BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue sagon merupakan salah satu kue tradisional yang populer di daerah Sumatera. Kue ini biasanya disajikan sebagai camilan ringan yang menemani waktu santai, dijadikan oleh-oleh khas daerah, atau disuguhkan kepada tamu saat perayaan hari raya. Secara umum, kue sagon dibuat dari campuran beberapa bahan, yaitu tepung yang mengandung pati tinggi seperti tepung ketan putih dengan campuran kelapa parut, air, gula, dan garam (Dewi *et al*., 2018). Tepung ketan putih memiliki kandungan pati sebesar 85% (Fenia *et al*., 2019). Perpaduan bahan-bahan ini menghasilkan kue dengan cita rasa gurih dan manis yang khas serta tekstur renyah yang disukai banyak orang.

Kue sagon tergolong sebagai makanan dengan kandungan karbohidrat yang cukup tinggi. Berdasarkan data dari Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2017 yang diterbitkan oleh Kementerian Kesehatan Republik Indonesia, dalam setiap 100 g kue sagon terkandung 4,3 g kadar air, 0,7 g kadar abu, 2,8 g protein, 14,8 g lemak, 76,8 g karbohidrat, dan 1,1 g serat (Kementerian Kesehatan RI, 2018). Dari komposisi tersebut, terlihat bahwa kue sagon memiliki kadar protein dan serat yang relatif rendah, sehingga dari segi kandungan gizi, kue ini masih dapat dimodifikasi agar menjadi lebih bernutrisi.

Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk meningkatkan kandungan protein dalam kue sagon adalah dengan menambahkan tepung kacang hijau ke dalam adonannya. Kacang hijau merupakan bahan pangan lokal yang sudah lama dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia dan mudah ditemukan di pasaran. Selain ketersediaannya yang melimpah, kacang hijau juga dikenal sebagai sumber protein nabati yang baik bagi tubuh. Tepung kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi, yakni sekitar 24,7% (Nugraha, 2019). Jika dibandingkan dengan beberapa jenis kacang-kacangan lainnya, kandungan gizi dalam

kacang hijau tergolong cukup tinggi, sehingga menjadikannya sebagai pilihan untuk diolah menjadi tepung sebagai bahan tambahan dalam kue sagon.

Pemanfaatan kacang hijau dalam bentuk tepung memiliki beberapa keunggulan, salah satunya adalah meningkatkan kemudahan dalam penggunaannya sehingga lebih praktis bagi konsumen. Dengan dijadikan tepung, kandungan protein dalam kacang hijau tetap dapat dimanfaatkan tanpa harus melalui proses pengolahan yang rumit. Pemanfaatan tepung kacang hijau dalam industri pangan, khususnya dalam pembuatan kue tradisional seperti kue sagon, masih belum dimaksimalkan. Oleh karena itu, penambahan tepung kacang hijau dalam kue sagon tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan kandungan protein, tetapi juga sebagai upaya untuk memanfaatkan sumber pangan lokal dengan lebih optimal. Data dari BPS Sumbar (2023), menyatakan bahwa hasil produksi kacang hijau di Sumatera Barat pada tahun 2022 mencapai 392 ton. Dengan jumlah produksi yang relatif besar, penggunaan tepung kacang hijau dalam pembuatan kue sagon dapat memberikan nilai tambah bagi komoditas lokal serta mendukung pertumbuhan ekonomi petani kacang hijau di daerah tersebut.

Selain peningkatan protein melalui penambahan tepung kacang hijau, kandungan serat dalam kue sagon juga dapat ditingkatkan dengan mengganti kelapa parut dengan tepung ampas kelapa. Ampas kelapa merupakan hasil sampingan dari produksi santan yang masih mengandung nutrisi penting seperti protein, karbohidrat, dan serat dalam jumlah yang cukup tinggi. Salah satu komoditas unggulan yang banyak diusahakan oleh masyarakat di Sumatera Barat adalah kelapa. Berdasarkan data dari BPS Sumbar (2025), menyatakan bahwa produksi kelapa di Sumatera Barat pada tahun 2024 mencapai 80.046,6 ton. Produktivitas kelapa yang relatif tinggi, ampas kelapa yang dihasilkan dari proses

pembuatan santan memiliki potensi besar untuk dimanfaatkan sebagai bahan pangan olahan.

