

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kue kering adalah salah satu jenis makanan ringan yang biasanya disajikan sebagai makanan pendamping ataupun makanan penutup. Bahan dasar dari pembuatan kue kering biasanya terdiri dari tepung terigu, telur, gula dan mentega. Namun, adapun kendala dalam penggunaan bahan dalam pembuatan kue kering yaitu tepung terigu. Tepung terigu sendiri adalah bahan utama dalam pembuatan kue kering namun juga sebagai salah satu kendala, hal ini dikarenakan didalam tepung terigu terdapat kandungan *gluten*. Sedangkan di kalangan masyarakat Indonesia sendiri ada perkiraan sekitar 5% dari penduduk Indonesia yang secara jelas menderita *Celiac Disease* sehingga tidak dapat mengonsumsi *gluten* (Kompas, 2021). Dilain hal itu pun, beberapa orang di masyarakat memilih untuk diet bebas *gluten* dengan motivasi hidup yang lebih sehat.

Selain itu adapun kendala dari segi cara mendapatkan tepung terigu, yaitu Indonesia masih mengimpor cukup banyak tepung terigu dari negara lain (CNBC Indonesia, 2023). Hal ini terjadi disebabkan karena Indonesia tidak dapat menanam gandum dengan jumlah yang cukup banyak untuk memenuhi kebutuhan gandum dan tepung terigu di Indonesia sendiri (Generasi Peneliti, 2022). Kelemahan dari penggunaan tepung terigu dalam pembuatan kue kering atau makanan yang lainnya juga dikarenakan tepung terigu yang mengandung *gluten* (Fitri,2020), sehingga tidak semua orang bisa mengkonsumsinya. Penulis menemukan, bahwa adapun bahan yang dapat menggantikan tepung terigu yaitu dengan menggunakan tepung mocaf dan juga tepung olahan dari ampas tahu (Normasari, 2010). Kedua tepung tersebut tidak mengandung *gluten* di kandungannya dan jika dikombinasikan dengan takaran yang tepat maka dapat menggantikan peranan tepung terigu sebagai bahan dasar. Dilain hal tersebut, ampas tahu sendiri juga mengandung beberapa gizi yang masih layak dikonsumsi seperti protein dan karbohidrat (cybex pertanian, 2019).

Tepung mocaf sendiri terbuat dari proses fermentasi singkong ataupun ubi yang menjadikannya memiliki kandungan kalsium yang lebih tinggi jika dibandingkan dengan tepung terigu (Achmad, Ramadhan, Mustafa, 2023). Adapun penelitian sebelumnya yang telah meneliti tentang tepung ampas tahu pada produk kue kering lidah kucing yang menyatakan bahwa tepung ampas tahu dikategorikan lebih sehat untuk dikonsumsi (Wati, 2013). Bahan pembuatannya menggunakan singkong atau ubi kayu sehingga tidak mengandung kandungan *gluten* sama sekali sehingga dapat dikonsumsi baik oleh penderita *celiac disease* ataupun tidak. Dilain hal itu, tepung olahan ampas tahu sendiri memiliki kandungan gizi yang lebih besar jika dibandingkan dengan tepung terigu pada umumnya (Supriyo, 2021) kandungan tersebut mencakup karbohidrat, lemak, protein dan serat kasar (Wati, 2013). Ampas tahu sendiri sebelum nya juga pernah dicoba dalam penelitian vegetarian dengan diolah menjadi pangan yang digoreng (Supriyo, 2021).

Tepung mocaf memiliki tekstur yang lebih halus jika dibandingkan dengan tepung terigu, memiliki warna yang lebih putih, rendah gula dan tidak bau apek (Portal demak, 2022). Sedangkan, untuk karakteristik tepung ampas tahu biasanya warnanya tidak putih dan teksturnya tidak bisa sehalus tepung terigu. Walaupun demikian adapun juga penelitian pengolahan makanan dalam hal ini pembuatan mie dengan tepung ampas tahu, tekstur mie yang diperoleh yaitu lebih kenyal dan dibandingkan dengan tepung terigu lebih tidak mudah putus (Andayani, 2022).

Terdapat penelitian sebelumnya yang membahas tentang tepung mocaf dalam pengaplikasiannya dalam produk makanan yang terlabel dengan bebas *gluten*. Beberapa contoh diantaranya yaitu seperti brownies panggang dengan menggunakan bahan dasar tepung mocaf agar bebas *gluten* (Gusriani, 2021). Selain itu adapun penelitian yang mengaplikasikan tepung mocaf pada produk makanan *snack bar* yang biasa dikonsumsi oleh para atlet (Pontang, 2021). Penelitian serupa juga pernah dijalankan dalam pengaplikasian tepung ampas tahu, seperti halnya diproses menjadi produk makanan seperti kue kering (Kaahoao, Herawati, Ayu, 2017) dan juga *nugget* ayam (Putri, 2018).

## **1.2. Rumusan Masalah**

1. Bagaimana pengaruh proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf terhadap sensori kue kering bebas *gluten* ?
2. Bagaimana proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf yang tepat dalam pembuatan kue kering bebas *gluten* ?

## **1.3. Tujuan Penelitian**

1. Mengetahui pengaruh proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf terhadap sensori kue kering bebas *gluten*.
2. Mengetahui proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf yang tepat dalam pembuatan kue kering bebas *gluten*.

## **1.4. Manfaat**

1. Untuk mendapatkan informasi tentang pengaruh proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf terhadap sensori kue kering bebas *gluten*.
2. Untuk mendapatkan informasi tentang proporsi tepung ampas tahu dan tepung mocaf dalam pembuatan kue kering yang bebas *gluten*.