

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kelurahan Batu Gadang adalah salah satu dari sebelas Kampung Tematik di Kota Padang, yang dinobatkan sebagai Kampung Seribu Keripik. Hal ini tertuang dalam Surat Keputusan Walikota Padang No. 286 Tahun 2021 tentang Lokasi dan Tema Kampung Tematik Kota Padang Tahun 2021-2024 (Rais, 2021). Di kelurahan ini telah berkembang pengolahan produk makanan kering berupa aneka kerupuk dan keripik. Dari hasil survei yang dilakukan dari bulan Agustus sampai bulan Oktober tahun 2022, tercatat ada 51 rumah tangga yang memproduksi produk tersebut.

Aneka produk kerupuk dan keripik yang dihasilkan di kelurahan ini terdiri dari 50 jenis makanan ringan kering. Dari 50 jenis itu umumnya menggunakan minyak goreng dan hanya satu produk saja yang tidak menggunakan proses penggorengan, tetapi menggunakan proses pemanggangan yaitu kue sapik (kue semprong). Dari hasil survei terhadap industri pengolahan pangan di Kelurahan Batu Gadang tempat penulis melakukan Kegiatan Membangun Desa, dalam rangka Program Merdeka Belajar Kampus Merdeka (MBKM) Universitas Andalas tahun 2022, banyak penduduk yang mengeluhkan harga minyak goreng yang mahal. Berdasarkan hal itu, penulis mencoba mengembangkan produk kering yang diproses tanpa penggorengan, lebih tepatnya menggunakan proses pemanggangan yang menggunakan bahan pangan lokal dan menggalakkan konsumsi makanan tradisional yang lebih sehat. Produk kering yang penulis pilih adalah sagun bakar.

Sagun bakar adalah makanan tradisional yang terbuat dari campuran kelapa parut dengan pati seperti tepung sagu (Rahayu et al., 2017), tepung beras ketan (Ratnawati, 2012) atau tepung tapioka (Lestari, 2015). Pati yang terkandung dalam sagu alami yaitu 88,31% (Mandei, 2016), beras ketan putih sekitar 63.31 % (Pitoyo, 2018) sedangkan pada tapioka sekitar 85% (Jayanti et al., 2017a). Ketiga tepung tersebut dapat digolongkan tepung yang tinggi kadar patinya yang biasa digunakan untuk membuat sagun bakar.

Dari segi kandungan gizi, sagun bakar adalah pangan yang rendah kandungan protein, tapi tinggi karbohidrat. Hal ini terlihat pada tabel komposisi pangan Indonesia tahun 2017 oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia ([Kemenkes RI] Kementrian Kesehatan RI, 2018) disebutkan bahwa dalam 100 gram kue sagon atau sagun bakar mengandung 4.3 g kadar air, 2.8 g protein, 14.8 g lemak, 76.8 g karbohidrat, 1.1 g serat dan 0,7 g abu. Oleh karena itu, sagun bakar ini perlu dimodifikasi agar bisa meningkatkan zat gizinya terutama kandungan protein. Salah satu sumber protein nabati yang dapat diterima atau dikonsumsi secara luas oleh masyarakat adalah kacang hijau. Berdasarkan (Pertwi et al., 2018) menyatakan bahwa tepung kacang hijau mengandung protein sebesar 26,988 g setiap 100 g tepung kacang hijau.

Sejauh ini, warna sagun bakar yang beredar di pasaran adalah sagun bakar berwarna putih dan putih kecoklatan. Selain itu ada juga beberapa produsen yang menambahkan pewarna sintesis berwarna pink agar lebih menarik bagi konsumen. Namun, dibalik warna yang bagus, pewarna sintesis tidak berperan dalam memperbaiki nilai gizi dan keamanan penggunaannya perlu diawasi. Dalam rangka memanfaatkan pangan lokal, ubi jalar ungu bisa sebagai pewarna ungu alami dari antosianin yang berperan sebagai sumber antioksidan bagi tubuh. Antioksidan merupakan senyawa-senyawa yang dapat mencegah, menunda, atau menghambat terjadinya oksidasi lemak ataupun senyawa lain yang mudah teroksidasi (Santoso, 2016). Sehingga dengan adanya sumber antioksidan dapat membantu melindungi tubuh dari kerusakan yang disebabkan oleh radikal bebas. Radikal bebas adalah molekul yang tidak stabil karena elektronnya tidak berpasangan sehingga sangat reaktif dan dapat merusak sel-sel tubuh. Untuk itu antioksidan bekerja dengan cara menyumbangkan elektronnya kepada radikal bebas agar menjadi stabil sehingga mencegah kerusakan sel-sel tubuh.

Percobaan pendahuluan dengan mensubstitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau pada adonan sagun bakar menghasilkan adonan sagun bakar yang berwarna ungu. Setelah pemanggangan sagun bakar tetap berwarna ungu. Dengan demikian penggunaan ubi jalar ungu sebagai pewarna alami dapat digunakan pada pembuatan sagun bakar karena selama pemanggangan sagun bakar tidak kehilangan warna ungunya. Disamping

itu, substitusi tepung kacang hijau ke dalam adonan kue sagun ternyata dinilai oleh panelis lebih enak dan lebih disukai. Se jauh yang penulis ketahui setelah melakukan studi pustaka, belum ada yang meneliti substitusi campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau sebagai pewarna alami dan peningkatan kadar protein pada sagun bakar. Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tapioka dengan Campuran Tepung Ubi Jalar Ungu dan Tepung Kacang Hijau terhadap Karakteristik Sagun Bakar”**

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini yaitu :

1. Untuk mengetahui pengaruh perbedaan substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau terhadap karakteristik sagun bakar
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau dari analisis yang dilakukan.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait karakteristik sagun bakar dari perbedaan substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau serta diperoleh formulasi produk terbaik dari analisis yang dilakukan.

1.4 Hipotesis Penelitian

Hipotesis dari penelitian ini yaitu :

H₀ : Perbedaan substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik dan organoleptik sagun bakar

H₁ : Perbedaan substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar ungu dan tepung kacang hijau berpengaruh nyata terhadap karakteristik dan organoleptik sagun bakar.