

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang Masalah

Tepung terigu merupakan suatu bahan makanan yang digunakan oleh berbagai macam hidangan mulai dari makanan berat seperti lauk pauk hingga berbagai macam jenis kue. Tepung terigu memiliki banyak peran dalam hidangan, contohnya seperti menjadikannya bahan utama, ada pula yang menjadikannya bahan tambahan untuk mengentalkan, dan memiliki banyak peran lainnya. Tepung terigu dibuat dengan berbagai teknik pembuatan untuk dapat diawetkan dan dapat disimpan dalam jangka waktu lama.

Bagi masyarakat Indonesia, tepung terigu adalah salah satu produk pertanian yang menjadi bahan pokok (Murtiningsih, 2011). Sejak zaman dahulu tepung terigu sudah banyak digunakan untuk banyak hidangan. Seiring berkembangnya zaman, hidangan yang menggunakan tepung terigu semakin banyak dan berinovasi, karena itu semakin mudah menemukannya. Dari warung kecil hingga supermarket. Berbagai *brand* pun bermunculan memproduksi tepung terigu dengan berbagai macam kualitas dan berbagai macam ukuran dari yang kecil hingga ukuran besar. Untuk mempermudah para ibu rumah tangga untuk memenuhi kebutuhan mereka diproduksi dalam ukuran kecil dan untuk kebutuhan industri diproduksi dalam ukuran besar.

Tepung terigu sendiri memiliki banyak kandungan didalamnya, salah satunya protein. Protein sendiri diketahui sangat dibutuhkan untuk

memenuhi kebutuhan tubuh manusia. Tepung terigu dibagi menjadi beberapa macam berdasarkan seberapa tinggi kandungan protein didalamnya. Tepung berprotein tinggi memiliki sifat untuk membentuk atau mengokohkan suatu adonan, tepung ini biasa digunakan untuk membuat roti, tepung berprotein sedang memiliki sifat membentuk adonan seperti tepung protein tinggi namun tidak sekuat atau sekokoh tepung protein tinggi, dan biasa digunakan untuk membuat *cake*, dan yang terakhir ada tepung berprotein rendah yang memiliki sifat yang membuat adonan tidak memiliki sifat kokoh, tepung ini biasa digunakan untuk membuat *cookies*.

Salah satu makanan yang menggunakan bahan utama tepung terigu adalah pukis. Pukis menggunakan tepung terigu dengan tingkatan protein tinggi. Pukis adalah kue khas nusantara yang adonannya dicetak menggunakan cetakan khusus.

### **GAMBAR 1.1 CETAKAN PUKIS**



Sumber: [www.diahdidi.com](http://www.diahdidi.com), 2013

Sejak zaman dahulu cetakan pukis tidak pernah mengalami perubahan bentuk. Namun seiring berkembangnya zaman, bahan cetakan yang digunakan mengalami perkembangan agar dapat digunakan dalam

jangka waktu yang lebih lama. Pukis sendiri termasuk salah satu jenis makanan ringan atau biasa disebut dengan kudapan, yang memiliki arti makanan yang dimakan untuk mengganjal rasa lapar dan bisa memberi sedikit energi. Pukis ini dapat kita jumpai di banyak tempat seperti sisi jalan, pasar, hingga di dalam supermarket. Pukis biasanya disajikan dengan hidangan nusantara lainnya seperti cucur, carabikang, dan kudapan lainnya.

Dari zaman ke zaman pukis sendiri sudah mengalami banyak perkembangan. Mulai dari bahan dasar, rasa, hingga ke topping. Pukis akan terasa lebih nikmat jika menyantapnya dalam keadaan hangat. Kudapan ini juga biasanya dipilih untuk acara formal seperti arisan, rapat, dan kumpul keluarga. Alasan penulis memilih pukis di antara banyaknya kudapan nusantara untuk melakukan eksperimen ini adalah karena pukis termasuk lima *pancake* khas Indonesia yang sangat digemari oleh masyarakat (idntimes.com, 2020).

