

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Indonesia kaya akan kue tradisional, salah satu jenis kue tradisional di Indonesia adalah kue talam. Kue ini merupakan kue yang berbahan dasar tepung beras dan tepung kanji, dengan bahan tambahan gula pasir, santan, garam, dan vanili. Kue talam mengandung energi sebesar 18 kilokalori, protein 0,1 gram, karbohidrat 3,2 gram, lemak 0,5 gram, kalsium 0,01 miligram, fosfor 0 miligram, dan zat besi 0,75 miligram. Ciri khas kue ini adalah empuk, harum dan legit, serta pembuatannya dengan teknik mengukus (Prasetyaningsih,2014). Saat ini, kue talam sering dijumpai di berbagai toko makanan dengan harga yang terjangkau. Meskipun harga kue talam terjangkau namun masih sedikit konsumen yang tertarik, dikarenakan kandungan lemak yang tinggi dan menggunakan pewarna buatan. Hal ini, menuntut produsen lebih inovatif dalam memproduksi kue talam untuk meningkatkan daya terima. Salah satu strategi yang dilakukan oleh produsen kue talam adalah dengan menjadikan suweg sebagai bahan kue talam.

Suweg (*Amorphopallus campanulatus*) merupakan satu dari jenis umbi lokal di Indonesiayang mengandung serat cukup tinggi, mampu mencegah penyakit degeneratif, seperti penyakit jantung koroner, dan penurunan kolesterol dalam darah (Ardiyanti, 2008). Suweg memiliki tekstur keras, warna abu-abu dan sebagai bahan pangan alternatif kue talam (Sutomo, 2008). Selain itu tangkai dan daun yang muda dapat dimanfaatkan dibuat sebagai sayuran (Pitojo, 2008). Suweg sebagai bahan pangan alternatif untuk penderita diabetes karena

mengandung karbohidrat yang rendah yaitu 23.18% , serta memiliki kandungan energi 69 kilokalori, protein 1 gram, dan lemak 0,1 gram (Faridah *et al.* 2007). Tekstur suweg kukus yang empuk bisa dihaluskan menjadi bahan baku kue talam, campuran brownies, cake, kue lumpur maupun sarikaya suweg. Di Filipina suweg sering ditepungkan mengganti kedudukan terigu dan biasanya dimanfaatkan sebagai bahan baku pembuatan roti. Di Jepang, umbi-umbian sekerabat suweg telah banyak dimanfaatkan untuk bahan pangan, misalnya bahan pembuatan mie instan (Fadhillah, 2010). Hasil penelitian Nurjanah, dkk (2009), menunjukkan bahwa substitusi umbi suweg 40% menghasilkan mi dengan warna kuning, rasa gurih, dan tekstur renyah.

Kue talam akan lebih menarik jika diberi pewarna alami yang baik buat kesehatan dan mempunyai nilai gizi. Pewarna alami merupakan pewarna yang berasal dari tanaman dan hewan. Beberapa pewarna alami ikut menyumbangkan nilai nutrisi (karotenoid, riboflavin, dan kobalamin), merupakan bumbu seperti kunir dan paprika, serta pemberi rasa ke bahan olahannya (Cahyadi, 2009). Pewarna alami memiliki kelebihan, yaitu aman untuk dikonsumsi, mempunyai nilai gizi, dan menambahkan nilai gizi tersebut pada produk.

Salah satu pewarna alami untuk makanan adalah buah naga, karena menghasilkan warna merah yang berasal dari pigmen yang bernama antosianin (Wulandari, 2011). Buah naga merupakan buah dengan bentuk unik dan warna memikat, sulur di kulit membentuk seperti sisik naga (Rahayu,2014). Setiap 100 gram buah naga mengandung protein 160 mg yang mampu meningkatkan metabolisme tubuh dan menjaga kesehatan jantung: serat untuk mencegah kanker

usus, kencing manis, dan diabet: karotin untuk kesehatan mata, menguatkan otak, dan mencegah masuknya penyakit: kalsium untuk menguatkan tulang. Serta terkandung zat besi untuk menambah darah: vitamin C untuk menambah kelicinan serta mencegah jerawat (Manganti, 2012). Manfaat buah ini mampu menurunkan kolesterol dan menyeimbangkan kadar gula darah. Konsumsi buah naga dapat membantu dalam melawan batuk dan asma. Membantu dalam penyembuhan memar dan luka dengan cepat dan meningkatkan kekebalan tubuh (Veronika, 2012: 56).

