

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki keanekaragaman makanan khas atau jajanan tradisional pada setiap daerahnya. Kekayaan jenis makanan tersebut merupakan cerminan keanekaragaman budaya dan tradisi Nusantara. Jenis makanan yang ada di Indonesia salah satunya adalah jajanan tradisional daerah yang memiliki resep dan teknik-teknik memasak menurut bahan serta perbedaan tradisi pengolahan di beberapa daerah. Jajanan tradisional menurut Gardjito (2017) merupakan jenis kuliner yang proses pengolahannya dilakukan secara turun-temurun oleh masyarakat. Salah satu jajanan tradisional yang khas oleh masyarakat Minangkabau adalah kue sapik. Kue sapik sering dihidangkan sebagai makanan pelengkap dalam acara adat Minangkabau. Pada daerah lainnya kue sapik disebut juga dengan kue gapit atau kue semprong.

Sapik dalam bahasa Minangkabau berarti jepit. Kue sapik merupakan makanan dengan bahan utamanya adalah tepung beras. Kue sapik adalah hasil pengolahan dari tepung beras, gula, santan, telur, bubuk vanili atau kayu manis, dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lainnya (Hidayati, 2019). Kue sapik atau kue semprong dibuat dengan cara diangkat dari cetakan pemanggangan, kemudian dibentuk seperti dilipat dan dijepit ataupun dibentuk dengan cara digulung (Gardjito, Lia, Chairunisa, 2019). Kue sapik mempunyai rasa yang manis dan memiliki tekstur yang renyah. Karakteristik kue sapik memiliki tekstur yang renyah, namun juga tidak mudah hancur (rapuh). Karakteristik fisik seperti inilah yang disukai oleh konsumen. Kue ini biasanya disajikan dalam acara khusus atau hari besar seperti lebaran sebagai pelengkap jamuan (Srimaryati dan Iswari, 2016).

Kue semprong menurut penelitian Uller, Sumual, dan Nurali (2017) mengandung 4,04% kadar air, 1,7% kadar abu, 20,4% kadar lemak, 3,35% kadar protein serta 70,51% karbohidrat, sedangkan dalam penelitian Syawia (2018) kue semprong mengandung kadar air sebanyak 2,82%, 0,98% kadar abu, 7,5% kadar protein 13,03%, kadar lemak dan 75,67% karbohidrat. Hasil penelitian tersebut

menyatakan bahwa kandungan protein kue semprong atau kue sapik masih tergolong rendah. Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan untuk melengkapi kandungan gizi dan meningkatkan nilai fungsionalitas pangan dari kue sapik terutama kandungan protein. Salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kandungan gizi kue sapik adalah dengan mensubstitusi bahan baku dengan bahan yang mengandung protein tinggi, salah satunya adalah dengan menambahkan tepung tempe.

Tempe merupakan makanan berbahan baku kedelai yang melewati proses fermentasi. Tempe memiliki kandungan gizi 46,5g protein, 19,7g lemak, 30,2 karbohidrat, 3,6g abu, 7,2g serat, 3,9 vitamin B12. Jika dibandingkan dengan kedelai kandungan gizinya tidak terlalu berbeda, akan tetapi karena adanya enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan selama proses fermentasi maka protein, lemak, karbohidrat pada tempe lebih mudah untuk dicerna (Astawan, 2013). Tepung tempe adalah produk olahan dari tempe yang melalui proses pengeringan, penggilingan, dan pengayakan sehingga mendapatkan butiran yang halus. Tepung tempe kondisinya harus memiliki butiran yang halus, berwarna coklat muda, beraroma khas tempe. Komposisi tepung tempe per 100 g antara lain protein 46%, lemak 24,7%, total karbohidrat 19,3%, serat 2,5%, kadar abu 2,3%, kadar air 7,7% (Bastian, Ishak, dan Bilang, 2013). Tujuan dari pembuatan tepung tempe adalah untuk mendapatkan manfaat dari hasil penjualan tempe, meningkatkan nilai jual tempe, dan diversifikasi tepung serta meningkatkan kandungan gizi untuk produk pangan dengan kadar protein rendah (Albertine et al., 2008).

Tepung tempe memiliki beberapa manfaat seperti mudah dicampur dengan sumber karbohidrat untuk meningkatkan nilai gizi dan mudah diolah menjadi makanan cepat saji. Pemanfaatan tepung tempe dilakukan sebagai solusi untuk meningkatkan nilai gizi pada produk pangan yang memiliki kadar protein rendah. Beberapa pemanfaatan tepung tempe yang telah dilakukan, diantaranya sebagai bahan penambahan dan sebagai bahan pengganti dalam pembuatan kue (kukis, roti, biskuit).

Penambahan tepung tempe pada produk pangan telah dilakukan, salah satunya pada penelitian Fikri (2016) yang substitusi tepung tempe pada *cracker* dengan hasil

terbaik yaitu substitusi 50% tepung tempe. Oleh karena itu, variabel konsentrasi tepung tempe yang hendak ditambahkan pada penelitian ini adalah 40%, 50%, 60% dan 70%. Berdasarkan uraian tersebut dilakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Substitusi Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Kue Sapik**”

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung tempe pada tepung beras terhadap karakteristik kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik kue sapik yang dihasilkan.
2. Untuk mendapatkan perlakuan tingkat substitusi tepung tempe yang terbaik dalam pembuatan kue sapik.

1.3 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi tentang pengaruh substitusi tepung tempe pada tepung beras terhadap karakteristik kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik kue sapik yang dihasilkan.
2. Mendapatkan tingkat perlakuan substitusi tepung tempe yang terbaik dalam pembuatan kue sapik.

1.4 Hipotesis

- H_0 : Substitusi tepung tempe tidak berpengaruh terhadap karakteristik kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik kue sapik yang dihasilkan.
- H_1 : Substitusi tepung tempe berpengaruh terhadap karakteristik kimia, fisik, mikrobiologi, dan organoleptik kue sapik yang dihasilkan.