Peran utama tepung terigu dalam pukis sangat penting yaitu untuk memberikan fondasi untuk pukis itu sendiri. Meskipun masih banyak orang yang menyukai jenis pukis dengan rasa asli, penulis ingin membuat sebuah eksperimen dengan memanfaatkan bahan yang jarang dipakai untuk makanan ini. Di zaman modern seperti sekarang ini, dengan memanfaatkan kemajuan teknologi dan munculnya berbagai macam inovasi, sudah banyak bahan yang dapat diolah menjadi tepung. Salah satu bahan hasil produk pertanian di Indonesia yang dapat dimanfaatkan sebagai tepung adalah tanaman labu kuning.

Labu kuning tersebar luas di banyak daerah, salah satu daerah yang banyak memproduksi labu kuning adalah banyuwangi, Jawa timur. karena cara menanam dan merawatnya yang cukup mudah. Labu kuning memiliki kandungan yang cukup baik. Labu kuning mengalami peningkatan disetiap tahunnya, pada tahun 2001 produksi labu kuning mencapai 96.667 ton, produksi di tahun 2003 mencapai 103.451 ton, pada tahun 2006 mencapai 212.697 ton, dan produksi pada tahun 2010 mencapai 369.846 ton per tahunnya (Santoso, 2013). Karena memiliki daging buah yang lembut, buah labu kuning juga dapat dicerna dengan mudah oleh tubuh (Theofilus Richard, 2020). Labu kuning memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi. Buah ini memiliki banyak potensi untuk dimanfaatkan jika dilihat dari banyaknya kandungan manfaat.

Salah satunya diawetkan menjadi tepung yang bisa diolah menjadi bahan yang dapat disimpan dalam kurun waktu yang cukup lama. Produk olahan yang menggunakan labu kuning cukup banyak seperti kue labu kuning, candil, labu kuning goreng, donat, puding, dan berbagai macam olahan lainnya. Tepung labu kuning masih jarang dapat dijumpai untuk menjadi bahan utama dalam suatu produk, namun tepung labu kuning juga bisa dimanfaatkan sebagai formula dalam produk makanan bayi karena mengandung pro-vitamin A yang sangat tinggi (Krisettiana, 2003).

Tepung labu kuning memiliki kadar air sebanyak 13%. Semakin tua buah labu kuning semakin banyak pula kandungan gulanya. Tepung ini juga mengandung  $\beta$ -karoten yang memiliki sifat stabil ketika dalam proses pemasakan (Krisettiana, 2003). Manfaat lain dari  $\beta$ -karoten untuk tubuh yaitu

menjaga kesehatan mata dan mencegah rabun senja (Emma S. Wirakusumah, 2004). Tepung labu kuning mengandung lemak yang rendah. Alasan penulis menggunakan tepung labu kuning adalah penulis ingin memperluas dan mengenalkan tepung tersebut ke banyak daerah tidak hanya di daerah Jawa timur saja. Karena untuk mendapatka

Dengan menggunakan tepung labu kuning, penulis berharap dapat meningkatkan kualitas pukis dari segi penampilan, tekstur, dan rasa. Penampilanlah yang dilihat pertama kali saat konsumen ingin memakan suatu produk. Penulis juga berharap dapat membuat masyarakat menikmati dan menyukai pukis dengan pukis eksperimen ini.

Setelah mengetahui berbagai macam manfaat dari labu kuning yang dapat dimanfaatkan sebagai tepung, serta memiliki kandungan yang mirip dengan tepung terigu, penulis ingin mengetahui hasil akhir dari eksperimen tersebut.

Maka dari itu penulis mencoba untuk menyusun tugas akhir dengan mengangkat judul “**Penggunaan Tepung Labu Kuning Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Pukis**”

## **B. Pertanyaan Penelitian**

Berdasarkan pertanyaan yang penulis jelaskan di latar belakang, berikut adalah beberapa pertanyaan yang muncul mengenai penelitian ini:

1. Bagaimana *appearance* yang dihasilkan oleh tepung labu kuning pada pembuatan pukis?

2. Bagaimana *texture* yang dihasilkan oleh tepung labu kuning pada pembuatan pukis?
3. Bagaimana *flavour* yang dihasilkan oleh tepung labu kuning pada pembuatan pukis?

