

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Kue cubit merupakan jenis kue yang termasuk ke dalam kue tradisional atau jajanan pasar yang dibuat menggunakan bahan-bahan alami yang berasal dari kekayaan alam Indonesia dan dibuat secara turun-temurun. Proses pembuatannya melibatkan teknik, peralatan dan penyajian yang khas serta memiliki keunikan tersendiri. Kue tradisional biasanya identik dengan kue basah yang memiliki tekstur lembut dan masa simpan yang relatif singkat. Kue basah tradisional merupakan bagian dari kekayaan budaya yang diwariskan oleh nenek moyang dan tersebar di berbagai daerah di Indonesia (Kriastuti & Afifah, 2016). Kue cubit merupakan salah satu jenis kue basah yang populer di Jakarta. Kue cubit adalah jajanan yang mudah ditemukan diberbagai daerah, baik di pinggir jalan, supermarket, maupun *mall*. Kue cubit memiliki karakteristik tekstur yang lembut, rasa yang manis dan legit, serta berwarna kuning keemasan. Kue cubit ini biasanya disajikan dengan berbagai pilihan *topping* yang semakin memperkaya cita rasanya (Aisyah, 2022; Nurcahyani, 2020).

Berdasarkan data dari Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian (2023), rata-rata konsumsi per kapita terhadap kue basah/*boil or steam cake* di Indonesia pada tahun 2023 adalah sebesar 71,167 buah per tahun, mengalami peningkatan dari tahun sebelumnya yang berjumlah 67,015 buah per tahun. Sementara itu dari Badan Pusat Statistik (2024), produksi jagung pipilan di Indonesia tercatat mencapai 2,55 juta hektare, meningkat sebesar 72,56 ribu hektare atau sekitar 2,93% dibandingkan tahun sebelumnya yang hanya seluas 2,48 juta hektare. Data tersebut menunjukkan bahwa permintaan terhadap produk kue basah meningkat dan kondisi ini menjadi peluang untuk melakukan pengembangan terhadap produk kue basah seperti kue cubit. Selain itu, ketersediaan bahan lokal seperti jagung menunjukkan adanya potensi pemanfaatan lebih lanjut dalam industri pangan. Pengembangan ini tidak hanya fokus dari segi tampilan dan rasa, tetapi juga dari bahan baku yang digunakan.

Meskipun kue cubit memiliki potensi yang baik untuk dikembangkan karena telah dikenal luas oleh masyarakat, produk ini masih sangat bergantung pada tepung terigu sebagai bahan utama. Ketergantungan ini menjadi persoalan karena tepung terigu terbuat dari biji gandum, yang mana gandum merupakan salah satu bahan impor karena gandum tanaman subtropis yang tidak dapat dibudidayakan di Indonesia. Akibatnya, Indonesia masih sangat bergantung impor gandum untuk memenuhi kebutuhan industri pangan. Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2024 Indonesia mengimpor gandum sebanyak 9,45 juta ton. Tahun 2023 impor gandum tercatat mencapai 10,58 juta ton, jumlah ini meningkat dari tahun sebelumnya pada tahun 2022 dengan jumlah 9,35 ton. Dengan besarnya angka jumlah impor biji gandum ke Indonesia, sudah seharusnya bahan pangan lokal dapat dimanfaatkan dengan sebaik mungkin.

Tingginya ketergantungan terhadap tepung terigu disebabkan karena belum banyaknya pemanfaatan bahan lokal sebagai alternatif, serta belum banyaknya pengembangan formulasi produk yang menggunakan tepung lokal seperti tepung jagung. Penggunaan tepung jagung tidak hanya berkontribusi pada pengurangan ketergantungan terhadap tepung terigu, tetapi juga memiliki nilai tambah dari sisi gizi. Dari segi komposisi, kandungan protein dalam tepung jagung mencapai 8-11%, pati, amilosa, dan amilopektin setara dengan tepung terigu, sehingga dapat memberikan karakteristik adonan yang mendekati hasil penggunaan terigu. Tepung jagung diketahui mengandung serat lebih tinggi dibandingkan tepung terigu dan tepung jagung juga tidak mengandung gluten sehingga sangat cocok bagi mereka yang tidak bisa mengonsumsi gluten (Ambarsari dkk., 2015). Selain itu, tepung jagung mengandung beta-karoten (pro vitamin A), beta-karoten yang tinggi memberikan warna kuning alami pada tepung jagung (Suarni, 2009). Warna tersebut dapat memberikan daya tarik visual tanpa memerlukan tambahan pewarna makanan. Selain itu, rendahnya pengembangan produk berbahan dasar lokal masih kurang begitu berkembang dikarenakan masih minimnya perhatian terhadap budidaya serta pengetahuan mengenai hasil pangan lokal (Widowati & Nurfitriani, 2023).