Hasil penelitian Wahyuni (2011), menunjukkan bahwa pada konsentrasi buah naga 20% diperoleh jelly hasil terbaik dengan karakteristik: antioksidan (DPPH) 20,863% ; gula reduksi 20,70% ; serat kasar 0,46% ; pH 5,8% ; kecerahan (L) 36,27% ; tekstur 1,77% ; serta rerata tingkat kesukaan panelis terhadap rasa 5,95% ; warna 5,55% ; dan aroma 4,35% dan memenuhi standart nasional tentang jelly.

Berdasarkan latar belakang masalah diatas, penelititelah melakukan penelitian dengan judul **“UJI KADAR GLUKOSA DAN ORGANOLEPTIK PADA PEMANFAATAN SUWEG (*Amorphophallus campanulatus*) SEBAGAI BAHAN DASAR KUE TALAM DENGAN PENAMBAHAN EKSTRAK BUAH NAGA (*Hylocereus polyrhizus*) SEBAGAI PEWARNA ALAMI”**.

## **B. Pembatasan Masalah**

Agar penelitian ini dapat dikaji secara mendalam, maka perlu adanya pembatasan masalah yang dibatasi oleh hal-hal sebagai berikut:

1. Subyek penelitian

Subyek penelitian adalah suweg dan ekstrak dari buah naga.

2. Obyek penelitian

Obyek penelitian adalah kue talam.

3. Parameter

Parameter kadar Glukosa dan organoleptik meliputi warna, rasa, aroma, tekstur dan daya terima masyarakat.

## **C. Perumusan Masalah**

Dari pembatasan masalah maka, permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana kadar glukosa kue talam suweg dengan penambahan ekstrak buah naga?
2. Bagaimana hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat, kue talam suweg dengan penambahan ekstrak buah naga.

## **D. Tujuan Penelitian**

Tujuan pada penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui kadar glukosa kue talam suweg dengan penambahan ekstrak buah naga.
2. Untuk mengetahui uji organoleptik dan daya terima masyarakat kue talam suweg dengan penambahan ekstrak buah naga.

## E. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat bagi semua pihak yang bersangkutan, diantaranya:

### 1. Manfaat Teoritis

- a. Memberikan tambahan ilmu tentang pemanfaatan suweg (*Amorphopallus campanulatus*) bagi peneliti dan pembaca pada umumnya.
- b. Sebagai tambahan pengetahuan bagi masyarakat dengan mensosialisasikannya.
- c. Sebagai bahan referensi bagi penelitian yang akan datang.

### 2. Manfaat praktis

#### a. Bagi masyarakat

- 1) Memberi pengetahuan kepada masyarakat bahwa suweg (*Amorphopallus campanulatus*) dapat digunakan sebagai alternatif lain bahan pangan kue talam.
- 2) Memberi pengetahuan kepada masyarakat tentang kadar glukosa pada kue talam dengan penambahan ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus*).

#### b. Bagi peneliti

- 1) Untuk pengembangan IPTEK yaitu dapat dipakai untuk menambah pengetahuan tentang pemanfaatan buah naga (*Hylocereus polyrhizus*) sebagai pewarna makanan dan memiliki kandungan gizi yang tinggi.

2) Mengetahui kadar glukosa yang terkandung di dalam kue talam suweg (*Amorphopallus campanulatus*) dengan penambahan ekstrak buah naga (*Hylocereus polyrhizus*).