

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Indonesia dikenal memiliki beragam varietas tanaman dengan potensi kekayaan alam yang bernilai tinggi, salah satunya adalah umbi talas. Talas (*Colocasia Esculenta L. Schott*) merupakan tanaman yang tumbuh subur dan tersebar di daerah Bogor, Jawa Barat. Talas pada umumnya dijual di pasaran dalam bentuk basah sehingga tidak memiliki daya simpan lama karena kandungan air dalam talas yang cukup tinggi menyebabkan rentan rusak selama penyimpanan. Pengolahan talas menjadi tepung merupakan salah satu cara yang dapat dilakukan agar memperlama umur simpan dan mempermudah distribusi ke luar daerah.

Tepung talas memiliki potensi untuk digunakan sebagai alternatif tepung pengganti tepung terigu karena memiliki kandungan pati yang tinggi yaitu sekitar 70-80%, dibandingkan dengan kandungan pati dalam tepung terigu sekitar 68-70% (Saputri, 2021, hlm.2). Kadar amilosa pada tepung talas lebih rendah sehingga tidak memiliki kecenderungan menghasilkan produk yang keras akibat proses mekarnya terjadi secara terbatas karena sifat amilosa yang mudah mengeras. Tepung talas mengandung kadar amilosa sebanyak 5,55% dan amilopektin sebesar 74,45% (Indriani, Sugiarto, Hawa, 2020, hlm.209). Kandungan amilopektin pada tepung talas lebih tinggi. Hal ini berpengaruh pada proses mekar (*puffing*) di mana produk makanan yang berasal dari pati yang kandungan amilopektinnya tinggi akan bersifat ringan, garing dan renyah (Gandarejeki, 2022, hlm.32). Tepung talas umumnya berwarna putih dengan serat kecil berwarna kecoklatan, aromanya harum talas dan bertekstur halus. Warna bahan dasar dari tepung talas lebih cokelat dibandingkan dengan tepung terigu. Reaksi tepung talas ketika terkena bahan basah akan berubah warnanya menjadi cokelat, dan menjadikan *cookies* memiliki warna alami yang dihasilkan oleh tepung talas (Kaltari dan Dewi, 2016, hlm.53). Sehingga penambahan tepung talas perlu diperhatikan karena akan mempengaruhi warna dari *cookies*.

Ketersediaan tepung talas di pasaran belum sebanyak tepung terigu dan lebih banyak dijual di *marketplace* secara *online*. Harga jual dari tepung talas di *marketplace* berkisar antara Rp28.000 – Rp38.500. Dibandingkan dengan tepung terigu, harga tepung talas relatif lebih tinggi, tetapi dalam penelitian ini penggunaan tepung talas bertujuan untuk meningkatkan pemanfaatan bahan pangan lokal. Tepung talas telah diolah menjadi beragam produk *pastry*, seperti *roll cake* dengan menggunakan 75% tepung talas (Saputri dan Rahmawati, 2021 hlm.7), pada produk *eclair* tepung talas dipakai sebanyak 60% (Dana, 2018, hlm.90) dan brownies kukus berbahan dasar 60% tepung talas (Gigih, 2015, hlm.16). Berdasarkan penelitian pengolahan tepung talas menjadi produk *pastry* sebelumnya, daya simpan produknya masih kurang tahan lama sehingga dibutuhkan produk yang memiliki umur daya simpan lebih lama, salah satunya adalah *cookies* atau kue kering.

Cookies atau kue kering merupakan salah satu jenis olahan patiseri yang sudah banyak dikenal oleh masyarakat. Daya simpan *cookies* tergolong lama karena mengandung kadar air yang rendah. Penelitian mengenai penggunaan tepung talas dalam pembuatan *cookies* pernah dilakukan sebelumnya, seperti pembuatan kue semprit mendapatkan resep terbaik dengan menggunakan 50% tepung terigu dan 50% tepung talas (Suciningsih, 2023, hlm.56). Hasil analisis kesukaan masyarakat pada *cookies* semprit komposit tepung talas kimpul dan tepung terigu dari sampel 80% terpilih sebagai eksperimen terbaik dengan kategori sangat suka (Prihatiningrum, 2012, hlm.11). Dalam penelitian lain, analisis tingkat kesukaan *cookies* dengan jenis *drop cookies* berbahan dasar 100% tepung talas dan hasilnya dapat diterima dengan baik dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur (Anggraeni, 2021, hlm.78). Melalui penelitian ini, penulis akan melakukan pengembangan olahan produk dengan menggunakan tepung talas sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *cookies* chui kao so.

