pada pembuatan kue lidah kucing. Penggunaan terigu pada lidah kucing dapat digantikan sebagian atau seluruhnya dengan tepung lain, misalnya tepung beras hitam.

Beras hitam merupakan varietas lokal yang memiliki nilai gizi yang tinggi. Beras hitam memiliki kadar karbohidrat mencapai 76% per 100 gram bahan, kandungan protein berkisar 6,5-8% per 100 gram bahan, dan serat sebesar 20,1% per 100 gram bahan (Suardi, 2009). Selain itu beras hitam juga memiliki vitamin dan mineral, seperti Fe, Zn, Mn, dan P (Nisrina, 2018). Keuntungan lain dari beras hitam adalah memiliki pigmen antosianin yang merupakan flavonoid yang berfungsi sebagai antioksidan dalam tubuh. Antioksidan merupakan senyawa yang mempunyai struktur molekul yang memberikan elektronnya kepada molekul radikal bebas tanpa terganggu

fungsinya dan dapat memutus reaksi radikal bebas (Maulida, 2015). Kandungan antosianin dalam beras hitam berkisar antara 159,31-359,51 mg/100 gram dan aktivitas antioksidan pemerangkapan DPPH sebesar 68,97-85,29% (Vichit, 2015).

Walaupun memiliki banyak kelebihan, beras hitam memiliki umur simpan yang pendek. Salah satu upaya untuk memperpanjang umur simpan beras hitam dengan mengolahnya menjadi tepung beras hitam. Selain dapat memperpanjang umur simpan dari beras hitam, pengolahan tepung beras hitam ini dapat mempermudah dalam penyimpanan, meningkatkan zat gizi, mudah dicampur, dan lebih cepat dalam proses pengolahan (Damardjati *dkk.*, 2000).

Pemanfaatan tepung beras hitam dalam upaya substitusi terigu diduga dapat meningkatkan nilai gizi dari kue lidah kucing. Akan tetapi penggunaan tepung beras hitam juga akan mempengaruhi sifat organoleptik dari kue lidah kucing tersebut. Oleh karena itu, perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung beras hitam dan terigu dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik dari kue lidah kucing tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

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

1.3. Tujuan

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