

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue lidah kucing adalah sejenis kue kering yang tipis, renyah, dan panjang menyerupai lidah kucing. Kue ini umumnya dibuat dengan menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Bahan lain seperti gula halus, margarin, putih telur, susu bubuk, dan baking powder digunakan untuk menambah cita rasa dan kerenyahan. Kue lidah kucing sering kali disajikan sebagai camilan atau hidangan penutup yang populer di berbagai negara, termasuk Indonesia terutama saat perayaan hari raya, baik sebagai suguhan untuk tamu, oleh-oleh, maupun camilan sehari-hari.

Menurut Rahmawati dan Rustanti (2013), kue kering dapat dijadikan salah satu alternatif makanan selingan yang praktis dan sehat atau bersifat fungsional. Seiring dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya konsumsi pangan bergizi, pemanfaatan bahan pangan lokal yang bernilai gizi tinggi semakin banyak dikembangkan. Bahan-bahan lokal seperti pisang kepok dan kacang pagar memiliki potensi untuk dimanfaatkan dalam formulasi produk pangan guna mengurangi penggunaan bahan baku impor, seperti tepung terigu. Pemanfaatan bahan lokal ini diharapkan dapat mendukung keberlanjutan pangan, mengurangi ketergantungan terhadap bahan baku impor, serta memberikan nilai tambah pada produk pangan yang dihasilkan.

Tepung terigu merupakan bahan utama yang umum digunakan dalam pembuatan kue, termasuk kue lidah kucing. Tepung ini berasal dari penggilingan bulir gandum yang kaya akan gluten, yaitu jaringan protein yang terbentuk dari gliadin dan glutenin. Gluten ini berperan dalam memberikan elastisitas dan kekuatan pada adonan. Namun, tingginya penggunaan tepung terigu dalam berbagai produk pangan di Indonesia menyebabkan ketergantungan terhadap bahan baku impor. Berdasarkan Badan

Pusat Statistik (2024), pada tahun 2023 Indonesia mengimpor biji gandum sebesar 10.586.600 ton per tahun gandum. Hal ini dikarenakan Indonesia tidak dapat menanam gandum secara optimal karena kondisi iklim tropis yang kurang mendukung, sehingga seluruh kebutuhan gandum dalam negeri harus dipenuhi melalui impor. Menurut Dessuara *et al.* (2015), mengurangi ketergantungan tepung terigu perlu dilakukan mengingat tingginya tingkat impor tepung terigu. Oleh karena itu, perlu dilakukan upaya pengurangan penggunaan tepung terigu dengan memanfaatkan bahan lokal sebagai alternatif dalam pembuatan kue lidah kucing. Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu adalah tepung pisang kepok yang merupakan salah satu potensi sumber daya lokal yang belum dimanfaatkan secara optimal.

Pisang kepok mengandung karbohidrat kompleks yang memberikan energi secara bertahap dan serat yang bermanfaat untuk kesehatan pencernaan. Menurut Palinata *et al.* (2023), dalam setiap 100 gram daging buah pisang terkandung karbohidrat 27%. Menurut Afifah *et al.* (2020), penggunaan pisang kepok dalam produk olahan dapat meningkatkan kandungan serat pangan, yang sangat bermanfaat bagi kesehatan pencernaan dan pengaturan gula darah. Berdasarkan data dari Badan Pusat Statistik (BPS) Provinsi Sumatera Barat, produksi pisang di provinsi tersebut mencapai 138.782 ton pada tahun 2023. Dari jumlah tersebut, Kabupaten Lima Puluh Kota merupakan daerah dengan produksi tertinggi, yaitu mencapai sekitar 38.234 ton. Angka ini menunjukkan bahwa pisang, termasuk pisang kepok merupakan salah satu komoditas hortikultura yang melimpah, sehingga sangat potensial untuk dikembangkan menjadi produk olahan. Salah satu bentuk diversifikasi yang dapat dilakukan adalah mengolah pisang kepok menjadi tepung (Kaleka, 2013).

