

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nagari Kinari adalah salah satu Nagari di Kabupaten Solok yang mencakup wilayah seluas 3.188 ha dimana 699 ha lahan yang ada berupa lahan sawah yang ditanami secara monokultur dengan tanaman padi. Nagari Kinari termasuk salah satu sentra penghasil beras di Kabupaten Solok (Website Resmi Nagari Kinari, 2022). Berdasarkan data dari Dinas Pertanian Kabupaten Solok, produksi beras di Nagari Kinari pada tahun 2023 mencapai 2.000 ton. Produksi beras ini dihasilkan dari lahan seluas 1.000 hektar. Setiap tahunnya produksi beras di Nagari Kinari terus meningkat. Produksi beras di Nagari Kinari mencapai 1.800 ton pada tahun 2022 (BPS Kabupaten Solok, 2023).

Beras yang diproduksi di Nagari Kinari memiliki kualitas yang baik dan memiliki cita rasa yang khas. Varietas tanaman padi yang ada di Nagari Kinari antara lain, Anak daro, Sokan, Bujang marantau dan Kuriek. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Lestari *et al.* (2018), beras Solok jenis Anak daro dan Sokan termasuk dalam kategori beras dengan kadar amilosa yang tinggi. Beras yang tinggi amilosa biasanya menghasilkan nasi yang keras/pera, sedangkan beras dengan kadar amilosa rendah cenderung menghasilkan nasi yang pulen. Beras dengan kadar amilosa tinggi juga memiliki Indeks Glikemik (IG) yang rendah. Beras yang tinggi kadar amilosanya akan lambat dicerna karena struktur amilosanya kuat dan sulit tergelatinisasi, sehingga dapat memperlambat kenaikan kadar gula darah (Lestari *et al.*, 2018).

Pengolahan beras di Nagari Kinari menjadi produk olahan beras masih minim karena sebagian besar beras yang dihasilkan hanya dijual dalam bentuk beras mentah. Hanya sebagian kecil beras yang diproduksi diolah menjadi produk olahan beras. Hal ini menyebabkan nilai tambah beras masih rendah (Website Resmi Nagari Kinari, 2022).

Di samping itu, Usaha Mikro, Kecil, dan Menengah (UMKM) yang ada di Nagari Kinari tidak mampu memenuhi permintaan lapangan pekerjaan di Nagari tersebut. Hal ini menyebabkan banyak masyarakat yang mencari pekerjaan ke luar

Nagari. Potensi alam yang ada masih belum termanfaatkan dengan baik (Website Resmi Nagari Kinari, 2022). Salah satu cara yang dapat dilakukan untuk meningkatkan pendapatan masyarakat Nagari Kinari adalah pengembangan UMKM dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada, salah satunya beras. Oleh karenanya, perlu dikaji pengembangan produk dari olahan beras untuk menjadi berbagai produk yang mampu meningkatkan nilai tambah beras itu sendiri.

Sebagian besar UMKM yang ada di Nagari Kinari berfokus pada produk olahan beras, salah satunya usaha kue sapik. Kue sapik atau yang biasa disebut dengan kue semprong merupakan kue tradisional Indonesia dengan tekstur renyah yang berbentuk gulungan menyerupai lampu tempel atau lipatan berbentuk persegi atau kipas (Damayanti dan Indrawati, 2016). Kue sapik terdiri atas tepung beras, telur dan santan cair yang dicampur dengan tambahan gula atau kayu manis lalu dipanggang dengan cetakan khusus (Prasetya dan Herdinastiti, 2018).

Kue sapik memiliki tekstur yang sangat renyah sehingga mudah pecah jika dibawa kemana-mana. Hal ini dapat menjadi kendala dalam hal pengemasan dan pengiriman kue sapik. Kue sapik memiliki masa simpan yang relatif singkat. Kue sapik akan menjadi lembek setelah beberapa minggu. Selain itu, belum banyak inovasi yang ada pada kue sapik ini sehingga muncullah ide untuk mengembangkan produk kue sapik ini ke dalam bentuk tepung instan.

Berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi dalam industri pangan mendorong terciptanya inovasi dalam produk pangan, termasuk produksi pangan instan. Hal ini juga didukung oleh perubahan gaya hidup di masyarakat yang ingin mengonsumsi pangan serba cepat dan instan. Tepung kue instan hadir sebagai solusi untuk membuat kue dengan cara yang lebih mudah dan dalam persiapan, pengolahan serta penyajiannya juga praktis (Badan POM, 2021).

