

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue Sagon merupakan salah satu jenis kue tradisional Indonesia yang terbuat dari bahan-bahan mudah diperoleh seperti kelapa parut, tepung ketan, gula, dan garam. Kue sagon banyak dijumpai dan sangat populer di Sumatera, Jawa dan Bali (Dewi *et al*, 2018). Di Sumatera Barat, kue sagon biasa disebut dengan kue sagun. Kue sagun biasanya disantap saat hari besar agama dan hari besar lainnya. Selain itu, sagun dihidangkan saat pesta pernikahan dan pesta adat.

Dari segi kandungan gizi, kue sagon mengandung kadar karbohidrat yang tinggi dan kadar protein yang rendah. Hal ini terlihat pada tabel komposisi pangan Indonesia tahun 2018 oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia (Kemenkes RI, 2018) disebutkan bahwa dalam 100 gram kue sagon 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 kadar abu. Oleh karena itu, kue sagon dimodifikasi agar zat gizinya meningkat khususnya pada kandungan dan daya cerna protein. Untuk meningkatkan kadar protein dari kue sagon tersebut, dapat dilakukan dengan penambahan tepung tempe.

Tepung tempe merupakan produk turunan dari tempe. Tepung tempe lebih mudah dicerna dibandingkan dengan tepung kedelai. Menurut Astawan (2013), menyatakan bahwa, terdapat enzim-enzim pencernaan yang dihasilkan oleh kapang tempe, maka protein, lemak, dan karbohidrat pada tempe menjadi lebih mudah untuk dicerna di dalam tubuh dibandingkan yang terdapat dalam kedelai. Hal ini disebabkan kadar protein yang larut dalam air akan meningkat akibat aktivitas enzim Proteolitik (Widianarko, 2002).

Proses pembuatan tepung tempe melibatkan penggilingan tempe yang sudah matang menjadi tepung halus. Menurut penelitian Astawan *et al*, (2015), pembuatan tepung tempe dilakukan dengan cara pengirisan tempe menggunakan *slicer*, *blanching* dengan uap panas (tekanan 1 bar selama 2 menit), dilanjutkan dengan pengeringan dengan oven pada suhu 60°C selama 8 jam. Selanjutnya, penggilingan dengan *disc mill*, dan terakhir diayak menggunakan saringan 60 mesh.

Tepung tempe telah banyak dimanfaatkan salah satunya sebagai makanan pendamping ASI (Tampubolon *et al*, 2014) dan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan roti manis (Kurniawati dan Ayustaningwarno, 2012 dalam Astawan *et al*, 2015), serta sebagai substitusi tepung ketan dalam pembuatan kue kering (kue sagon) dalam penelitian ini.

Penulis telah melakukan penelitian pendahuluan membuat tepung tempe. Selanjutnya penulis membuat kue sagon dengan mensubstitusikan tepung ketan dengan tepung tempe 0% (tanpa substitusi), 10% dan 40%. Hasil Pengamatan menunjukkan bahwa sagon dengan substitusi 10% sudah mulai ketara rasa dan aroma tempenya, sementara rasa dan aroma sagonnya masih terasa kuat. Sedangkan pada substitusi 40% dihasilkan kue sagon yang memiliki warna kekuningan dan *aftertaste* pahit. Oleh karena itu, berdasarkan uraian tersebut penulis menetapkan tingkat substitusi tepung ketan dengan tepung tempe 0% (tanpa substitusi) ; 7,5% ; 15% ; 22,5% ; dan 30%, atau dengan perbandingan tepung ketan dan tepung tempe yaitu, 100 g : 0 g (tanpa substitusi /perlakuan A), 92,5 g : 7,5 g (perlakuan B), 85 g : 15 g (perlakuan C), 77,5 g : 22,5 g (perlakuan D) dan 70 g : 30 g (perlakuan E). Dengan demikian, judul penelitian ini adalah **“Pengaruh Substitusi Tepung Ketan Dengan Tepung Tempe Terhadap Karakteristik Kue Sagon”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Dari perumusan masalah tersebut, maka penelitian ini bertujuan untuk:

- Mengetahui pengaruh tingkat substitusi tepung ketan dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue sagon.
- Mengetahui formulasi terbaik substitusi tepung ketan dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue sagon.

1.3 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi terkait karakteristik kue sagon dari perbedaan substitusi tepung ketan dengan tepung tempe serta diperoleh formulasi produk terbaik dari analisis yang dilakukan.

1.4 Hipotesis Penelitian

H₀ : Tidak ada pengaruh substitusi tepung ketan dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue sagon yang dihasilkan.

H₁ : Ada pengaruh substitusi tepung ketan dengan tepung tempe terhadap karakteristik kue sagon yang dihasilkan.