Upaya mendukung diversifikasi pangan dan mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum, pemanfaatan bahan lokal seperti tepung jagung menjadi langkah strategis. Meskipun harga tepung jagung saat ini masih relatif lebih tinggi dibandingkan tepung terigu, pemanfaatan jagung sebagai bahan baku lokal berpotensi jangka panjang, seperti mengurangi ketergantungan terhadap impor gandum dan mendorong terciptanya sistem pangan yang lebih mandiri dan berkelanjutan di Indonesia.

Penggunaan tepung jagung sebagai bahan campuran dalam pembuatan berbagai produk pangan masih tergolong terbatas, namun memiliki prospek yang baik untuk dikembangkan. Penelitian oleh Larasati dkk., (2024) menunjukkan bahwa substitusi tepung jagung secara signifikan mempengaruhi karakteristik organoleptik seperti warna, rasa, tekstur, dan aroma pada *chiffon cake*. Penelitian lain juga yang dilakukan oleh Budiarti dkk., (2017) menunjukkan hasil positif terhadap karakteristik sensori pada *cake* tulban dengan rerata penilaian organoleptik disukai panelis. Penggunaan tepung jagung sebagai bahan substitusi dalam pembuatan produk kue cubit secara ilmiah belum pernah diteliti. Hal tersebut menjadi dasar dilakukannya penelitian ini untuk mengembangkan kue cubit dengan substitusi tepung jagung sebagai alternatif bahan lokal pengganti tepung terigu.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu "Bagaimana pengembangan kue cubit substitusi tepung jagung?"

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan, maka penelitian ini mempunyai tujuan sebagai berikut:

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mengembangkan produk kue cubit dengan substitusi tepung jagung

1.3.2 Tujuan Khusus

- a. Memperoleh formula kue cubit original melalui analisis resep.
- b. Memperoleh formula kue cubit substitusi tepung jagung.

- c. Memperoleh karakteristik sensori dari kue cubit substitusi tepung jagung sesuai kategori rasa, aroma, bentuk, warna, dan tekstur.

1.4 Manfaat Penelitian

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menambah wawasan dan pengetahuan, terutama dalam pengembangan produk, dengan menekankan pemanfaatan jagung yang telah diolah menjadi tepung jagung sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue cubit.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi penelitian selanjutnya, terutama dalam lingkup Program Studi Tata Boga, guna memperluas pemanfaatan tepung jagung sebagai bahan tambahan dalam berbagai olahan pangan. Selain itu, penelitian ini juga diharapkan dapat menjadi alternatif untuk mengurangi penggunaan serta konsumsi tepung terigu.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Penelitian ini difokuskan pada pengembangan produk kue cubit dengan substitusi tepung jagung sebagai alternatif pengganti tepung terigu, yang mana bahan baku terigu (gandum) adalah impor. Kue cubit dipilih karena merupakan salah satu jajanan tradisional Indonesia yang banyak digemari, dengan karakteristik tekstur yang lembut dan rasa yang manis. Penggunaan tepung jagung pada pembuatan kue cubit selain untuk mengurangi ketergantungan terhadap bahan impor, tepung jagung dapat meningkatkan nilai gizi produk dengan kandungan serat yang lebih tinggi dan indeks glikemik yang lebih rendah.

Penelitian ini bertujuan untuk memperoleh formulasi resep kue cubit original, resep kue cubit substitusi tepung jagung dan karakteristik sensori dari kue cubit substitusi tepung jagung.