

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Melihat kemajuan zaman dan semakin berkembangnya teknologi pada saat ini, maka makanan tradisional juga harus memiliki daya saing yang tinggi dengan melakukan keanekaragaman pangan. Keanekaragaman pangan dilakukan agar produk pangan dapat lebih bervariasi dan diminati oleh masyarakat. Begitu pula dengan kue arai pinang yang merupakan kue tradisional yang telah lama populer dikalangan masyarakat Pariaman, kue arai pinang ini tidak hanya populer di daerah Pariaman saja melainkan diseluruh daerah di Sumatra Barat.

Bagi warga Pariaman, kue arai pinang juga dikenal dengan nama kue ladu atau kue ladu arai pinang. Kue yang bersifat kering dan renyah ini dibuat dengan menggunakan tepung beras, garam dan air rebusan kapur sirih. Keunikan dari kue tradisional ini adalah cetakannya yang menggunakan bunga pohon pinang, itulah sebabnya kue tersebut bernama arai pinang. Selama ini kue arai pinang dibuat dengan rasa gurih dan warna produk yang kurang menarik. Untuk lebih diminati oleh masyarakat, maka kue arai pinang perlu dimodifikasi dari segi warna, rasa ataupun bentuknya.

Selama ini kue arai pinang tidak hanya banyak dikonsumsi pada saat lebaran tetapi kue ini juga sudah menjadi salah satu oleh-oleh khas Sumatra Barat yang belum pernah dilakukan modifikasi rasa, bentuk maupun warna. Sejauh ini belum ada yang melakukan penelitian tentang kue arai pinang tersebut. Jika dilakukan penganekaragaman pangan pada kue arai pinang ini, diharapkan produk tersebut tidak hanya dikonsumsi pada saat lebaran saja. Dengan adanya kue arai pinang yang telah di modifikasi ini diharapkan dapat memajukan pendapatan pengusaha kue arai pinang dan taraf perekonomian masyarakat menjadi lebih baik lagi.

Beras merupakan bahan utama dalam pembuatan kue arai pinang. Jenis beras yang digunakan dalam pembuatan kue arai pinang ini yaitu beras IR 42. Beras IR 42 digunakan karena mengandung kadar amilopektin sekitar 50- 60 % (Rahardjo, 2000). Menurut Koswara (2009), dalam produk makanan amilopetin

bersifat merangsang terjadinya proses mekar (*puffing*) dimana produk makanan yang berasal dari pati yang kandungan amilopektinnya tinggi akan bersifat ringan atau garing.

Ubi jalar (*Iphomea batatas B.*) merupakan tanaman pangan yang berpotensi sebagai pengganti beras dalam program diversifikasi pangan karena ubi jalar ungu merupakan sumber karbohidrat dan energi yang tinggi bagi tubuh, dimana dari segi nutrisi ubi jalar ungu juga mengandung pigmen antosianin yang lebih tinggi dari pada ubi jalar jenis lainnya. Pigmen warna ungu pada ubi ungu dapat dimanfaatkan sebagai zat warna alami pada proses pembuatan kue arai pinang ubi ungu, selain itu pigmen antosianin dapat bermanfaat sebagai antioksidan karena dapat menyerap racun, oksidasi dalam tubuh, dan menghambat pengumpulan sel-sel darah. Menurut Aini (2004), selain aktivitas antioksidannya yang tinggi, ubi jalar ungu juga memiliki kandungan amilosa yakni 17,8% sampai dengan 21,5%, tingginya kandungan pada ubi jalar ungu dapat dimanfaatkan dalam bentuk produk pangan berbasis tepung.

Produktivitas ubi jalar cukup tinggi dibandingkan dengan padi maupun ubi kayu. Ubi jalar dengan masa panen 4 bulan dapat menghasilkan produk lebih dari 30 ton/Ha, tergantung dari bibit, sifat tanah dan pemeliharannya. Produksi tanaman ubi jalar di Sumatra Barat selama 2015 diperkirakan sebesar 160,922 ton (BPS,2015). Di Sumatra Barat, sentra produksi ubi jalar ungu terdapat di wilayah Kabupaten Agam, Kabupaten Solok, Kabupaten Tanah Datar dan Kabupaten Pesisir Selatan.

Berdasarkan penelitian pendahuluan bahwa kue arai pinang dapat dibuat dengan penambahan tepung ubi jalar ungu dimulai dari 10% sampai dengan 40%, maka didapatkan kue arai pinang dengan tekstur dan rasa yang masih bisa diterima. Penambahan tepung ubi jalar ungu diatas 40% menghasilkan adonan yang sulit dibentuk dan menghasilkan kue arai pinang yang berwarna ungu gelap. Oleh sebab itu, pada penelitian ini dilakukan penambahan tepung ubi jalar ungu tidak melebihi 40%.

Berdasarkan latar belakang diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung ubi jalar ungu ada pembuatan kue arai pinang dengan judul penelitian **“Pengaruh Tingkat Perbandingan**

Tepung Ubi Jalar Ungu (*Ipomea batatas var Ayamurasaki*) dan Tepung Beras (*Oryza sativa* L.) Terhadap Karakteristik Kue Arai Pinang”.

1.2 Tujuan Penelitian

- 1) Mengetahui pengaruh perbandingan tepung beras dengan tepung ubi jalar ungu terhadap karakteristik kue arai pinang.
- 2) Mengetahui tingkat perbandingan dari percampuran tepung beras dengan tepung ubi jalar ungu terbaik berdasarkan karakteristik fisik, kimia dan organoleptik kue arai pinang.

1.3 Manfaat Penelitian

- 1) Melestarikan kue arai pinang sebagai panganan tradisional.
- 2) Meningkatkan pemanfaatan tepung ubi jalar ungu sebagai produk lokal berpotensi.
- 3) Mengembangkan produk pangan tradisional yaitu kue arai pinang dengan warna dari ubi jalar ungu.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H₀: Tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dengan tepung beras tidak berpengaruh terhadap karakteristik kue arai pinang.
- H₁: Tingkat perbandingan tepung ubi jalar ungu dengan tepung beras berpengaruh terhadap karakteristik kue arai pinang.