

I. PENDAHULUAN

1.1. LATAR BELAKANG

Kue sapik adalah salah satu jenis kue kering tradisional yang banyak dijumpai dalam berbagai perayaan dan acara penting di Indonesia. Kue sapik memiliki rasa yang tidak terlalu manis, aroma yang khas, renyah dengan warna kuning kecoklatan yang berbentuk gulungan umumnya kue sapik terbuat dari tepung beras, tepung terigu, gula pasir, santan, telur dengan cara dipanggang (Srimaryati & Iswari, 2019).

Kue sapik yang dibuat oleh masyarakat pada umumnya memiliki komposisi dasar yang sederhana dengan kandungan nutrisi yang lebih dominan pada karbohidrat dan lemak dibandingkan dengan protein. Tepung beras sebagai bahan utama yang digunakan memiliki kandungan protein yang relatif rendah dan penggunaan telur dalam jumlah kecil untuk membantu mengikat adonan juga memberikan sedikit kandungan protein.

Protein merupakan zat makanan yang paling kompleks. Protein terdiri dari karbon, hidrogen, oksigen, nitrogen, sulfur, dan fosfor. Protein sering disebut sebagai zat makanan bernitrogen karena protein merupakan zat makanan yang mengandung unsur nitrogen (Vidiasari, 2022). Protein merupakan salah satu makronutrien esensial yang sangat dibutuhkan oleh tubuh untuk berbagai fungsi, seperti pertumbuhan, perbaikan jaringan, pembentukan enzim dan hormon, serta menjaga sistem kekebalan tubuh. Peningkatan kesadaran masyarakat terhadap pentingnya pemenuhan gizi seimbang menjadikan asupan protein sebagai salah satu aspek utama yang perlu diperhatikan dalam menjaga kesehatan dan menunjang aktivitas sehari-hari (Kemenkes RI, 2019).

Tepung beras merupakan bahan utama yang sering digunakan dalam pembuatan kue sapik karena sifatnya yang tidak mengandung gluten, sehingga mampu menghasilkan tekstur yang

renyah karena tidak ada struktur gluten yang mengikat air atau membentuk elastis dan membuat kue lebih tahan lama dalam penyimpanan tanpa cepat melempem (Koehler & Wieser, 2013). Selain itu, tepung beras memiliki daya serap cairan yang baik yang berkontribusi terhadap kestabilan adonan. Tepung beras memiliki rasa yang relatif netral sehingga mudah menyerap rasa dari bahan lain seperti gula, santan, atau pewangi (vanili, pandan atau kayu manis). Hal ini memungkinkan fleksibilitas dalam pengembangan variasi rasa kue sapik. Namun, tepung beras memiliki kandungan protein yang relatif rendah (Mariotti et al., 2009).

Formulasi kue sapik yang diambil dari beberapa jurnal setelah dilakukan perhitungan mengandung protein berkisar antara 8-10%, diantaranya formulasi yang digunakan oleh Sutisna (2013) mengandung 8,5% selanjutnya, dilakukan juga perhitungan kadar protein pada formulasi yang bersumber dari Direktorat Gizi Departemen (2019) didapatkan kadar proteinnya 8,9%. Selain dari jurnal juga dilakukan perhitungan kadar protein terhadap formulasi yang didapatkan dari situs *CookPad*. Pada formulasi yang didapatkan dari *CookPad* kue sapik mengandung protein berkisar antara 5%-9%. Di antaranya, resep yang ditulis oleh Reza Yolanda pada (2025) didapatkan kadar proteinnya 7%, selanjutnya resep yang ditulis oleh Rachelesters (2024) mengandung protein 9,4%. Dari resep yang digunakan menyatakan bahwa kandungan protein pada kue sapik masih tergolong rendah. Oleh karena itu, perlu dilakukan peningkatan untuk melengkapi kandungan gizi dan meningkatkan nilai fungsionalitas pangan dari kue sapik terutama kandungan protein. Salah satu upaya yang dilakukan untuk meningkatkan kandungan gizi kue sapik adalah dengan mensubstitusi bahan baku dengan bahan yang mengandung tinggi protein, salah satunya adalah dengan menambahkan tepung telur.

Telur merupakan sumber protein hewani yang hampir sempurna. Telur ayam merupakan bahan pangan sempurna yang mengandung zat gizi seperti protein (12,8%) dan lemak (11,8%).

Dalam 100 gram telur utuh juga mengandung vitamin A sebesar 327 SI dan mineral sebesar 256 mg. Telur mengandung protein bermutu tinggi karena memiliki susunan asam amino esensial yang lengkap dan memiliki nilai biologi yang tinggi, yaitu 100%. Telur terdiri atas tiga komponen utama yaitu cangkang telur (kerabang) dengan selaput, putih telur dan kuning telur. Tingginya kadar air, lemak dan protein pada telur, menjadikan telur sebagai media pertumbuhan bakteri yang baik sehingga umur simpannya cukup singkat. Kualitas telur yang baik adalah yang dikonsumsi dalam rentang 17 hari (Kurniawan et al., 2014).

Salah satu terobosan yang relatif baru dalam teknologi pengolahan telur adalah dengan memproses telur mentah menjadi produk tepung telur (*egg powder*). Pengolahan menjadi tepung telur mampu memperpanjang umur simpan, mudah dalam transportasi, hemat dalam penggunaan ruang serta kandungan gizi dan sifat fungsionalnya yang tetap terjamin (Said et al., 2020). Tepung telur atau disebut juga telur kering merupakan salah satu bentuk awetan telur yang melalui proses pengeringan. Penggunaan tepung telur sebagai bahan tambahan ke produk pangan lain lebih mudah dibandingkan dengan penggunaan telur segar (Abreha et al., 2021).

Peneliti kemudian melakukan penelitian pendahuluan untuk memperoleh perbandingan tepung beras dan tepung telur yang tepat sehingga dapat menghasilkan kue sapik tinggi protein yang dapat disukai. Pada penelitian pendahuluan yang dilakukan digunakan perbandingan tepung telur dan tepung beras yaitu 20:80 menghasilkan kue sapik yang renyah, wangi dan aroma dari tepung telur tidak tercium. Kemudian digunakan perbandingan tepung telur dan tepung beras yaitu 40:60 menghasilkan kue sapik dengan aroma dari tepung telur cukup kuat, renyah dan wangi. Penggunaan tepung telur dipilih dalam pembuatan kue sapik tinggi protein dikarenakan berpotensi menghasilkan produk dengan kandungan protein yang lebih tinggi tanpa mengorbankan sensori yang diharapkan. Oleh karena itu peneliti akan melakukan penelitian

untuk mengetahui bagaimana “**Pengaruh Perbandingan Tepung Beras dan Tepung Telur Terhadap Karakteristik Kue Sapik Tinggi protein**”.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan tujuan penelitian yang telah diuraikan diatas, maka rumusan masalah dari penelitian ini antara lain:

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung telur terhadap kualitas kue sapik tinggi protein?
2. Bagaimana tingkat perbandingan tepung beras dan tepung telur yang menghasilkan karakteristik terbaik dari kue sapik tinggi protein?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung beras dan tepung telur terhadap kualitas kue sapik tinggi protein
2. Mengetahui tingkat perbandingan tepung beras dan tepung telur yang menghasilkan karakteristik terbaik dari sapik tinggi protein

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini aalah:

1. Memberikan alternatif cemilan tradisional yang lebih sehat dengan kandungan protein yang tinggi
2. Mengembangkan kue sapik sebagai produk fungsional dengan nilai tambah