### **C. Tujuan Penelitian**

Berikut adalah tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini yaitu:

1. Tujuan Operasional Penelitian
  - a) Mengetahui bagaimana *appearance* yang dihasilkan oleh tepung labu kuning pada pembuatan pukis.
  - b) Mengetahui bagaimana *texture* yang dihasilkan oleh tepung labu kuning pada pembuatan pukis.
  - c) Mengetahui bagaimana *flavour* yang dihasilkan oleh tepung labu kuning pada pembuatan pukis.

### **D. Metode Penelitian Dan Teknik Pengumpulan Data**

#### **1. Metode Penelitian**

Dalam penulisan usulan penelitian tugas akhir ini penulis menggunakan metode eksperimen. Eksperimen sendiri memiliki arti sekumpulan percobaan yang dilakukan pada variabel input suatu proses sehingga dapat ditelusuri penyebab dan faktor-faktor pembawa perubahan pada *output* sebagai respon dari eksperimen (Cochran, 1957). Eksperimen sendiri bisa dilakukan melalui berbagai macam cara. Dengan menggunakan

metode eksperimen ini penulis akan mengetahui hasil dari suatu percobaan yang belum diketahui hasil akhirnya.

## 2. Prosedur Pengembangan Produk

Dalam tahap ini penulis melakukan eksperimen dan mengembangkan produk dengan cara memodifikasi tepung terigu menggunakan tepung labu kuning dalam pembuatan pukis. Modifikasi sendiri memiliki arti mengubah atau membuat sesuatu menjadi tampak lebih menarik. Dalam prosedur pengembangan produk ini, penulis melakukan beberapa hal:

- a) Menentukan bahan dan produk apa saja yang akan dipilih untuk eksperimen dalam tugas akhir ini.
- b) Mencari tahu dan menganalisis komoditi dari bahan dan produk eksperimen.
- c) Menentukan standar resep yang akan digunakan pada pra eksperimen dan eksperimen.
- d) Mendokumentasikan produk yang telah diujikan dan diberikan sebagai sampel terhadap para panelis.
- e) Mengumpulkan data dan mengambil kesimpulan dari hasil data yang telah diujikan kepada panelis.

### 3. Teknik Pengumpulan Data

Dalam penulisan tugas akhir ini, penulis menggunakan beberapa Teknik dalam pengumpulan data. Berikut merupakan beberapa tekniknya:

#### a) Studi Kepustakaan

Untuk memperkuat hasil dan mengetahui landasan teori pada penulisan ini, penulis juga mengutip teori dari beberapa ahli melalui buku dan berbagai macam media yang ditulis maupun dicetak. Studi kepustakaan adalah suatu kegiatan pengumpulan informasi dan data dari berbagai macam sumber seperti buku, majalah, dan dokumen (Kun Maryati dan Juju Suryawati, 2006). Materi yang penulis cari dan kembangkan dalam penelitian ini berupa aspek tentang pukis, labu kuning, dan tepung labu kuning.

#### b) Observasi

Observasi adalah cara untuk mengumpulkan data. Peneliti akan mengamati sebuah objek penelitian untuk melihat dari dekat (Riduwan, 2004). Dalam observasi ini penulis melakukan penelitian mengenai produk mulai dari rasa, tekstur, serta aroma yang dihasilkan.

#### c) Kuisisioner

Kuisisioner merupakan suatu cara pengumpulan data yang dilakukan dengan metode penelitian, dimana tidak perlu atau wajib atas kehadiran langsung dari sumber data (Dewa Ktut Sukardi, 1983). Dalam tahap ini penulis mengumpulkan data dari para responden dengan cara memberikannya secara langsung untuk mengetahui produk mana yang lebih mereka sukai. Para responden diberikan satu sampel produk menggunakan resep asli dan

satu sampel produk dari eksperimen ini. Setelah mengetahui hasil dari para responden, penulis memasukan data tersebut kedalam sebuah tabel. Dengan cara seperti ini, penulis menggunakan penilaian yang disebut uji hedonik.

