

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue putu merupakan makanan tradisional yang banyak digemari masyarakat, dapat terlihat dari kue putu ini mudah dijumpai di pasaran, (Sutomo, (2012), mengatakan bahwa kue putu merupakan salah satu jajanan pasar yang terkenal. Kue putu memiliki dua ciri khas, manis pada bagian adonan dan gurih pada bagian santan kelapa. Kue putu merupakan salah satu produk turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat perkotaan. Kue Putu biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada suatu hidangan pesta atau selamatan. Selain itu dapat pula sebagai pengiring minum teh yang disajikan kepada tamu atau sebagai bekal ke kantor atau sekolah.

Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu dapat dilakukan dengan penganekaragaman pangan atau dikenal dengan diversifikasi pangan, merupakan upaya menetapkan dan membudayakan pola konsumsi pangan yang beragam, bergizi seimbang dan aman (B2SA) dalam jumlah yang cukup untuk memenuhi kebutuhan gizi yang dapat mendukung hidup sehat, aktif dan produktif dengan memanfaatkan potensi pangan lokal yang ada di masing-masing wilayah (Noor, 2016).

Usaha diversifikasi pangan dapat dimulai dengan mengenalkan kembali berbagai macam tumbuhan lokal penghasil pangan salah satunya tepung kelor. tepung kelor adalah salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan pada tepung terigu. Berdasarkan hasil penelitian dari Zakaria (2012) tentang penambahan tepung daun kelor pada menu makanan sehari-hari dalam upaya penanggulangan gizi kurang pada anak balita, bahwa tepung daun kelor memiliki kandungan gizi yang kaya sebagaimana hasil analisis yaitu protein, beta karotein, kalsium, besi dan magnesium, sehingga baik digunakan sebagai tambahan makanan sehari-

hari untuk mengatasi kekurangan gizi pada anak balita.oleh karena itu perlu adanya fortifikasi pada tepung beras dalam pembuatan kue putu. Fortifikasi merupakan proses penambahan mikronutrien (vitamin dan unsur renik esensial) pada makanan (Siagian, 2003) fortifikasi atau pengayakan zat gizi atau dengan penambahan zat gizi pada tepung beras agar adanya zat gizi yang dikonsumsi lebih baik.

Tepung beras (rice flour) merupakan salah satu bahan dasar untuk pembuatan kue tradisional.Penggunaan tepung beras untuk kue tradisional nogosari, mendut,pukis, kue putu, onde-onde, lapis, cucur, serabi, dan lain-lain) dapat meningkatkan nilai ekonomis. Endang (1999) dan Soesastro (2001) memperkirakan sekitar 70 persen pengusaha kue tradisional menggunakan tepung beras, karena merupakan bahan baku yang relatif murah dan hemat.Maka peneliti tertarik mengambil judul tentang: **Fortifikasi Tepung Kelor Pada Pembuatan Kue Putu Berbasis Tepung Beras.**

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, rumusan masalah yang akan dikaji pada penelitian ini adalah apakah ada pengaruh fortifikasi tepung kelor terhadap kualitas kue putu berbahan tepung beras.

1.3 Tujuan Penelitian

- Untuk Mengetahui tingkat fortifikasi tepung kelor dalam pembuatan Kue Putu berbasis tepung beras.
- Untuk mengetahui salah satu perlakuan terbaik dari fortifikasi tepung kelor pada tepung beras yang memberikan mutu kue putu terbaik.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil dari penelitian ini dapat memberikan beberapa manfaat, antara lain:

- Sebagai sumber pengembangan teori dalam penyusunan skripsi di Fakultas Teknologi Pertanian Universitas Kristen Artha Wacana Kupang .

- Sebagai sumber informasi praktis dalam pembuatan kue putu yang baik dan bermutu bagi masyarakat .