

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar belakang**

Ubi jalar kuning dipilih untuk penelitian ini karena mengandung gula yang lebih sedikit daripada ubi jalar jingga. Akibatnya, ubi jalar kuning dibuat menjadi tepung yang halus dan tidak menggumpal. Ubi biasanya direbus, goreng, atau dioven secara langsung; meskipun rasanya enak, pemanfaatannya kurang beragam. Produksi ubi jalar kuning yang tinggi selama musim menyebabkan banyak ubi yang rusak atau busuk dibuang. Untuk mencegah ubi jalar kuning mudah busuk, Anda dapat membuatnya menjadi tepung. Jika Anda ingin membuat produk setengah jadi, metode pembuatan tepung adalah alternatif yang bagus. Ini Karena mempunyai umur simpan yang lama, mudah dicampur (membuat komposisi), dapat dijadikan bahan dasar, mempunyai nilai gizi tinggi (fortifikasi) dan dapat digunakan untuk meningkatkan varietas bahan pangan. Tepung ubi jalar kuning juga diharapkan dapat meningkatkan nilai ekonomi dan manfaatnya dengan menjadi alternatif yang dapat diterima oleh masyarakat untuk berbagai jenis kue kering berbasis tepung (Sopyani, 2015).

Ubi jalar adalah sumber makanan yang sangat baik untuk menggantikan tepung terigu, namun belum dimanfaatkan secara maksimal. Dengan produksi 1.914.244 ton, ubi jalar Menurut Kementerian Pertanian Republik Indonesia pada tahun 2018, Jawa Barat, Jawa Timur, dan Papua adalah tiga wilayah Indonesia yang

menghasilkan ubi jalar paling banyak pada tahun 2018 (Erianti, 2022). Sampai saat ini, ubi jalar hanya dapat direbus, digoreng, dibakar, atau dibuat keripik. Di negara

lain, tepung ubi jalar tidak digunakan sebanyak di Indonesia, tepung ubi jalar oranye digunakan untuk membuat mie di Vietnam. (UMY, 2008) Menurut Ambrosari (2009), Dalam keadaan seperti ini, ada kesempatan untuk meningkatkan proses olahan ubi jalar menjadi tepung akan mempermudah pengolahan makanan yang berasal dari ubi jalar, menambah umur simpan bahan, dan meningkatkan nilai ekonominya.

Sifat-sifat tepung terigu, terutama kandungan glutennya, yang tidak dapat diganti dengan bahan lain saat digunakan dalam pengolahan makanan. Karena itu, tepung terigu tidak dapat digunakan sepenuhnya sebagai pengganti. Namun, dapat menggunakan tepung ubi jalar sebagai penggantinya. Karena kadar patinya yang lebih tinggi 74,57% dan rasio *amilosa* dan *amilopektin* nya yang hampir seperti tepung terigu, sehingga ubi jalar dapat digunakan sebagai pengganti terigu (Putri, 2015). Tepung terigu adalah tepung bubuk atau halus yang dibuat dari bulir atau biji gandum halus. Tepung terigu, yang sering digunakan untuk membuat mie, kue, dan roti, terdiri dari banyak zat pati, salah satunya adalah karbohidrat kompleks yang tidak dapat terlarut dalam air. Selain itu, tepung terigu mengandung gluten, bentuk protein, yang menunjukkan seberapa kenyang makanan yang mengandung terigu (APTINDO, 2012).

Tepung mengandung protein yang juga bervariasi tergantung jenis tepungnya. Protein bertindak sebagai zat pengikat yang menyatukan butiran pati dengan *endosperm*. Hingga 80% kandungan protein dalam tepung adalah *gluten* dan *gliadin*. Setelah dicampur dengan air, protein ini dicampur ke dalam adonan, akan dihasilkan gluten, yang merupakan zat elastis (Gisslen, 2013). Karena itu perlu dilakukan pengembangan produk menggunakan tepung lain selain tepung terigu, seperti membuat kue cubit dengan tepung ubi jalar kuning.

