

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Wingko adalah salah satu jenis makanan semi basah dan berasal dari Babat, Jawa Timur lalu berkembang juga di Semarang, Jawa Barat (Hadi, 2006). Wingko adalah makanan tradisional yang berbahan dasar campuran parutan kelapa muda, tepung ketan dan gula kemudian dimasak dengan cara dipanggang. (Tika, 2017).

Wingko babat memiliki rasa manis legit dan gurih dengan cita rasa khas. Kelapa muda biasa digunakan dalam pembuatan wingko babat untuk menonjolkan rasa gurih pada wingko babat (Trisnawati, 2015). Wingko babat umumnya bertekstur padat dan kenyal dan berbentuk bundar. Biasanya wingko babat disajikan hangat dan dipotong kecil-kecil (Meilan, 2018).

Wingko saat ini sudah berkembang dari rasa dan penampilannya, tetapi belum ada wingko yang memiliki variasi bahan dasar berbeda (Dina, 2016). Variasi rasa ini dapat dicapai dengan cara menambahkan bahan perasa ataupun mengganti bahan dasar pembuatan. Salah satu contoh penggantian bahan dasar untuk variasi rasa yang masih jarang dipakai adalah tepung bekatul.

Bekatul adalah sumber daya hasil pertanian Indonesia yang berasal dari penggilingan gabah padi. Tiap penggilingan gabah padi menghasilkan 8-12% bekatul (Pradipta, 2015). Bekatul yang langsung diperoleh dari penggilingan tidak dapat langsung digunakan karena memiliki tekstur yang kasar sehingga harus diolah terlebih dahulu menjadi tepung agar tidak menurunkan tingkat kesukaan terhadap produk (Damayanthi, 2006).

Tepung bekatul memiliki beberapa kelebihan, salah satunya adalah Indonesia termasuk salah satu negara dengan penghasil bekatul terbesar. Tepung bekatul juga memiliki kekurangan, yaitu sulit untuk mencari tepung bekatul yang berkualitas baik. Yang dimaksud berkualitas baik disini adalah tekstur tepung bekatul yang halus.

Tabel 1.1
Perbandingan Kandungan
Tepung Ketan dengan Tepung Bekatul

Komposisi	Tepung Ketan	Tepung Bekatul
Protein	6%	13,11 – 17,19%
Lemak	4%	2,52 – 5,05%
Karbohidrat	79,4%	67,58 – 72,74%
Amilopektin	98 - 99%	94,34%
Amilosa	1 - 2%	5,66%

Sumber: Olahan Penulis, 2021

Berdasarkan kandungan Amilosanya, pati tepung dapat dibagi menjadi empat golongan, yaitu: (1) kandungan amilosa tinggi 25 - 33%; (2) kandungan amilosa menengah 20 - 25% (3) kandungan amilosa rendah 9 – 20% (4) kandungan amilosa sangat rendah < 9% (winarno, 1997). Amilosa adalah polisakarida yang tersusun dari glukosa sebagai monomernya dan merupakan polimer tidak bercabang. Dalam sebuah makanan, amilosa memiliki efek keras bagi tepung atau pati (Whistler, 1984). Umumnya tepung atau pati yang memiliki kandungan amilosa rendah memiliki kandungan amilopektin yang tinggi (Koswara, 2009). Amilopektin adalah polisakarida yang tersusun dari glukosa sebagai monomernya dan merupakan polimer dengan rantai polimer yang panjang (Fessenden, 1986). Amilopektin dalam pembuatan wingko babat berfungsi untuk menciptakan tekstur wingko babat yang kenyal.

Berdasarkan tabel diatas, kandungan amilosa pada tepung ketan tidak berbeda jauh dengan tepung bekatul. Amilosa yang terkandung dalam tepung bekatul sebanyak 5,66% dan kandungan amilosa tepung ketan sebesar 1 – 2% dan keduanya masih berada pada golongan pati dengan kandungan amilosa sangat rendah. Dikarenakan kandungan tepung ketan dan tepung bekatul memiliki kadar amilosa sangat rendah, Penulis tertarik untuk menjadikan tepung bekatul sebagai alternatif pengganti dari tepung ketan.

Eksperimen ini bertujuan untuk mengetahui pemanfaatan tepung bekatul pada pembuatan wingko babat sebagai pengganti bahan dasar pembuatan wingko babat yaitu

tepung ketan. Eksperimen ini juga bertujuan untuk mengetahui perbedaan yang terjadi dalam segi penampilan, tekstur, dan rasa yang dihasilkan dari tepung bekatul terhadap wingko babat. Dengan demikian, sesuai latar belakang diatas penulis tertarik untuk membuat wingko babat menggunakan tepung bekatul. Sehingga TA ini diberi judul :

**“PENGUNAAN TEPUNG BEKATUL SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
KETAN DALAM PEMBUATAN WINGKO BABAT”**

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka pertanyaan yang akan Penulis teliti adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penampilan pada wingko babat yang menggunakan tepung bekatul dibandingkan dengan wingko babat yang menggunakan tepung ketan?
2. Bagaimana tekstur pada wingko babat yang menggunakan tepung bekatul dibandingkan dengan wingko babat yang menggunakan tepung ketan?
3. Bagaimana rasa pada wingko babat yang menggunakan tepung bekatul dibandingkan dengan wingko babat yang menggunakan tepung ketan?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui bagaimana penampilan dari wingko babat yang menggunakan tepung bekatul dibandingkan dengan wingko babat yang menggunakan tepung ketan
2. Untuk mengetahui bagaimana tekstur dari wingko babat yang menggunakan tepung bekatul dibandingkan dengan wingko babat yang menggunakan tepung ketan
3. Untuk mengetahui bagaimana rasa dari wingko babat yang menggunakan tepung bekatul dibandingkan dengan wingko babat yang menggunakan tepung ketan