Chui kao so merupakan salah satu jenis *cookies* atau kue kering yang berasal dari negara Cina kemudian diperkenalkan di Indonesia, namun masih kurang populer di masyarakat luas. Kue kering ini biasanya dibuat untuk acara tertentu seperti pada perayaan Imlek dan Natal (Nadhifah dan Candrastuti, 2021, hlm.111). Ciri-ciri yang dimiliki chui kao so adalah berbentuk bulat agak pipih dengan lebar 2-3 cm, teksturnya garing dan renyah, rasa yang manis dan gurih, aromanya harum, berwarna kuning keemasan dan terdapat taburan wijen di atasnya. Interflour Indonesia (2021) menyebutkan bahwa bahan yang digunakan dalam pembuatan chui kao so yaitu tepung terigu, telur dan gula. Chui kao so dalam pengembangannya belum ada yang menggunakan bahan dasar tepung talas. Berdasarkan permasalahan tersebut, pembuatan chui kao so dengan substitusi tepung talas dapat menjadi inovasi dalam rangka mengangkat pemanfaatan bahan pangan lokal dan menciptakan produk baru chui kao so dengan bahan dasar tepung talas.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti sebagai mahasiswi Program Studi Pendidikan Tata Boga yang telah mempelajari produk patiseri dalam mata kuliah *Cookies & Candy* tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Daya Terima *Cookies* Chui Kao So Dengan Substitusi Tepung Talas”.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, rumusan masalah yang akan dikaji dalam penelitian ini yaitu “Bagaimana Daya Terima *Cookies* Chui Kao So Dengan Substitusi Tepung Talas?”.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum yang hendak dicapai dalam penelitian ini yaitu untuk mengetahui daya terima *cookies* chui kao so dengan substitusi tepung talas.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus yang ingin penulis capai dalam penelitian ini yaitu:

1. Memperoleh resep acuan (*starting recipe*) chui kao so yang tepat.
2. Mengembangkan produk chui kao so substitusi tepung talas.
3. Mengetahui daya terima *cookies* chui kao so substitusi tepung talas berdasarkan aspek penampilan, warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.4 Manfaat Penelitian

Dengan adanya hasil dari penelitian ini diharapkan bisa memberi manfaat dan kontribusi untuk berbagai pihak, baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini dapat dilihat dari beberapa aspek, diantaranya :

1.4.1 Manfaat dari Segi Teori

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi berupa referensi pengembangan teori dan masukan kepada peneliti dalam pengembangan ilmu dan acuan penelitian pengembangan produk *pastry* selanjutnya.

1.4.2 Manfaat dari Segi Praktik

Hasil penelitian ini yaitu *booklet* yang akan penulis susun sebagai media edukasi dan jurnal yang dapat disitasi oleh peneliti lain mengenai pemanfaatan tepung talas menjadi jenis tepung alternatif sebagai bahan tambahan dalam pengolahan produk makanan.

1.5 Ruang Lingkup Penelitian

Ruang lingkup penelitian berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2024, yaitu:

1.5.1 BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan ruang lingkup penelitian.

1.5.2 BAB II Kajian Pustaka berisi uraian teori dan penelitian terdahulu yang relevan sebagai dasar untuk mendukung penelitian. Bagian ini juga mencakup kerangka teori dan konsep yang menjadi landasan penelitian. Kajian pustaka yang dimuat oleh penulis, antara lain :

1. Konsep *Cookies*
2. Klasifikasi Adonan *Cookies*
3. Pengertian Chui Kao So
4. Sejarah Chui Kao So
5. Karakteristik Chui Kao So
6. Bahan dan Alat Pembuatan Chui Kao So
7. Tepung Talas
8. Daya Terima
9. Penelitian Terdahulu

1.5.3 BAB III Metode Penelitian berisi tentang penjelasan metode yang digunakan dalam penelitian, termasuk jenis penelitian, populasi dan sampel, teknik pengumpulan data, serta prosedur analisis data.

1.5.4 BAB IV Hasil dan Pembahasan menyajikan temuan atau hasil penelitian dalam bentuk teks, tabel, atau grafik, serta memberikan interpretasi dan pembahasan terhadap hasil tersebut. Pada bagian ini, hasil penelitian dikaitkan dengan teori atau penelitian terdahulu.

1.5.5 BAB V Simpulan dan Saran menyajikan ringkasan dari hasil penelitian serta menjawab rumusan masalah. Bagian ini juga memberikan saran untuk penelitian selanjutnya atau implikasi praktis dari temuan penelitian.