Di Jakarta, kue cubit sangat populer. Pedagang kaki lima biasanya menjajakan kue kecil berdiameter 4 cm di depan sekolah. Kombinasi susu dan tepung terigu digunakan untuk membuat kue cubit. Setelah adonan dimasukkan ke dalam cetakan baja, ia telah masak dalam

beberapa menit. *Pinch cake*, juga dikenal sebagai kue cubit, adalah jenis kue basah tertentu yang umum di Indonesia. Ciri ciri-ciri kue cubit adalah bentuk loyang panggang berbentuk bundar dengan berbagai bentuk cetakan di dalamnya. Adonan kue cubit mirip dengan adonan pancake, dan kue ini dimasak di atas kompor daripada di oven. Baik di supermarket atau mall maupun di pinggir jalan, jajan kue cubit tersedia dalam berbagai rasa. seperti tiramisu, teh hijau, red velvet, atau rasa kue yang manis dan enak. Selain itu, ada cerita bahwa proses pembuatan kue yang disebut "kue cubit" dimulai ketika para pembuatnya mengambilnya setelah matang dengan menggunakan penjepit yang terbuat dari kayu yang disebut "pencapit" (Nurchayani, 2020).

## **B. Pertanyaan Penelitian**

1. Bagaimana penampilan pada kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu?
2. Bagaimana aroma pada kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu?
3. Bagaimana rasa pada kue cubit yang dibuat dengan tepung bi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu?
4. Bagaimana tekstur pada kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu?

## **C. Tujuan Penelitian**

1. Untuk mengetahui penampilan kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu.
2. Untuk mengetahui aroma kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu.

3. Untuk mengetahui rasa kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu.
4. Untuk mengetahui tekstur kue cubit yang dibuat dengan tepung ubi jalar kuning sebagai substitusi tepung terigu.

#### **D. Pendekatan dan Teknik Pengumpulan Data**

##### **1. Pendekatan Pengembangan Produk**

Penulis menggunakan metode penelitian yang disebut "penelitian eksperimental" untuk menjelaskan hubungan sebab akibat antara variabel dengan variabel lain dengan menggunakan kondisi dan variabel yang terkontrol (Siyoto & Sodik, 2015). Untuk mengetahui bagaimana suatu perawatan berdampak pada perawatan lain, penelitian eksperimen digunakan (Sugiyono, Metode penelitian Kuantitatif, kualitatif, dan R&D, 2017). suatu pendekatan untuk penelitian eksperimental untuk menentukan dampak perlakuan terhadap subjek penelitian. Akibatnya, penulis melakukan penelitian eksperimen dengan mengubah satu bahan variabel untuk kue cubit sesuai dengan standar resep sebelumnya. Penulis mengubah bahan dengan menggunakan tepung ubi jalar kuning daripada tepung terigu. Karena hasil dari produk pembeda tidak jauh berbeda dari hasil dari perbandingan ini, penulis menggunakan perbandingan 75% dalam penelitian ini

##### **2. Prosedur Penelitian**

Selama proses penelitian ini, penulis antara lain:

- a. Penulis melakukan pencarian literatur lain yang berkaitan dengan komoditi yang dilakukan eksperimen dan memperdalam teori..

- b. Menemukan tepung ubi jalar kuning, yang digunakan untuk membuat kue cubit sebagai pengganti tepung terigu.
- c. Menentukan resep kue cubit yang sesuai dengan eksperimen yang dilakukan penulis; resep ini diambil dari *Grand Hyatt Jakarta*, tempat Penulis melakukan pelatihan kerjanya.
- d. Pra-eksperimen telah dilakukan oleh penulis sebanyak tiga kali. Pertama, mereka mengganti tepung terigu dengan tepung ubi jalar kuning sebanyak 50%, kedua, sebanyak 75%, dan ketiga, 100% mengganti tepung terigu dengan tepung ubi jalar kuning.
- e. Penulis melihat, menilai, dan mencatat perbedaan antara produk eksperimental dan produk komparatif.
- f. Untuk mengetahui seberapa baik masyarakat menerima produk eksperimen, Penulis melakukan pemeriksaan panelis organoleptik menggunakan skala hedonik. Penulis mengolah semua data yang mereka kumpulkan dan catat dari hasil uji dan observasi panelis; setelah pengolahan data, penulis membuat kesimpulan.