Uji hedonik adalah meminta para panelis untuk menanggapi tentang suka atau tidak suka beserta tingkatannya secara pribadi. Penulis menggunakan desain penelitian dengan metode eksperimen (Prabha Girinda, 2016). Penulis akan membagikan form penilaian yang akan diberikan kepada 25-100 responden yang tidak terlatih melalui uji organoleptik yang dapat dengan mudah dimengerti oleh para responden (Ayustaningwarno, 2014).

#### 4. Teknik Pengukuran Data

Dalam tahap ini sebelumnya penulis sudah menjelaskan akan melakukan pengumpulan data menggunakan Teknik uji hedonik. Agar mempermudah dalam perhitungan nilai, maka penulis mengubah skala menjadi skala likert yang dijabarkan.

Skala likert adalah skala yang bisa memperlihatkan tanggapan konsumen terhadap penilaian karakteristik suatu produk dalam bentuk seperti Sangat tidak suka, tidak suka, biasa, suka, dan sangat tidak suka (Durianto, 2004). Berikut adalah tabel penilaian skala likert dalam angka:

**TABEL 1.1 PENILAIAN KARAKTERISTIK**

<b>Penilaian</b>	<b>Angka</b>
<b>Sangat Tidak Suka</b>	<b>1</b>
<b>Tidak Suka</b>	<b>2</b>
<b>Biasa Saja</b>	<b>3</b>
<b>Suka</b>	<b>4</b>
<b>Sangat Suka</b>	<b>5</b>

Sumber: Olahan data penulis, 2020

Setelah mengetahui hasil data yang dikumpulkan dari pada panelis. Penilaian diatas dapat dihitung menggunakan rumus statistika untuk mencari nilai *mean* dengan perhitungan sebagai berikut:

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

Sumber: Kusherdayana, 2016

Keterangan:

$\bar{x}$  = rata- rata nilai

$\sum f(x)$  = Jumlah frekuensi dengan nilai

n = Banyaknya Panelis

f = Frekuensi

Setelah mendapatkan rata-rata yang didapat guna mengetahui hasil berikutnya, penulis mencari nilai interval. Untuk menentukannya penulis memilih angka 1 sebagai nilai terendah dan angka 5 sebagai nilai tertinggi menggunakan rumus sebagai berikut:

$$\text{interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah jenis kriteria penilaian}} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Setelah mendapatkan nilai interval yang diambil sebesar 0,8 selanjutnya penulis membuat tabel untuk format penilaian sebagai berikut:

**TABEL 1. 2 NILAI RATA-RATA**

<b>NILAI RATA-RATA</b>	<b>KRITERIA</b>
<b>1,1 - 1,8</b>	<b>Sangat Tidak Suka</b>
<b>1,9 - 2,6</b>	<b>Tidak Suka</b>
<b>2,7 - 3,4</b>	<b>Biasa Saja</b>
<b>3,5 - 4,2</b>	<b>Suka</b>
<b>4,3 – 5</b>	<b>Sangat Suka</b>

Sumber: Olahan data penulis, 2020

#### **E. Lokasi dan Waktu kegiatan**

##### **1. Lokasi Penelitian**

Penelitian dilakukan di rumah penulis yang bertempat di kompleks Puri Cipageran Indah 2 A6 No.1, Kecamatan ngamprah, Kab.Bandung Barat.

## 2. Lokasi Penilaian Panelis

Penilaian akan dilakukan di daerah pemukiman penulis, sekitaran kampus STP Bandung dan sekitaran kota cimahi.

## 3. Waktu Penelitian

Penelitian dilakukan pada bulan September hingga bulan Desember 2020.