Tepung kue sapik instan merupakan produk setengah jadi yang dihasilkan melalui perlakuan fisika untuk meningkatkan sifat hidrasi dari bahan makanan berbentuk bubuk. Pada produk adanya proses penghilangan kadar air yang membuat produk sulit terkontaminasi dan lebih mudah dalam penanganan bahannya serta penyajiannya mudah. Pangan instan dapat disajikan dengan hanya menambahkan air hingga siap untuk dinikmati (Palijama dan Breemer, 2020).

Tepung kue sapik instan dibuat dari bahan dasar tepung beras dan santan kelapa. Tepung beras dibuat dengan memanfaatkan beras lokal yang ada, yaitu beras dari varietas padi Anak daro dan Soka. Beras yang digunakan merupakan hasil sortasi beras, yaitu butir patah atau menir. Butir pecah adalah butiran beras pecah yang ukurannya kurang dari 6/10 namun lebih besar dari 2/10 ukuran butir utuh beras dikarenakan proses pengolahan gabah. Sedangkan menir adalah butir beras pecah yang berukuran kurang dari 2/10 ukuran butir beras utuh. Dengan memanfaatkan butir pecah atau menir ini diharapkan dapat meningkatkan nilai tambah beras lokal. Hal ini dikarenakan adanya butir pecah atau menir dengan jumlah berlebih bisa menurunkan kualitas beras premium dari segi penampakan (Yudha, 2010).

Selain beras lokal, penelitian ini juga menggunakan kelapa segar lokal dari Nagari Kinari. Kelapa yang digunakan adalah kelapa tua yang akan diolah menjadi santan. Semakin tua usia buah kelapa, maka daging buahnya semakin tebal dan protein yang terkandung semakin mudah dicerna. Buah kelapa tua mengandung lemak hingga 34,7%, protein 3,4%, karbohidrat 14,0% dan air 4,6% (Raghavendra dan Raghavarao, 2010).

Pada penelitian ini akan digunakan bahan baku dalam bentuk segar dan komersial sebagai pembandingan. Bahan baku komersial yang digunakan adalah tepung beras kemasan dan santan cair kemasan. Pemanfaatan bahan baku lokal dilakukan dengan menggunakan tepung beras dan kelapa yang berasal dari Nagari Kinari. Dengan pengembangan yang tepat, produk olahan beras dari Nagari Kinari berpotensi sebagai produk andalan di Kabupaten Solok dan diharapkan dapat meningkatkan perekonomian masyarakat setempat terutama UKM Nagari Kinari.

Berdasarkan uraian di atas maka dilakukan penelitian dengan judul **“Kajian Pembuatan Tepung Kue Sapik Instan dan Analisis Nilai Tambahnya”**. Penelitian ini bertujuan untuk dapat menentukan komposisi bahan baku yang tepat pada pembuatan tepung kue sapik instan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan pada pembuatan tepung kue sapik instan yaitu belum di dapatkannya:

1. Bagaimana pengaruh jenis tepung beras dan santan kelapa terhadap sifat fisiko-kimia dan uji organoleptik tepung kue sapik instan?
2. Kombinasi jenis tepung beras dan santan kelapa manakah yang tepat untuk menghasilkan tepung kue sapik instan yang paling banyak diminati panelis?
3. Berapa nilai tambah tepung kue sapik instan dari kombinasi jenis tepung beras dan santan kelapa yang paling diminati panelis?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian ini, yaitu:

1. Menganalisis pengaruh jenis tepung beras dan santan kelapa terhadap sifat fisiko-kimia dan uji organoleptik tepung kue sapik instan.
2. Menganalisis kombinasi jenis tepung beras dan santan kelapa yang tepat dalam menghasilkan tepung kue sapik instan yang paling banyak disukai panelis.
3. Menganalisis nilai tambah tepung kue sapik instan dari kombinasi jenis tepung beras dan santan kelapa yang paling diminati panelis.

1.4 Manfaat Penelitian

Diharapkan bahwa hasil penelitian ini akan memberikan pengetahuan terkait pembuatan tepung kue sapik instan dengan memanfaatkan bahan baku lokal yang ada. Selain itu, juga dapat menambah khazanah ilmu pengetahuan tentang tepung kue sapik instan.

1.5 Hipotesis

- H_0 : Jenis tepung beras dan santan kelapa tidak berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimia dan uji organoleptik tepung kue sapik instan.
- H_1 : Jenis tepung beras dan santan kelapa berpengaruh terhadap sifat fisiko-kimia dan uji organoleptik tepung kue sapik instan.

