

1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam komoditas pertanian yang tersebar di berbagai daerah. Komoditas pertanian ini pada umumnya banyak yang belum dimanfaatkan untuk diolah lebih lanjut dalam upaya meningkatkan penghasilan dari penduduk sekitar. Salah satu produk pertanian yang saat ini sedang digemari namun pemanfaatannya belum maksimal adalah umbi porang (*Amorphophallus muelleri*). Pada awalnya umbi porang berupa tanaman liar, namun dewasa ini mulai dibudidayakan secara besar-besaran di Indonesia. Dilakukannya pembudidayaan terhadap umbi porang dinilai berpotensi untuk meningkatkan nilai ekonomi penduduk, serta pemeliharaan dan perkembangbiakan yang relatif mudah (Salim *et al.*, 2021). Umbi porang dapat tumbuh pada suhu sekitar 25-35°C, cocok untuk ditanam pada tanah yang gembur dan subur serta tumbuh baik pada ketinggian rendah maupun medium (≤ 600 m dpl) (Purwanto, 2014). Kepala Dinas Pertanian Perikanan dan Ketahanan Pangan Kabupaten Semarang, mencatat bahwa terdapat 162.667 hektar yang ditanami umbi porang. Dimana dapat menghasilkan kurang lebih 75 ton umbi porang di lahan seluas 0,5 hektar (Junaedi, 2021). Sementara Data Badan Karantina Pertanian (2021) menyatakan bahwa terdapat kenaikan 160% ekspor porang pada tahun 2019 tercatat sebanyak 5,7 ribu ton menjadi 14,8 ribu ton pada tahun 2021. Dari data tersebut membuktikan bahwa umbi porang telah menjadi komoditas pertanian yang unggul dan dibutuhkan berbagai negara.

Salah satu pengembangan umbi porang yaitu dijadikan tepung. Tepung porang atau *konjac flour* menjadi santapan umum masyarakat Jepang karena kaya akan serat yang baik untuk diet (*dietary fiber*) (Pasaribu *et al.*, 2019). Menurut Singh *et al.* (2018), tepung porang telah dimanfaatkan untuk berbagai produk olahan seperti pengental dalam pembuatan bakso, pembuatan mie dan pengental pada sirup. Tepung porang mengandung protein 2,34%, lemak 3,25%, abu 4,47% dan air 8,71%. Selain itu tepung porang juga dikenal karena kandungan glukomanannya sebanyak 43,98-70,35% (Widjanarko *et al.*, 2015). Sebab itu, tepung porang

mengandung kalori yang rendah dan serat tinggi sehingga dapat dimanfaatkan sebagai diversifikasi olahan umbi-umbian lokal.

Biskuit merupakan kue kering yang cukup populer dikalangan anak-anak maupun orang dewasa. Pada umumnya biskuit terbuat dari tepung terigu dan lemak dengan tambahan bahan pendukung lain. Salah satu jenis biskuit tradisional yang populer dari daerah Makassar yaitu kue baruasa. Kue baruasa berbasis tepung beras dan kelapa parut yang disangrai, memiliki tekstur yang renyah dan terdiri dari dua varian rasa yaitu gula merah serta gula pasir. Dalam kebiasaan masyarakat Makassar, kue baruasa dinikmati dengan secangkir teh atau kopi. Selain itu dapat ditemukan pada acara-acara penting seperti pernikahan. Dalam perkembangannya, pembuatan kue baruasa dimodifikasi dengan mensubstitusikan jenis tepung lain terhadap tepung beras sebagai bahan utama dari kue baruasa. Beberapa penelitian terdahulu telah menggunakan tepung singkong (Fahmi *et al.*, 2020), tepung ubi uwi (Yusuf *et al.*, 2016) dan tepung kulit pisang (Wati *et al.*, 2020), untuk disubstitusi dengan tepung beras dalam pembuatan kue baruasa.

Sehingga melihat dari aplikasi penggunaan umbi porang yang mempunyai potensi besar namun belum dimanfaatkan secara maksimal dalam pengolahan produk kuliner di masyarakat, maka pada penelitian ini dilakukan diversifikasi olahan pangan yang terbuat dari umbi-umbian lokal serta upaya dalam mengembangkan dan mengenalkan kue tradisional dengan membuat kue baruasa yang disubstitusi tepung porang yang kaya akan serat.

1.2.Rumusan Masalah

- Bagaimana mengembangkan formulasi kue baruasa dengan substitusi tepung porang?
- Bagaimana pengaruh substitusi tepung porang terhadap kualitas fisikokimia dari kue baruasa?
- Bagaimana pengaruh substitusi tepung porang terhadap daya terima dari kue baruasa?

1.3.Tujuan Penelitian

- a. Mengetahui formulasi kue baruasa dengan substitusi tepung porang
- b. Mengetahui kualitas fisikokimia berupa volume pengembangan, kadar air, protein, lemak, serat kasar, dan gula total dari kue baruasa
- c. Mengetahui tingkat penerimaan biskuit yang meliputi warna, aroma, tekstur, dan rasa dari kue baruasa
- d. Mengetahui formulasi kue baruasa yang memenuhi syarat SNI 2793 tahun 2018

