

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue bangkit merupakan kue tradisional khas Melayu yang dapat dengan mudah ditemukan di semenanjung Malaysia dan Sumatera, terutama Sumatera Utara, Riau, Jambi dan Sumatera Barat (Afrianti dan Efendi, 2016). Di daerah-daerah tersebut terutama di Riau, kue bangkit menjadi salah satu kue yang wajib disajikan pada saat perayaan Idul Fitri.

Pembuatan kue bangkit pada umumnya menggunakan bahan dasar tapioka atau tepung sagu. Tapioka memiliki karakteristik yang mirip dengan tepung sagu yaitu dari segi kandungan amilopektin dan amilosa yaitu tepung tapioka mengandung amilosa 17% dan amilopektin 83% (Rahman dan Mardeschi, 2015), sedangkan pati sagu mengandung sekitar 27 % amilosa dan sekitar 73 % amilopektin (Asyik, Ansharullah dan Rusdin, 2018). Kemudian tepung tapioka memiliki granula berbentuk oval, berukuran 5-35 mikron (Risti dan Rahayuni, 2013) dan bentuk granula pati sagu adalah berbentuk oval dan terdapat dalam plastida dengan ukuran berkisar antara 50-60 mikron (Bitin, 2009).

Pembuatan kue bangkit dengan menggunakan tepung sagu atau tepung tapioka akan menghasilkan produk yang mengandung karbohidrat tinggi namun rendah akan kandungan gizi lainnya terutama protein (Afrianti dan Efendi, 2016). Rendahnya kandungan protein pada kue bangkit berkaitan dengan kandungan protein pada bahan utama yang rendah, yaitu tepung sagu atau tapioka yang masing-masing hanya memiliki kadar protein sebesar 0,3 gram untuk tepung sagu (Makmur, 2018) dan 0.59% untuk tepung tapioka (Sediaoetomo, 2004).

Protein merupakan makromolekul yang menyusun sebagian besar sel dalam tubuh manusia, yang mengandung karbon, hidrogen, nitrogen dan kadang kala sulfur serta fosfor (Khotimah, Faizah dan Sayekti, 2021). Protein juga berperan dalam menentukan ukuran dan struktur sel, komponen utama dari sistem komunikasi antar sel, serta sebagai katalis berbagai reaksi biokimia yang terjadi dalam sel (Fatchiyah *et al*, 2011). Secara nasional rata-rata konsumsi protein sebesar 64,48 gram, sudah berada di atas standar kecukupan konsumsi protein nasional dan di Provinsi Sumatera Barat rata-rata konsumsi protein per kapita

sehari sebesar 60,70 gram (BPS, 2021). Walaupun konsumsi protein sudah di atas standar kecukupan, tetapi kasus *stunting* di Indonesia masih tinggi. *Stunting* adalah kurangnya zat gizi berupa energi dan protein dalam jangka panjang yang ditandai dengan kurangnya tinggi badan menurut umur (Afiah, Asrianti, Mulyana, Risva; 2020). Pada tahun 2017 Indonesia menempati urutan kelima dengan prevalensi *stunting* tertinggi di Asia (Afrinis, Virgo dan Kumala; 2021). Pada tahun 2020 hasil prediksi angka *stunting* Indonesia yaitu sebesar 26,92% dan masih di atas standar yang ditetapkan oleh WHO yaitu 20% (Kemenkes RI, 2020)

Salah satu sumber protein yang dapat dimanfaatkan adalah bungkil kelapa yang tidak dimanfaatkan dari pengolahan *virgin coconut oil* (VCO). Konsumsi protein dari kelapa masih sangat rendah di Indonesia, tercatat pada tahun 2021 proporsi konsumsi protein per kapita sehari kelapa hanya sebesar 0,34% dan merupakan konsumsi terendah dari komoditas yang lain (BPS, 2021). Bungkil kelapa memiliki protein kasar yang tinggi yaitu 20-26 % (Utama, 2019). Keunggulan dari penambahan bungkil kelapa terhadap kue bangkit yaitu untuk menambah citarasa yang gurih dan aroma yang khas kelapa. Serta dapat meningkatkan kandungan gizi dari kue bangkit tersebut.

Bungkil kelapa diperoleh dengan pemisahan daging kelapa dengan testanya agar kelapa parut yang dihasilkan berwarna putih bersih. Selanjutnya pamarutan daging kelapa dan pengeringan, proses pengeringan dilakukan dengan penjemuran di bawah sinar matahari selama 2-3 hari. Setelah pengeringan selesai masuk ke tahapan terakhir yaitu pengepresan kelapa parut, tujuan dari pengepresan ini yaitu untuk memisahkan minyak yang terdapat pada kelapa parut. Karena proses ini tidak menggunakan suhu yang tinggi maka minyak yang dihasilkan dari proses pengepresan digolongkan sebagai VCO. Cara ekstraksi minyak kelapa seperti ini disebut juga dengan pengolahan VCO cara kering. Dengan demikian bungkil kelapa ini adalah hasil samping dari pengolahan VCO. Di Sumatera Barat, pengolahan VCO dengan cara kering baru ditemukan di Kota Pariaman.

Berdasarkan pra penelitian, telah dilakukan pembuatan kue bangkit dengan penambahan bubuk bungkil kelapa sebanyak 5% dan 25%. Penambahan dilakukan dari rentan 5% hingga 25% karena adonan yang dihasilkan jika penambahan kecil dari 5% terlalu encer sehingga tidak dapat dibentuk dan jika

penambahan bubuk kelapa parut kering rendah lemak lebih dari 25% adonan yang dihasilkan keras sehingga susah untuk dibentuk. Hasil kue bangkit dengan penambahan 5% dan 25% yaitu terasa lebih gurih dan harum dan teksturnya rapuh.

Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul **”Pengaruh Penambahan Bubuk Bungkil Kelapa Terhadap Karakteristik Kue Bangkit”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk bungkil kelapa terhadap karakteristik kue bangkit yang dihasilkan.
2. Mengetahui jumlah penambahan bubuk bungkil kelapa yang tepat sehingga diperoleh kue bangkit yang bermutu baik dan disukai oleh panelis.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat dari penelitian ini adalah :

1. Meningkatkan daya guna dan nilai tambah pemanfaatan tepung sagu dan bubuk bungkil kelapa sebagai bahan baku pembuatan kue bangkit
2. Menciptakan peluang usaha bidang pangan sehingga dapat menjadikan produk yang bermanfaat bagi kesehatan.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀: Penambahan bubuk bungkil kelapa tidak berpengaruh terhadap karakteristik kue bangkit yang dihasilkan.

H₁: Penambahan bubuk bungkil kelapa berpengaruh terhadap karakteristik kue bangkit yang dihasilkan.