

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Konsumsi masyarakat akan tepung terigu begitu besar karena tepung terigu banyak digunakan dalam pembuatan kue, mie dan roti. Sedangkan bahan baku terigu yaitu gandum merupakan komoditas yang diimpor dari luar negeri karena budidayanya di Indonesia belum begitu berkembang. Permasalahan ini dapat ditekan dengan memanfaatkan komoditi pangan lokal sebagai bahan baku yang bernilai gizi dengan harga yang relatif murah, dapat menghasilkan produk baru yang bernilai ekonomis dan bergizi. Salah satunya adalah dengan menggunakan singkong atau ubi kayu (*Manihot esculenta crantz*) yang telah diproses menjadi Mocaf (*Modified cassava flour*).

Mocaf yang juga dikenal dengan istilah Mocal merupakan produk tepung dari singkong yang diproses menggunakan prinsip modifikasi sel singkong secara fermentasi, dimana mikroba BAL (Bakteri Asam Laktat) mendominasi selama fermentasi tepung singkong ini. Mikroba yang tumbuh menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang dapat menghancurkan dinding sel singkong sedemikian rupa sehingga terjadi liberasi granula pati. Mikroba tersebut juga menghasilkan enzim-enzim yang menghidrolisis pati menjadi gula dan selanjutnya mengubahnya menjadi asam-asam organik, terutama asam laktat. Hal ini akan menyebabkan perubahan karakteristik dari tepung yang dihasilkan berupa naiknya viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan melarut. Demikian pula, cita rasa mocaf menjadi netral karena menutupi cita rasa singkong sampai 70% (Subagio, 2008).

Menurut Subagio (2008), komposisi kimia mocaf tidak jauh berbeda dengan tepung singkong, tetapi mocaf mempunyai karakteristik organoleptik yang spesifik. Secara organoleptik warna mocaf yang dihasilkan jauh lebih putih jika dibandingkan dengan warna tepung singkong biasa. Hal ini disebabkan karena kandungan protein mocaf yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung singkong. Kandungan protein dapat menyebabkan warna coklat tua ketika pengeringan atau pemanasan.

Teknologi pengolahan singkong menjadi mocaf merupakan salah satu langkah strategis untuk mengembangkan pangan lokal. Proses penepungan dapat mengkonversi bahan pangan lokal menjadi produk pangan bernilai gizi tinggi, bernilai tambah, dan bercita rasa sesuai selera masyarakat, serta harganya terjangkau oleh masyarakat luas. Upaya perbaikan konsumsi pangan dirumuskan dalam bentuk kebijakan diversifikasi pangan. Salah satu produk pangan yang dapat dijadikan suatu usaha untuk diversifikasi pangan adalah bolu *kemojo*.

Bolu *kemojo* atau yang sering juga disebut bolu *kembojo* merupakan salah satu jenis kue tradisional Riau yang dahulunya kurang dikenal orang karena pada zaman dahulu bolu *kemojo* ini hanya dapat dinikmati pada acara-acara tertentu seperti upacara adat atau pernikahan. Namun pada tahun 1997, seorang ibu yang bernama Dinawati S. Ag memperkenalkan dan mempopulerkan bolu *kemojo* ini. Sehingga sekarang tidak sulit untuk menemukan dan mendapatkan makanan ini bila berkunjung ke Riau. Bolu *kemojo* ini memiliki tekstur bagian dalam yang lembut yang tidak berpori dan padat, tetapi sedikit kering dibagian luarnya.

Pada umumnya bolu *kemojo* dibuat dari tepung terigu sebagai bahan utama, dicampur dengan telur, santan, margarin, gula, sedikit garam serta daun pandan. Bolu *kemojo* digolongkan kedalam kue basah. Kue basah adalah istilah yang digunakan untuk menyebut kue yang bertekstur lembut, empuk dan relatif basah. Kue jenis ini biasanya memiliki umur simpan yang pendek karena kadar airnya tinggi di bandingkan kue-kue yang lain. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Hal ini karena umumnya kue tradisional terbuat dari tepung beras, gula, dan santan, sehingga lekas basi sehingga sulit dijadikan oleh-oleh. Masa simpan Bolu *kemojo* hanya 2-3 hari setelah keluar dari pemanggangan.

