

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam macam makanan khas atau jajanan tradisional tiap daerahnya. Jajanan tradisional tiap daerah memiliki keunikan tersendiri, baik dari proses pembuatannya hingga cara penyajiannya. Hal tersebut menjadi cerminan bahwa Indonesia memiliki budaya dan tradisi yang beranekaragam. Gardjito (2017) berpendapat bahwa jajanan tradisional merupakan jenis kuliner yang proses pengolahannya dilakukan secara turun temurun pada suatu masyarakat tertentu. Salah satu jajanan tradisional dari Sumatera Barat yaitu kue *sapik*.

Kue *sapik* merupakan salah satu dari banyaknya jajanan khas yang berasal dari Sumatera Barat yang berbahan dasar tepung beras, santan, telur, gula, garam, dan bubuk kayu manis (Hidayati, 2019). Dinamakan kue *sapik* karena pada saat proses pengolahan, adonan yang sudah matang kemudian di lipat dan dijepit, sehingga dinamakan kue *sapik* (kue jepit). Kue *sapik* mempunyai rasa yang manis, berwarna kuning kecoklatan dan teksturnya yang renyah. Saat ini kue *sapik* banyak ditemui di berbagai daerah di Indonesia dengan bentuk dan penyebutan yang berbeda tiap daerahnya. Daerah Sunda kue ini disebut kue semprong, di Lamongan disebut kue japit gulung, di Aceh disebut kue *seupet*, di Sumatera Selatan disebut kue juada gulung dan di Sulawesi disebut kue *kasippi* (Fujiarti, 2018).

Satu porsi kue *sapik* 100 gram mengandung 433,2 kalori, 8 gram protein, 12,1 gram lemak, 74 gram karbohidrat, 22,7 gram kalsium dan 132 gram fosfor, menurut penelitian yang dilakukan Vivin (2013). Kuantitas kandungan serat tidak disertai dalam penelitian tersebut. Serat merupakan zat non gizi yang berperan penting untuk kesehatan pencernaan (Amalia, 2002). Dengan begitu perlu dilakukan penambahan untuk meningkatkan serat pada kue *sapik*, upaya yang dilakukan yaitu dengan menambahkan serat dari sumber lain, salah satunya dengan menambahkan sayur Bayam pada kue *sapik* tersebut.

Di Indonesia, bayam sering dimakan atau ditanam dalam varietas yang berwarna hijau. Meski demikian, bayam merah mulai populer di kalangan masyarakat Indonesia sebagai tanaman pangan (Rachmania & Ashari, 2019). Dibandingkan bayam merah, bayam hijau diyakini memiliki lebih banyak klorofil (Jiang et al., 2017). Selain itu populasi bayam hijau juga mudah diperoleh di pasaran, baik pasar tradisional maupun swalayan.

Setiap 100 gram daun bayam hijau mengandung 36 kalori, 3,5 gram protein, 0,5 gram lemak, 6,5 gram karbohidrat, 2,4 gram serat, 358 miligram kalsium, 6,09 Internasional Unit vitamin A, 908 miligram vitamin B1, 62 miligram vitamin C, 267 miligram kalsium, 67 miligram fosfor, 3,9 miligram zat besi dan 86,9 miligram air (Wahyuni, 2018). Bayam hijau merupakan salah satu sayuran yang mengandung serat tergolong tinggi yaitu sebesar 2,4 gram tiap 100 gram daunnya dibandingkan dengan sayuran sawi hijau sebanyak 0,7 gram, daun singkong 1,8 gram, buncis 1,9 gram, dan kangkung sebanyak 2 gram tiap 100 gram daunnya (Kaleka, Nobertus. 2012). Fungsi serat pada bayam salah satunya untuk melancarkan pencernaan di dalam tubuh. Selain serat, bayam hijau juga mengandung klorofil, lutein, zeaxanthin, kalsium, asam folat, vitamin C, dan betakaroten. Nutrisi yang ditemukan pada sayuran bayam ini mampu mengurangi resiko kanker, menurunkan tekanan darah, serta menurunkan kadar kolesterol jahat (Wahyuni, 2018).

Produksi bayam pada tahun 2021 produksinya di Indonesia mencapai 171,706 ton. Jumlah tersebut meningkat 9,35% dibanding pada tahun sebelumnya sebesar 157.024 ton (BPS, 2021). Sedangkan produksi bayam di Sumatera Barat pada tahun 2022 sebesar 6.711 ton (Badan Pusat Statistik, 2022). Banyaknya produksi bayam tidak sebanding dengan pemanfaatannya yang masih minim. Kebanyakan masyarakat hanya memanfaatkan bayam hanya untuk sebagai sayuran bening.

Penambahan bayam pada kue *sapik* telah dilakukan oleh Nova (2017) yaitu dengan menambahkan jus daun bayam hijau pada kue *sapik*. Sedangkan Ade (2017) menambahkan puree daun bayam hijau pada kue *sapik*. Pada penelitian ini ditambahkan bubuk daun bayam hijau. Olahan bubuk dari bayam dipilih dikarenakan tingginya kadar air pada bayam yang menyebabkan daya simpan

bayam relatif singkat sehingga mengakibatkan banyaknya bayam yang terbuang dan membusuk jika tidak diolah dalam waktu yang cepat. Sehingga perlu dilakukan diversifikasi produk pangan olahan menjadi bubuk bayam untuk memperpanjang daya simpan bayam tersebut (Siska, 2016).

Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah penulis lakukan dengan menambahkan bubuk daun bayam hijau pada kue *sapik* sebesar 10g, 20g, 30g dan, 40g. Penambahan 10g yang disukai panelis karena memberikan warna yang tidak terlalu gelap, rasa bayam yang tidak dominan serta tekstur yang renyah. Latar belakang tersebut penulis gunakan untuk melakukan penelitian yang berjudul “Pengaruh Penambahan Bubuk Daun Bayam Hijau (*Amaranthus tricolor*) Terhadap Karakteristik Kue *Sapik*”. Dengan penambahan bubuk daun bayam hijau yang dilakukan sebesar 5 g, 10 g, 15 g, 20 g, dan tanpa penambahan bubuk bayam hijau.

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk daun bayam hijau terhadap karakteristik kue *sapik*.
2. Mengetahui tingkat penambahan bubuk daun bayam hijau terbaik berdasarkan penerimaan panelis pada kue *sapik*.

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat antara lain :

1. Memberikan informasi mengenai pemanfaatan daun bayam hijau sebagai bahan tambahan dalam pembuatan kue *sapik* yang kaya akan serat.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh penambahan terbaik bubuk daun bayam hijau terhadap karakteristik kue *sapik*.
3. Mengembangkan produk pangan tradisional yaitu kue *sapik* dengan warna alami dari bayam hijau.

1.4 Hipotesis Penelitian

- H₀: Penambahan bubuk daun bayam hijau tidak berpengaruh terhadap karakteristik kue *sapik*.
- H₁: Penambahan bubuk daun bayam hijau berpengaruh terhadap karakteristik kue *sapik*.