D. Metode penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang Penulis gunakan dalam penyusunan Tugas Akhir ini adalah metode eksperimen. Eksperimen adalah penelitian yang dilakukan untuk menguji hipotesis menggunakan variabel yang dapat diukur, dihitung, dibandingkan dan dimanipulasi oleh peneliti. Data yang diperoleh dari eksperimen digunakan untuk mendukung atau menolak hipotesis (Babbie, 1998 : 4). Penulis menggunakan metode eksperimen karena penulis merubah sebagian variabel bahan dasar wingko babat yaitu tepung ketan dengan tepung bekatul.

2. Prosedur Penelitian

Dalam prosedur penelitian ini, yang dilakukan Penulis antara lain:

- a. Penulis memperdalam teori dan mencari berbagai literatur terkait komoditi yang menjadi eksperimen Penulis.
- b. Menentukan komoditi yang digunakan untuk menggantikan tepung ketan pada pembuatan wingko babat yaitu tepung bekatul.
- c. Memilih resep yang sesuai dengan eksperimen Penulis. Pada eksperimen ini Penulis menggunakan resep wingko babat dari tempat *job training* Penulis yaitu Hyatt Regency Yogyakarta.
- d. Penulis telah melakukan pra-eksperimen sebanyak dua kali. Eksperimen pertama dengan penggantian tepung ketan dengan tepung bekatul sebanyak 50% dan eksperimen kedua dengan penggantian tepung ketan dengan tepung bekatul sebanyak 100%.
- e. Penulis melakukan observasi dengan cara mengamati, menilai, dan mendata perbedaan dari produk eksperimen dan produk pembandingan.
- f. Penulis melakukan uji panelis organoleptik dengan menggunakan skala hedonik untuk mengetahui penerimaan masyarakat terhadap produk eksperimen.
- g. Penulis melakukan pengolahan data terhadap semua data yang telah Penulis catat dan kumpulkan dari hasil observasi dan uji panelis.

h. Penulis menarik kesimpulan dari hasil pengolahan data yang telah Penulis lakukan.

3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang penulis lakukan dalam eksperimen ini sebagai berikut:

a. Studi Kepustakaan

Untuk mendapatkan teori dan data yang akurat, Penulis menggunakan teknik pengumpulan data kepastakaan, dengan cara mencari informasi pada buku, catatan, dan laporan yang ada untuk membaca, mencatat, dan mengumpulkan kepastakaan (Nazir, 2011).

b. Observasi

Observasi adalah kegiatan ilmiah berdasarkan pada fakta-fakta lapangan maupun teks, melalui panca indra tanpa menggunakan manipulasi apapun. Observasi dilakukan dengan cara mengamati, mencatat, dan mendokumentasikan setiap kegiatan eksperimen dengan cara merekam atau memotret menggunakan kamera (Marseta, 2020).

c. Kuesioner

Kuesioner adalah teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi pertanyaan tertulis kepada panelis untuk dijawab (Sugiyono, 2012). Panelis yang akan Penulis pilih berjumlah 25 orang yang tidak terlatih. Penilaian dilakukan dengan cara memberi Panelis produk eksperimen dan pembanding. Lalu Penulis memberikan lembar kuesioner berbentuk *google form* yang berisi penilaian uji organoleptik produk eksperimen dan produk pembanding kepada Panelis. Uji organoleptik mencakup rasa, aroma, penampilan, dan tekstur produk. Panelis dapat memberi nilai, saran, dan komentar pada lembar kuesioner yang Penulis berikan.

4. Teknik Analisis Data

Teknik analisis data adalah kegiatan yang dilakukan untuk merubah data hasil dari sebuah penelitian menjadi sebuah informasi sehingga dapat dipergunakan untuk mengambil sebuah kesimpulan (Rizky, 2016).

pada eksperimen ini Penulis menggunakan skala hedonik untuk mengukur tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk eksperimen dan pembanding. Dalam menganalisis datanya, skala hedonik dirubah ke dalam bentuk angka (Ayustaningwarno, 2014).

Dalam penelitian ini, Penulis menggunakan skala skor berikut:

Tabel 1.2

Skala Likert

KETERANGAN	SKOR
Sangat Tidak Suka	1
Kurang Suka	2
Cukup Suka	3
Suka	4
Sangat Suka	5

Sumber: Sugiyono, 2013

Melalui skala likert tersebut didapatkan data dalam bentuk angka dan dapat dilakukan perhitungan statistika dengan mencari nilai rata-rata dari setiap aspek penilaian terhadap panelis (Heru, 2020).

Penulis menggunakan perhitungan sebagai berikut:

$$\frac{\text{Hasil Panelis}}{\text{Jumlah Panelis}} \times 100\% = x\%$$

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian di Jalan Sarijadi Baru III No.29, kecamatan Sukasari, kota Bandung.

2. Waktu Penelitian

Penulis melakukan penelitian pada bulan Maret - Juli 2021