Saat ini, ampas kelapa masih sering dianggap sebagai limbah dan belum dimanfaatkan secara optimal. Sebagian besar ampas kelapa hanya dibuang atau digunakan sebagai pakan ternak, padahal bahan ini masih memiliki kandungan gizi yang cukup baik. Salah satu cara untuk meningkatkan pemanfaatannya adalah dengan mengolah ampas kelapa menjadi tepung. Tepung ampas kelapa dibuat melalui proses pengeringan setelah ampas kelapa mengalami pengepresan untuk mengambil santannya. Jika dibandingkan dengan kelapa parut segar, tepung ampas kelapa memiliki kadar serat yang jauh lebih tinggi. Berdasarkan data dari Kementerian Kesehatan RI (2018), kelapa parut yang berasal dari daging kelapa tua segar mengandung serat sekitar 4,7%. Tepung ampas kelapa memiliki kandungan serat kasar mencapai 33,64% (Putri, 2014). Penggunaan tepung ampas kelapa sebagai bahan dalam pembuatan kue sagon diharapkan dapat meningkatkan nilai gizi produk kue sagon, khususnya pada kandungan serat.

Penelitian pendahuluan telah dilakukan dalam pembuatan kue sagon dengan formulasi tepung ketan putih, tepung kacang hijau, dan tepung ampas kelapa. Dari hasil penelitian pendahuluan didapatkan bahwa subsitusi tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa >30% menghasilkan adonan kue sagon yang sulit dicetak. Hal ini disebabkan karena tepung kacang hijau memiliki kandungan amilosa yang cukup tinggi dibandingkan tepung ketan putih yang rendah amilosa, sehingga jika digunakan berlebihan akan mengurangi sifat kohesif adonan. Kandungan amilosa tepung kacang hijau mencapai 33% (Pradipta & Putri, 2015) sedangkan tepung ketan putih memiliki kandungan amilosa 17% (Fenia *et al*., 2019). Sementara itu, tepung ampas kelapa hampir tidak mengandung pati dan didominasi oleh serat kasar, yang cenderung membuat adonan menjadi lebih rapuh. Kombinasi kedua bahan ini dalam jumlah tinggi menyebabkan adonan kehilangan struktur dan

sulit dicetak, sehingga pada penelitian ini penulis membatasi substitusi maksimum sebesar 30% dan melakukan penelitian pada kue sagon dengan formulasi tepung ketan putih, tepung kacang hijau, dan tepung ampas kelapa pada perlakuan A 100% : 0% : 0%, perlakuan B 70% : 25% : 5%, perlakuan C 70% : 20% : 10%, perlakuan D 70% : 15% : 15%, dan perlakuan E 70% : 10% : 20%.

Berdasarkan uraian di atas tentang subsitusi tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa, maka penulis melakukan penelitian yang berjudul **"Pengaruh Perbandingan Tepung Ketan Putih dengan Tepung Kacang Hijau dan Tepung Ampas Kelapa terhadap Karakteristik Kue Sagon".**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik kue sagon?
2. Apa formulasi terbaik perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa?

1.3 Tujuan

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa terhadap karakteristik kue sagon.
2. Menentukan formulasi terbaik perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai karakteristik kue sagon dari perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa.
2. Memberikan informasi mengenai formulasi produk terbaik dari analisis yang dilakukan.

3. Meningkatkan nilai guna dan nilai ekonomis dari tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa.

1.5 Hipotesis Penelitian

H0 : Perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kue sagon.

H1 : Perbandingan tepung ketan putih dengan tepung kacang hijau dan tepung ampas kelapa berpengaruh nyata terhadap karakteristik kue sagon.

UNIVERSITAS ANDALAS
UNTUK KEDJAJAAN BANGSA