### 3. Teknik Pengumpulan Data

Penulis menggunakan metode berikut dalam penelitian ini untuk mengumpulkan data:

#### a. Studi Kepustakaan

Salah satu cara untuk mendapatkan informasi tentang subjek penelitian adalah dengan melakukan tinjauan literatur. Studi kepustakaan adalah proses mencari literatur terkait dengan topik penelitian. (Djiwandono, 2015). Studi kepustakaan biasanya melibatkan penelitian teoritis dan referensi lain tentang prinsip,

budaya, dan kebiasaan yang berasal dari lingkungan sosial yang dibahas (Sugiyono, 2017). Untuk melengkapi penelitian yang sedang mereka lakukan, penulis pergi ke perpustakaan untuk mendapatkan teori, sumber, data, dan data yang relevan dari berbagai sumber, seperti buku, jurnal, internet, dan *e-book*.

b. Observasi

Dengan menggabungkan data dari hasil pengamatan perilaku, observasi digunakan untuk mengumpulkan data dengan cara yang lebih spesifik (Sugiyono, 2009). Penulis menggunakan pra-eksperimen mereka untuk melihat dan mempelajari secara langsung bagaimana produk eksperimen memiliki penampilan, rasa, tekstur, dan aroma yang berbeda.

c. Kuesioner

Kuesioner adalah metode untuk mengumpulkan data yang melibatkan pertanyaan tertulis yang diajukan kepada responden (Sugiyono, 2017). Penulis akan memilih tiga puluh panelis tanpa pengalaman. Untuk penilaian, panelis diberi produk eksperimen dan pembandingan. Selanjutnya, penulis mengirimkan lembar kuesioner kepada Panelis. Ini termasuk evaluasi organoleptik dari produk eksperimen dan produk komparatif. Uji organoleptik dilakukan pada rasa, aroma, penampilan, dan tekstur. Panelis dapat menanggapi kuesioner penulis dengan memberikan nilai, saran, dan komentar (Ayustaningwarno, 2014).

#### 4. Teknik Analisis Data

Analisis data adalah proses transformasi data hasil penelitian menjadi data berguna untuk membuat kesimpulan (Rizky, 2016). Skala hedonik digunakan oleh penulis dalam eksperimen ini untuk menentukan tingkat kegemaran publik terhadap produk dan komparasi eksperimen. Skala hedonik diubah menjadi angka saat menganalisis data (Ayustaningwarno, 2014)

Penulis menggunakan skala skor berikut dalam penelitian ini:

**TABEL 1. 1 SKALA HEDONIK**

<b>KETERANGAN</b>	<b>SKOR</b>
Sangat Tidak Suka	1
Kurang Suka	2
Cukup Suka	3
Suka	4
Sangat Suka	5

Sumber: Ayustaningwarno, 2014

Dengan menggunakan skala hedonik, data dikonversi menjadi angka, dan memiliki kemampuan untuk melakukan perhitungan statistika untuk menemukan nilai rata-rata untuk setiap komponen penilaian yang diberikan kepada panelis dengan menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\bar{x} = \frac{\sum f(x)}{n}$$

(Kusherdyana, 2019).

Keterangan:

$\bar{x}$  = Rata-rata atau mean

$\sum f(x)$  = Nilai yang dipilih x jumlah panelis yang memilih nilai tersebut

$n$  = Jumlah total panelis

Setelah data terkumpul, kemudian data diolah melalui perhitungan tersebut untuk mendapatkan hasil akhir dari total keseluruhan skor berdasarkan hasil yang telah dikumpulkan melalui data panelis, untuk mengukur skor rata-rata memerlukan table interval kriteria penilaian dengan menentukan interval. Interval akan dicapai dengan rumus sebagai berikut:

$$interval = \frac{Nilai\ tertinggi - nilai\ terendah}{Jumlah\ jenis\ kriteria\ penilaian}$$

(Kusherdiana, 2019)

Keterangan:

Jumlah panelis (n) = 30 responden

Nilai tertinggi = 5

Nilai terendah = 1

Jumlah jenis kriteria penilaian = 5

Maka Panjang Kelas =  $\frac{5-1}{5} = 0,8$

(Kusherdiana, 2019)

Maka jarak interval antar kelas yang digunakan untuk kriteria penilaiannya adalah 0,8.

Berikut merupakan table jarak interval kriteria penilaian panelis:

## TABEL 1. 2 TABEL INTERVAL

<b>Rentan Skor Jawaban Panelis</b>	<b>Keterangan</b>
1,0 – 1,7	Sangat Tidak Suka
1,8 – 2,5	Kurang Suka
2,6 – 3,4	Cukup Suka
3,5 – 4,3	Suka
4,4 – 5,0	Sangat Suka

Sumber: Olahan penulis (2023)

## **E. lokasi dan waktu penelitian**

### 1. Lokasi penelitian

Penelitian dilakukan oleh penulis. di Jalan Gegerkalong Hilir no.11, kecamatan sukasari, kota Bandung.

### 2. Waktu penelitian

Penelitian dilakukan oleh penulis pada bulan September – oktober 2023.