

I. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Gelombang Korea atau *Korean wave* merupakan fenomena penyebaran budaya populer Korea Selatan melalui produk-produk seperti musik, drama, fashion, kecantikan, dan makanan. Salah satu makanan khas Korea Selatan yang mulai bisa didapatkan di Indonesia adalah *tteokbokki*. Makanan tersebut dapat diterima oleh masyarakat Indonesia karena berbasis beras yang berfungsi sebagai *garniture* atau makanan pelengkap karbohidrat pengganti nasi (Ragate & Auliana, 2020). Penerimaan masyarakat ditandai oleh mulai bermunculannya restoran Korea dan berbagai merk *tteokbokki* instan dipasarkan. *Tteokbokki* merupakan *garaetteok* yang disajikan dengan saus pedas atau *gochujang*. *Garaetteok* adalah kue beras tradisional Korea yang berbentuk silinder, berwarna putih, dan bertekstur kenyal.

Garaetteok berasal dari kata “*garae*” yang artinya “membagi” dan “*tteok*” yang berarti kue beras. Selaras dengan nama *garaetteok*, maka bahan baku pentingnya adalah tepung beras. Tepung beras terdiri dari dua jenis, yaitu beras *non waxy* dan beras *waxy* (beras ketan). Beras *non waxy* yang tersedia di Indonesia umumnya beras *long grain*, sedangkan beras yang tersedia di Korea Selatan yang umumnya digunakan untuk pembuatan *garaetteok* adalah beras *short grain* (Rianti et al., 2018). Panjang butir beras dapat digunakan untuk menentukan kelengketan beras, *short grain* memiliki karakteristik lebih lengket dibandingkan *long grain*. Perbedaan karakteristik tersebut terjadi karena *short grain* mengandung fraksi amilopektin lebih banyak dan amilosa lebih rendah dibandingkan *long grain*, oleh karena itu beras *long grain* tidak dapat digunakan sebagai bahan baku pembuatan *garaetteok*.

Salah satu bahan baku yang tersedia di Indonesia dan berpotensi menggantikan tepung beras *short grain* adalah tepung beras ketan. Tepung beras ketan dipilih karena dapat digunakan untuk mempertahankan arti “*tteok*” dari *garaetteok*. Menurut Rodisi et al. (2006), beras ketan memiliki fraksi amilosa sebesar 2% dan fraksi amilopektin sebesar 98%. Fraksi amilopektin yang tinggi pada tepung

beras ketan akan menghasilkan *garaetteok* yang lunak dan lengket, oleh karena itu perlu adanya penggantian sebagian (substitusi) tepung beras ketan dengan pati yang memiliki fraksi amilosa lebih tinggi dari tepung beras ketan untuk memperbaiki tekstur *garaetteok*.

Salah satu pati yang dapat digunakan adalah tapioka. Tapioka merupakan pati ekstrak singkong berwarna putih mengkilap, tidak memiliki bau dan rasa. Tapioka dipilih pada penelitian ini karena produksi singkong di Indonesia tergolong tinggi yaitu mencapai 19.341.233 ton pada tahun 2018 (Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2019) dan tapioka mudah didapatkan di pasaran. Menurut Jayanti et al. (2017), tapioka memiliki fraksi amilopektin 83% dan fraksi amilosa 17% yang dapat membantu dalam pembentukan gel yang kokoh sehingga menghasilkan *garaetteok* tepung beras ketan yang tidak terlalu lunak dan lengket.

Perlakuan yang digunakan adalah substitusi tepung beras ketan dengan tapioka. Taraf perlakuan tapioka yang digunakan yaitu 20%, 30%, 40%, 50%, 60%, dan 70% dari total tepung. Pemilihan taraf level tersebut berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan. Perlakuan tapioka di bawah 20% menghasilkan adonan *garaetteok* yang terlalu lengket, lunak, dan tidak dapat dibentuk sedangkan dengan tapioka di atas 70% menyebabkan adonan *garaetteok* yang dihasilkan cepat mengering sehingga tidak dapat dibentuk. Substitusi tepung beras ketan dengan tapioka dapat mempengaruhi karakteristik *garaetteok*, sehingga penelitian ini akan meneliti tentang pengaruh substitusi tepung beras ketan dengan tapioka terhadap sifat fisikokimia (*cooking yield*, warna, tekstur, dan kadar air) dan sensoris (warna, rasa, kemudahan digigit, dan kemudahan dikunyah) *garaetteok*.

1.2. Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung beras ketan dengan tapioka terhadap sifat fisikokimia (*cooking yield*, warna, *Texture Profile Analysis*, dan kadar air) dan sensoris (warna, rasa, tekstur saat digigit, dan tekstur saat dikunyah) *garaetteok*?
2. Berapa konsentrasi tapioka yang tepat untuk mendapatkan *garaetteok* tepung beras ketan terbaik?

1.3. Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung beras ketan dengan tapioka terhadap sifat fisikokimia (*cooking yield*, warna, *Texture Profile Analysis*, dan kadar air) dan sensoris (warna, rasa, tekstur saat digigit, dan tekstur saat dikunyah) *garaetteok*.
2. Mengetahui konsentrasi tapioka yang tepat untuk mendapatkan *garaetteok* tepung beras ketan terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat membuat *garaetteok* dengan memanfaatkan tepung beras ketan dan tapioka yang tersedia di Indonesia sebagai alternatif pengganti tepung beras Korea.