

# BAB I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat (Sumbar) dikenal sebagai daerah di Indonesia yang kaya akan kuliner tradisional. Makanan khas seperti rendang telah mendunia dan menjadi ikon kuliner Indonesia (Purnamasari *et al.*, 2024). Namun, dibalik popularitas makanan tersebut, terdapat beberapa hidangan tradisional yang mulai terlupakan dan kurang dikenal oleh masyarakat, baik di tingkat lokal maupun nasional. Di era modern ini, makanan tradisional seringkali kalah bersaing dengan makanan cepat saji atau produk pangan modern yang lebih praktis. Oleh karena itu, diperlukan upaya untuk melestarikan dan mempopulerkan kembali makanan tradisional. Caranya yaitu dengan melakukan inovasi dalam pembuatan makanan agar lebih menarik bagi konsumen, terutama generasi muda salah satunya kue sagon.

Di Sumatera Barat, kue sagon biasa disebut dengan kue sagun. Kue sagon biasanya disantap saat hari besar agama dan hari besar lainnya. Selain itu, sagun dihidangkan saat pesta pernikahan dan pesta adat (Adira, 2024). Kue sagon dinamai demikian karena bahan utamanya adalah tepung tapioka, yang disebut "sagu" oleh masyarakat Minangkabau. Kue sagon terbuat dari campuran tepung tapioka, parutan kelapa, dan gula halus. Kue ini biasanya dihidangkan ketika hari raya tiba dan menjadi favorit masyarakat Minangkabau. Menurut penelitian Ummah (2019) kepopuleran makanan tradisional di kalangan masyarakat kian menurun, sebagian masyarakat menganggap makanan dan tradisional adalah pangan yang sudah ketinggalan zaman, sehingga sekarang makanan tersebut sudah ditinggalkan oleh masyarakat, dan mulai beralih pada kehidupan modern. Padahal makanan tradisional adalah wujud warisan nenek moyang yang harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaanya.

Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2017 setiap 100 gram kue sagon mengandung 4,3 g air, 2,8 g protein, 14,8 g lemak, 76,8 g karbohidrat, 1,1 g serat, dan 0,7 g abu (Kementerian Kesehatan, 2017). Dari segi gizi, kue sagon memiliki kandungan protein yang cukup rendah, tetapi kaya akan karbohidrat. Meskipun Standar Nasional Indonesia (SNI) untuk produk kue kering tidak secara spesifik mensyaratkan kadar protein minimum, aspek kandungan gizi tetap menjadi perhatian penting dalam pengembangan produk pangan. Hal ini dikarenakan pola konsumsi masyarakat saat ini cenderung mengarah pada pemilihan pangan yang tidak hanya memiliki cita rasa yang baik, tetapi juga memberikan nilai gizi yang seimbang. Produk dengan kandungan protein rendah dinilai kurang mampu memenuhi kebutuhan gizi, terutama dalam mendukung fungsi pertumbuhan, perbaikan jaringan, dan memberikan rasa kenyang yang lebih lama. Oleh karena itu, diperlukan modifikasi untuk meningkatkan nilai gizi kue sagon, khususnya kandungan proteinnya. Salah satu sumber protein nabati yang populer dan mudah diterima masyarakat adalah kacang kedelai. Kedelai populer di Indonesia karena kandungan gizi yang tinggi terutama protein nabati sekitar 35% (Andayani, 2016).

Masyarakat mengonsumsi kedelai dan produk turunannya dalam jumlah yang cukup besar. Berdasarkan data BPS (2024), konsumsi kedelai langsung per kapita selama satu minggu di Indonesia pada periode 2020–2024 tercatat sebesar 0,001/kg. Selain kaya akan protein, kedelai juga mengandung berbagai asam amino esensial, seperti histidin, isoleusin, leusin, lisin, fenilalanin, tirosin, treonin, triptofan, dan valin. Meskipun memiliki nilai gizi yang baik, kedelai juga mengandung beberapa komponen yang kurang menguntungkan. Enzim lipoksigenase misalnya, dapat mengkatalis oksidasi asam lemak tidak jenuh oleh oksigen, yang menyebabkan munculnya rasa tengik dan cita rasa langu (*beany flavor*). Selain itu, beberapa protein dalam kedelai memiliki efek fisiologis tertentu yang disebut senyawa anti-nutrisi, seperti anti-tripsin dan

hemagglutinin. Untuk mengurangi kadar senyawa anti-nutrisi pada kedelai, salah satu metode yang efektif adalah melalui proses perkecambahan (Koswara, 2009).

