

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Makanan selingan merupakan pangan yang dikonsumsi di antara jadwal makan utama, baik pada pagi maupun sore hari. Jenis pangan ini cukup diminati masyarakat Indonesia karena sifatnya praktis dan dapat disantap tanpa harus menunggu waktu makan utama. (Fira Yunia Ersanti and Miftahul Munir, 2024)

Kehadiran makanan selingan dalam pola konsumsi harian dapat membantu melengkapi zat gizi yang diperoleh dari hidangan utama. Pemilihannya perlu memperhatikan kandungan nutrisi agar manfaat yang diperoleh tidak hanya berasal dari rasa yang disukai. Namun, produk yang tersedia di pasaran masih banyak yang dirancang dengan penekanan pada cita rasa, sementara aspek kandungan gizinya belum menjadi pertimbangan utama. (Afiska *et al.*, 2021)

Pilihan makanan selingan dengan mutu gizi yang baik semakin mendapat perhatian karena konsumen mulai mempertimbangkan kualitas bahan pangan yang dikonsumsi. Konsumsinya dapat memberikan tambahan energi selama menjalankan aktivitas sekaligus membantu memenuhi kebutuhan tubuh sebelum jadwal makan berikutnya. Komposisi yang perlu diperhatikan pada produk tersebut mencakup protein, vitamin, dan serat pangan. (Salsabila Putri, 2020)

Cookies dapat digunakan sebagai salah satu pilihan makanan selingan. Produk ini termasuk kue kering bercita rasa manis yang umumnya tersusun atas tepung terigu, lemak, gula halus, dan telur. Bahan-bahan tersebut dicampurkan menjadi adonan, kemudian dibentuk menggunakan cetakan, disusun pada loyang yang telah diberi margarin, dan dipanggang sampai mencapai tingkat kematangan yang sesuai. Variasi bentuk dan cita rasa menghasilkan beragam jenis cookies, termasuk kue semprit yang banyak dikenal sebagai salah satu produk kue kering. (Rumadana and Salu, 2020)

Kue semprit merupakan salah satu jenis kue kering. Kue ini termasuk dalam kategori biskuit umum, karena jumlah lemak yang digunakan mencapai setengah dari berat tepung. Nama "kue semprit" diberikan karena cara pembuatannya yang menggunakan spuit untuk menyemprotkan adonan. Kue semprit berasal dari Eropa

dan dikenal sebagai cookies di sana. Di Belanda, istilah yang digunakan adalah koekje, yang berarti kue kecil. (Triyas *et al.*, 2021)

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) termasuk komoditas yang banyak dijumpai di Indonesia dan mampu tumbuh pada kondisi lingkungan yang beragam. Buahnya menjadi bagian yang paling sering dimanfaatkan karena mempunyai ketahanan penyimpanan yang baik serta aroma dan rasa yang khas. Di dalamnya terdapat sejumlah komponen seperti karotenoid, vitamin larut air, senyawa fenolik, flavonoid, polisakarida, mineral, dan vitamin lainnya yang mempunyai nilai bagi tubuh. (Budiman, Supriningrum and Sundu, 2024)

Pemanfaatan labu kuning sebagai bahan pangan didukung oleh kandungan karbohidrat dan air yang dominan serta nilai ekonominya yang relatif terjangkau. Kandungan karbohidrat tersebut membuka peluang pengolahan buah menjadi tepung yang dapat digunakan bersama atau sebagai pengganti sebagian tepung terigu maupun tepung tapioka. Keunggulan lainnya terletak pada kemampuan penyimpanannya. Buah yang telah dipanen dalam kondisi matang dan bebas kerusakan dapat ditempatkan pada suhu ruang hingga kurang lebih enam bulan dengan perubahan mutu yang tidak terlalu besar. (Kandoli and Tulaka, 2022)

Kacang merah (*Phaseolus vulgaris*) mempunyai profil zat gizi yang membedakannya dari beberapa jenis kacang lainnya. Kandungan karbohidratnya tergolong tinggi, sedangkan kadar proteinnya berada pada tingkat yang setara dengan kacang hijau. Dari sisi lemak, jumlahnya lebih rendah dibandingkan kacang kedelai. Bahan ini juga menyediakan serat dalam jumlah lebih tinggi daripada yang terdapat pada biji sorgum. (Gunawan, Pranata and Swasti, 2021)

