

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Lidah kucing adalah salah satu jenis kue kering dengan bahan dasar terigu. Bahan lain yang digunakan untuk membuat kue lidah kucing adalah putih telur, gula halus dan margarine (Yasa, 2012). Kue lidah kucing mempunyai bentuk seperti lidah kucing, memiliki rasa yang manis, tekstur yang rapuh dan warna coklat. Pembuatan kue lidah kucing membutuhkan terigu sedangkan produksi gandum di Indonesia cukup rendah dikarenakan suhu dan kelembapan udara yang tinggi. Impor gandum dilakukan dengan jumlah sekitar 7 ton per tahun atau 7% dari stok gandum di pasar internasional (Sumarno dan Mejaya, 2017). Impor gandum dapat dikurangi dengan mengurangi penggunaan terigu. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan penggunaan terigu dengan cara mensubstitusi terigu dengan tepung lainnya seperti tepung ubi oranye.

Ubi oranye atau ubi kuning merupakan salah satu bahan pangan sebagai sumber karbohidrat. Karbohidrat ubi jalar yang tinggi dimanfaatkan sebagai sumber kalori. Selain itu karbohidrat ubi jalar tergolong Low Glycemix Index (LGI 51), yaitu tipe karbohidrat yang jika dikonsumsi tidak akan menaikkan kadar gula darah secara drastis sehingga baik untuk dikonsumsi penderita diabetes dan merupakan pilihan yang baik untuk orang yang sedang menjalankan diet rendah lemak (Murtiningsih dan Suyanti, 2011). Ubi oranye mempunyai warna kuning yang berasal dari pigmen karotenoid (Idolo, 2011). Betakaroten merupakan salah satu jenis karotenoid, selain mempunyai fungsi sebagai provitamin A, betakaroten berfungsi sebagai antioksidan untuk melawan radikal bebas (Wulandari, 2014).

Pengolahan ubi oranye menjadi produk pangan masih jarang dilakukan. Pengolahan ubi oranye menjadi tepung ubi oranye dapat memperpanjang umur simpan karena memiliki kadar air yang rendah. Tepung ubi oranye dapat digunakan untuk mensubstitusi terigu pada kue kering seperti lidah kucing.

Penambahan tepung ubi oranye dalam menggantikan terigu pada pembuatan lidah kucing dapat memberikan antioksidan untuk melindungi tubuh dari radikal bebas. Pada pembuatan lidah kucing dengan substitusi tepung ubi oranye menghasilkan lidah kucing yang memiliki tekstur rapuh. Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian terhadap pengaruh proporsi tepung ubi oranye dan terigu dalam pembuatan kue lidah kucing terhadap sifat fisikokimia dan organoleptik yang dihasilkan.

1.2. Rumusan Masalah

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

1.3. Tujuan

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