

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang

Makanan selingan atau makanan ringan merupakan makanan yang sering dikonsumsi di luar jadwal utama, makanan selingan atau makanan ringan dikonsumsi untuk menunda lapar dan mengisi waktu jeda antara jadwal makan utama. Kue akar kelapa menjadi salah satu pilihan makanan ringan yang dipilih untuk melestarikan budaya kuliner tradisional yang saat ini sudah mulai menghilang dari pasaran. Kue akar kelapa adalah panganan tradisional khas betawi yang berupa panganan yang digoreng berbentuk seperti akar kelapa (Cendikia dan Mahdiyah, 2021).

Kue akar kelapa dipilih dalam penelitian ini untuk melestarikan camilan tradisional dan juga untuk menambah inovasi baru terhadap variasi kue akar kelapa. Kue akar kelapa dengan bahan dasar tepung ketan ini mempunyai hasil akhir yang berwarna kuning pucat sehingga warna menjadi kurang menarik, oleh karena itu peneliti mencoba melakukan modifikasi kue akar kelapa dengan penambahan tepung bit (Cendikia dan Mahdiyah, 2021).

Ketan adalah salah satu varietas padi (*Oryza sativa glutinosa.L*), baik putih maupun hitam sudah dikenal sejak dulu. Sumatera Utara merupakan salah satu daerah penghasil beras ketan, dimana sebagian besar kabupaten/kota di Sumatera Utara memproduksi beras ketan (Tobing dkk., 2022).

Tujuan dari penambahan tepung bit terhadap kue kering akar kelapa adalah untuk mengembangkan produk olahan dan sebagai pewarna alami dari bit. Juga untuk memberikan tambahan nilai gizi pada kue kering akar kelapa serta memberi alternatif produk pangan yang kaya akan zat besi dan energi tinggi yang dapat dikonsumsi oleh seluruh masyarakat (Hafidz Oktavian, 2019).

Untuk meningkatkan nilai gizi perlu adanya penambahan bahan lain dalam pembuatan kue kering ini, salah satunya dengan penambahan bit

yang dijadikan menjadi tepung bit. Tingginya tingkat konsumsi makanan ringan di Indonesia menjadikan produk ini sebagai pilihan makanan yang sehat untuk memenuhi asupan gizi (Fitri Hidayati, 2021).

Bit adalah tanaman yang berasal dari keluarga *Amaranthaceae-Chenopodiaceae*. Artinya, buah bit masih satu keluarga dengan sayuran lobak dan sayuran berakar lainnya. Umumnya, buah ini hanya digunakan akarnya saja yang terasa manis untuk obat kesehatan (Distan, 2020).

Menurut (Deptan, 2012), bit mengandung kalium sebesar 14,8 %, serat sebesar 13,6 %, vitamin C sebesar 10,2 %, magnesium sebesar 9,8 %, triptofan sebesar 1,4 %, zat besi sebesar 7,4 %, tembaga sebesar 6,5 %, fosfor sebesar 6,5 %, dan kumarin. Bit mengandung pigmen betalain sebesar 1.000mg/100 g berat kering atau 120 mg/100 g berat basah. Terdapat dua kelompok pigmen betalain pada bit, yaitu pigmen merah violet betasianin dan pigmen kuning betaxantin (Maimunah *dkk.*, 2021). Bit dapat dimanfaatkan sebagai tepung dan dapat digunakan sebagai bahan pembuatan berbagai jenis makanan misalnya sosis ikan patin, maka bit berpotensi untuk diolah menjadi tepung (Ramadhan dan Isnawati, 2022).

Tepung merupakan salah satu bentuk alternatif produk setengah jadi yang dianjurkan karena umur simpan lebih lama, mudah dicampur atau dibuat komposit, diperkaya zat gizi atau diforstifikasi, dibentuk, dan lebih cepat dimasak sesuai tuntutan kehidupan modern yang serba praktis. (Permatasari *dkk.*, 2021).

Tepung bit diperoleh dari bit merah segar yang telah dikeringkan dan dihancurkan, kemudian diayak hingga memperoleh butiran-butiran halus dalam ukuran tertentu yang bertujuan agar lebih awet dalam masa simpannya. Pembuatan tepung bit dapat mendorong munculnya produk olahan bit yang lebih beragam, praktis dan bisa dikembangkan kedalam produk baru (Salsabila, 2022).

Pewarna untuk bahan pangan dapat berupa zat warna buatan ataupun alami. Salah satu sumber pewarna alami adalah bit merah (*Beta vulgaris* L). Bit merah dalam bentuk ekstrak telah sejak lama dimanfaatkan oleh masyarakat sebagai pewarna alami karena warna merahnya yang

pekat. Warna merah tersebut disebabkan karena adanya pigmen golongan betalain. Pigmen golongan betalain terdiri dari betasianin (merah-ungu) dan betasantin (kuning) dan di dalam bit merah lebih banyak terdapat betasianin (Silalahi *dkk.*, 2022).

Bahan pewarna makanan mengakibatkan minimnya penggunaan bahan pewarna alami, maraknya penggunaan bahan pewarna sintetis tanpa menyadari kandungan maupun bahayanya bagi kesehatan, serta kurangnya kesadaran terhadap penggunaan bahan pewarna yang dilarang untuk makanan (Wahyuningrum & Emilda, 2023).

Dari hasil uji pendahuluan dengan 25 orang panelis yang dilakukan di Laboratorium Poltekkes Kemenkes Medan Jurusan Gizi Lubuk Pakam dengan kategori suka yang diberikan oleh panelis terdapat pada perlakuan KB, KC, KD.

Berdasarkan latar belakang di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang “Daya Terima Kue Kering Akar Kelapa dengan Penambahan Tepung Bit (*Beta vulgaris L*).

B. Rumusan Masalah

Bagaimana daya terima kue kering akar kelapa dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap kue kering akar kelapa dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*).

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai daya terima kue kering akar kelapa dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) meliputi warna.
- b. Menilai daya terima kue kering akar kelapa dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) meliputi aroma.
- c. Menilai daya terima kue kering akar kelapa dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) meliputi tekstur.
- d. Menilai daya terima kue kering akar kelapa dengan penambahan tepung bit (*Beta vulgaris L*) meliputi rasa.

D. Manfaat Penelitian

1. Menerapkan ilmu yang diperoleh penulis dalam bidang teknologi pangan.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pemanfaatan buah bit yang dapat diolah menjadi produk olahan tepung bit sebagai pewarna alami kue kering akar kelapa.
3. Memberikan informasi kepada institusi mengenai pemanfaatan buah bit yang dapat diolah menjadi produk olahan tepung bit sebagai pewarna alami kue kering akar kelapa.