Penggunaan kacang merah tidak terbatas pada olahan seperti sup dan makanan tradisional. Penggilingan menjadi tepung memungkinkan bahan tersebut diaplikasikan pada produk lain, termasuk cookies. Tepung kacang merah dapat dipertimbangkan dalam pembuatan kue semprit karena tidak mengandung gluten seperti gandum, sementara produk tersebut tidak bergantung pada keberadaan gluten dalam formulanya. Pengembangan penggunaannya pada produk pangan dapat memperluas pemanfaatan kacang merah sebagai bahan lokal sekaligus mendorong masyarakat mengenal bentuk olahan yang lebih beragam. (Prakasita, Komariah and Pd, 2022)

Berdasarkan Pemanfaatan tepung labu kuning dan tepung kacang merah dalam pembuatan kue semprit menjadi dasar pemilihan topik dengan judul “Analisis Mutu Fisik dan Kimia Kue Semprit Tepung Labu Kuning Substitusi Tepung Kacang Merah sebagai Makanan Selingan”. Kajian ini difokuskan pada karakteristik fisik dan kimia produk, dengan pemanfaatan kedua bahan tersebut sebagai upaya menghasilkan makanan selingan yang mempunyai kualitas gizi lebih baik.

Berdasarkan uji pendahuluan kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah dengan 5 perlakuan dan 25 panelis ditemukan bahwa perlakuan yang paling diminati adalah:

- c. Perlakuan A: tepung labu kuning 25 gr + tepung kacang merah 5 gr
- d. Perlakuan B: tepung labu kuning 20 gr + tepung kacang merah 10 gr
- e. Perlakuan C: tepung labu kuning 15 gr + tepung kacang merah 15 gr

B. Rumusan Masalah

Bagaimana mutu fisik dan mutu kimia kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah sebagai makanan selingan?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui bagaimana mutu fisik dan mutu kimia kue semprit tepung labu kuning substitusi tepung kacang merah sebagai makanan selingan.

2. Tujuan Khusus

- a. Menilai Mengetahui karakteristik warna kue semprit berbasis tepung labu kuning dengan substitusi tepung kacang merah.
- b. Mengidentifikasi karakter tekstur dari formulasi yang digunakan.
- c. Mengetahui tingkat kesukaan terhadap cita rasa yang dihasilkan.
- d. Mengamati penerimaan panelis terhadap aroma produk.
- e. Menganalisis komposisi kimia formula terpilih sebagai makanan selingan, meliputi kadar air, abu, protein, lemak, karbohidrat, dan serat pangan.

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Bagi Penulis

- a. Memperoleh gambaran mengenai mutu fisik dan kimia kue semprit yang dibuat menggunakan tepung labu kuning dengan substitusi tepung kacang merah sebagai makanan selingan.
- b. Memperkaya penguasaan mengenai penerapan teknologi pangan dalam pemanfaatan bahan berbentuk tepung menjadi produk olahan. Hasil kajian juga dapat memberikan arah bagi pengembangan formulasi pangan berbahan labu kuning dan kacang merah pada kajian berikutnya.

2. Manfaat bagi Masyarakat

- a. Mengenalkan pemanfaatan tepung labu kuning dan tepung kacang merah sebagai bahan dalam pembuatan kue semprit.
- b. Memunculkan peluang pengolahan labu kuning dan kacang merah menjadi makanan selingan bernilai gizi yang memiliki potensi untuk dikembangkan sebagai produk pangan.

3. Manfaat Bagi Institusi

Hasil kajian dapat memperkaya materi pembelajaran mengenai pengembangan produk pangan berbasis bahan lokal, khususnya pemanfaatan tepung labu kuning dan tepung kacang merah dalam pembuatan makanan selingan. Selain itu, hasilnya dapat dimanfaatkan sebagai acuan awal bagi kajian lain dengan topik pengembangan produk sejenis