Proses perkecambahan dipilih karena mudah dilakukan, dan biayanya yang relatif terjangkau untuk meningkatkan mutu gizi dari biji-bijian dan kacang-kacangan. Menurut Koswara (2009), ada acara lain yang bisa digunakan untuk menghilangkan zat anti nutrisi dan meningkatkan nilai gizinya yaitu dengan cara fermentasi dan perendaman. Selama proses perkecambahan banyak perubahan yang terjadi pada zat gizi, menjadi senyawa-senyawa yang lebih sederhana sehingga mudah dicerna (Astawan & Hazmi, 2016). Menurut Song *et al* (2003) kedelai yang dikecambahkan dapat meningkatkan kandungan protein dan isoflavonnya. Selama proses perkecambahan protein, karbohidrat, dan lemak mengalami hidrolisis sehingga mudah untuk dicerna. Sedangkan kandungan vitamin terlarut seperti vitamin B1, B2, B3, B6, B12, dan C mengalami peningkatan selama proses perkecambahan. Selain itu, protein yang terdapat dalam kecambah kedelai juga menyediakan asam amino esensial dalam jumlah yang cukup untuk kesehatan manusia. Di samping asam amino esensial, protein kecambah kedelai juga mengandung asam amino non-esensial dengan kadar yang lebih tinggi dibandingkan dengan sebagian besar protein hewani (Winarsi *et al.*, 2019).

Selain penambahan protein dari kedelai, upaya peningkatan nilai gizi dan mutu sensori kue sagon juga dapat dilakukan dengan penambahan tepung ubi jalar cilembu. Menurut Haryati *et al* (2015) ubi jalar cilembu selain dikenal memiliki rasa yang sangat manis, warna daging ubi yang berwarna krem di waktu mentah. Berdasarkan Tabel Komposisi Pangan Indonesia tahun 2017 zat gizi yang terdapat dalam setiap 100 g ubi jalar cilembu berupa karbohidrat 44,3g, protein 1,9g, serat 3,4g, air 52,7g, lemak 0,2g, dan abu 0,9g. Dibandingkan dengan ubi jalar merah kandungan air pada ubi cilembu lebih rendah sehingga mempercepat proses pengeringan di mana di dalam 100g ubi jalar merah mengandung

61,9g air dan dilihat juga dari kandungan karbohidrat dan serat pada ubi cilembu juga tinggi dibandingkan ubi jalar merah yaitu ubi jalar merah hanya mengandung karbohidrat 35,4g dan serat 0,7g (Kementerian Kesehatan, 2017). Dengan karakteristik tersebut penggunaan tepung ubi jalar cilembu tidak hanya berpotensi menambah nilai gizi, namun juga memperkaya cita rasa, aroma, dan tekstur.

Perbandingan antara tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah digunakan dalam pembuatan kue sagon yaitu (1:1) sesuai dengan penelitian (Tusadiah, 2023). Pada penelitian pendahuluan yang dilakukan dengan cara mensubstitusi tapioka dengan campuran tepung ubi cilembu dan tepung kecambah kedelai. Hasil Pengamatan menunjukkan bahwa sagon dengan substitusi 10% sudah mulai ketara rasa dan aroma kedelainya, namun dari segi warna masih terlihat putih. Sedangkan pada substitusi 40% dihasilkan kue sagon yang memiliki warna krem dan rasa lebih langu. Oleh karena itu penulis menetapkan tingkat substitusi tepung tapioka dengan campuran tepung kecambah kacang kedelai dan tepung ubi jalar cilembu. perbandingan yang digunakan pada perlakuan A/tanpa substitusi (100% : 0%), perlakuan B (90% : 10%), Perlakuan C (80% : 20%), perlakuan D (70% : 30%), dan perlakuan E (60% : 40%). Berdasarkan uraian tersebut, maka penulis melakukan penelitian yang berjudul **“Pengaruh Substitusi Tepung Tapioka Dengan Campuran Tepung Ubi Cilembu Dan Tepung Kecambah Kacang Kedelai Terhadap Karakteristik Kue Sagon”**.

## 1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari penelitian ini adalah:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung tapioka dengan campuran tepung ubi cilembu dan tepung kecambah kedelai terhadap kandungan gizi pada produk kue sagon?
2. Bagaimana pengaruh penggunaan tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kedelai terhadap karakteristik fisik kue sagon?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan Penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai terhadap karakteristik kue sagon.
2. Untuk mengetahui formulasi terbaik substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai dari analisis yang dilakukan.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Diperoleh informasi tentang karakteristik kue sagon akibat variasi substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi cilembu dan tepung kecambah kedelai.
2. Dapat mengetahui formulasi produk optimal berdasarkan hasil analisis yang dilakukan.

### **1.5 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis dari penelitian ini adalah:

- H<sub>0</sub>: Perbedaan substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik dan organoleptik kue sagon.
- H<sub>1</sub>: Perbedaan substitusi tapioka dengan campuran tepung ubi jalar cilembu dan tepung kecambah kacang kedelai berpengaruh nyata terhadap karakteristik dan organoleptik kue sagon.