Tepung pisang merupakan produk yang dihasilkan dari buah pisang melalui proses pengeringan dan penggilingan hingga menjadi butiran halus. Dalam pembuatan kue kering, tepung pisang kepok dapat meningkatkan aroma dan rasa produk akhir, serta memberikan karakteristik khas yang membedakan dari kue kering konvensional. Selain itu, penggunaan tepung pisang kepok dapat memberikan kontribusi vitamin A, B kompleks, dan vitamin C yang bermanfaat untuk kesehatan kulit dan sistem kekebalan tubuh (Wulandari *et al.*, 2018). Pembuatan tepung pisang memiliki beberapa keunggulan, di antaranya kemudahan dalam penyimpanan dan persiapan sebagai bahan baku suatu produk, serta daya tahan yang relatif lebih lama dibandingkan dengan bentuk segarnya. Tepung pisang kepok memiliki beberapa kelebihan, seperti kemudahan dalam pengolahan menjadi produk bernilai ekonomi tinggi, kompatibilitasnya dengan berbagai jenis tepung dan bahan tambahan lainnya, serta kemampuannya meningkatkan aroma pada produk akhir. Namun demikian, tepung pisang memiliki kandungan protein yang relatif rendah sehingga penggunaannya sebagai substitusi tepung terigu berpotensi menurunkan kadar protein produk. Oleh karena itu, diperlukan penambahan bahan pangan lain yang memiliki kandungan protein lebih tinggi guna meningkatkan nilai gizi produk. Salah satu bahan pangan yang berpotensi digunakan sebagai sumber protein nabati adalah kacang pagar

Kacang pagar (*Phaseolus lunatus L.*) merupakan sumber protein nabati yang juga memiliki berbagai keunggulan fungsional, sehingga potensial digunakan dalam pengembangan produk pangan seperti kue kering. Kacang pagar tidak hanya mengandung protein tinggi, yaitu antara 24% hingga 27,8% (Giarni, 2006), tetapi juga kaya akan serat pangan, vitamin, dan mineral yang berkontribusi terhadap kesehatan pencernaan dan metabolisme tubuh. Selain itu, kacang pagar kaya akan senyawa bioaktif yang menunjukkan aktivitas antioksidan dan anti-

inflamasi. Senyawa-senyawa tersebut berperan dalam menurunkan kadar gula darah, menghambat proses peradangan, serta berpotensi mencegah penyakit degeneratif seperti diabetes, hipertensi, dan kanker (Bonita *et al.*, 2020). Meskipun memiliki kandungan gizi yang sangat baik dan mudah dibudidayakan tanpa memerlukan perlakuan khusus, pemanfaatan kacang pagar dalam pengolahan pangan masih sangat terbatas, baik dalam skala industri maupun rumah tangga (Widowati *et al.*, 2021). Pengembangan produk berbasis kacang pagar, seperti kue kering lidah kucing, menjadi salah satu alternatif untuk meningkatkan diversifikasi pangan lokal sekaligus menambah nilai gizi pada produk akhir.

Kue lidah kucing memiliki karakteristik adonan yang lebih encer dibandingkan kue kering pada umumnya, sehingga sangat bergantung pada tepung terigu sebagai pembentuk struktur dan penentu tekstur akhir. Kandungan gluten dalam tepung terigu berperan membentuk jaringan yang memberikan kekuatan dan kestabilan pada kue. Hasil pra-penelitian menunjukkan bahwa pengurangan tepung terigu sebesar 50% menyebabkan tekstur kue menjadi lebih rapuh akibat berkurangnya pembentukan gluten. Kondisi ini menunjukkan bahwa perubahan proporsi tepung mempengaruhi struktur dan kualitas fisik produk. Oleh karena itu, substitusi tepung terigu dengan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar dalam penelitian ini dibatasi hingga 50%, karena pada tingkat tersebut produk masih dapat diterima secara organoleptik serta mampu menjaga keseimbangan tekstur, sementara tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar memberikan nilai gizi tambahan

Berdasarkan hal tersebut, dilakukan penelitian mengenai **“Studi Pembuatan Kue Lidah Kucing Dengan Campuran Tepung Terigu, Tepung Pisang Kepok (*Musa acuminata* × *balbisiana*) Dan Tepung Kacang Pagar (*Phaseolus lunatus L.*)”**

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar sebagai substitusi tepung terigu terhadap karakteristik fisik, kimia, mikrobiologi dan organoleptik kue lidah kucing?
2. Berapa komposisi perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar sebagai substitusi tepung terigu yang paling disukai panelis dalam pembuatan kue lidah kucing?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar sebagai substitusi tepung terigu terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kue lidah kucing.
2. Menentukan perbandingan terbaik antara tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar dalam substitusi tepung terigu yang menghasilkan kue lidah kucing dengan tingkat penerimaan panelis yang paling tinggi.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Memberikan informasi mengenai pengaruh perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar sebagai bahan substitusi tepung terigu terhadap mutu kue lidah kucing.
2. Menemukan formulasi perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar terbaik sebagai substitusi tepung terigu untuk menghasilkan kue lidah kucing dengan kualitas optimal.

1.5 Hipotesis Penelitian

H₀ : Perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar sebagai substitusi tepung terigu tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kue lidah kucing.

H1 : Perbandingan tepung pisang kepok dan tepung kacang pagar sebagai substitusi tepung terigu berpengaruh nyata terhadap karakteristik fisik, kimia, dan organoleptik kue lidah kucing.