Jahe (*Zingiber officinale*) merupakan salah satu rempah-rempah yang memiliki komponen antimikroba, sehingga apabila jahe ditambahkan kedalam makanan akan memiliki kemampuan untuk mengawetkan dan dapat memperpanjang umur simpan suatu produk. Menurut Mulyani (2010), rimpang jahe segar mengandung minyak atsiri yang dapat menghasilkan antimikroba untuk menghambat pertumbuhan mikroba. Komponen yang terkandung di dalam rimpang jahe sangat banyak kegunaannya, terutama sebagai bumbu masak, pemberi aroma dan rasa makanan dan minuman serta digunakan dalam industri farmasi, industri parfum, industri kosmetika dan lain sebagainya.

Jahe juga bisa digunakan sebagai campuran membuat aneka kue, salah satunya bolu *kemojo*. Perpaduan rasa jahe akan menambah cita rasa kue bolu ini menjadi makin istimewa. Hal tersebut yang melatarbelakangi penambahan bubuk jahe pada bolu *kemojo*. Bolu *kemojo* dengan penambahan bubuk jahe akan menambah citarasa dan aroma. Namun perlu diperhatikan banyaknya penambahan bubuk jahe pada bolu *kemojo*. Hal ini dikarenakan jahe memiliki rasa pedas yang kuat, sehingga dapat mempengaruhi aroma serta citarasa dari bolu *kemojo* tersebut. Penambahan bubuk jahe pada bolu *kemojo* juga dapat memperpanjang umur simpan bolu *kemojo*.

Tepung siap olah bolu *kemojo* adalah tepung jadi atau tepung siap pakai yang didalamnya sudah terkandung campuran antara mocaf dan bubuk jahe serta terdapat bahan-bahan pendukung lainnya yang sudah tercampur sesuai formulasi yang telah ditentukan dalam bentuk bubuk. Berdasarkan pra penelitian pendahuluan yang sudah dilakukan, tepung siap olah bolu *kemojo* dapat diterima secara organoleptik oleh panelis. Dengan adanya tepung siap olah ini diharapkan masyarakat akan lebih mudah dalam membuat bolu *kemojo* dan lebih mudah untuk dibawa keluar kota sebagai oleh-oleh.

Berdasarkan uraian diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul **“Pembuatan Tepung Siap Olah Bolu *Kemojo* Berbahan Dasar Mocaf (*Modified cassava flour*) Dengan Penambahan Bubuk Jahe (*Zingiber officinale*)”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap karakteristik tepung siap olah bolu *kemojo*.
2. Menentukan jumlah penambahan bubuk jahe pada tepung siap olah bolu *kemojo* yang disukai berdasarkan organoleptik.
3. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk jahe terhadap daya simpan bolu *kemojo*.

### 1.3 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat yang diperoleh dari penelitian ini adalah:

1. Dapat meningkatkan nilai ekonomis bolu *kemojo* di pasaran.
2. Memberikan informasi bahwamocaf dapat digunakan sebagai bahan pengganti tepung terigu dalam pembuatan bolu *kemojo*.
3. Mempermudah konsumen dalam pengolahan bolu *kemojo*.
4. Dapat meningkatkan diversifikasi kue *kemojo* dengan penambahan bubuk jahe.

### 1.4 Hipotesis Penelitian

H<sub>0</sub> : Penambahan bubuk jahe tidak berpengaruh terhadap karakteristik tepung siap olah dan daya simpan bolu *kemojo* yang dihasilkan.

H<sub>1</sub> : Penambahan bubuk jahe berpengaruh terhadap karakteristik tepung siap olah dan daya simpan bolu *kemojo* yang dihasilkan.



