

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue telur gabus merupakan kue tradisional Indonesia, berbentuk kecil kembang panjang, berwarna kuning keemasan, memiliki tekstur yang halus, tidak pecah serta berasa gurih dan renyah (Ramadhani, 2017). Kue telur gabus ini terbuat dari bahan utama yaitu tepung tapioka, telur dan tambahan keju untuk kue telur gabus keju. Biasanya kue telur gabus disajikan pada perayaan dan hari besar tertentu di Indonesia, seperti lebaran. Masyarakat lebih mengenal kue ini dengan kue widaran, padahal sebenarnya bahan dasarnya berbeda. Widaran terbuat dari tepung beras ketan dengan menggunakan kuning telur dan air dalam jumlah yang sedikit, sedangkan telur gabus terbuat dari tepung tapioka. Kue telur gabus banyak disukai oleh masyarakat dari berbagai kalangan dari anak-anak sampai orang tua dari ekonomi menengah sampai atas. Ini terbukti masih banyak dijumpai kue telur gabus diwarung-warung, toko-toko kue dan supermarket.

Ubi jalar mengandung bermacam-macam kandungan yang berbeda pada setiap warnanya. Menurut Heni (2007) dalam Bungan (2016) menyatakan bahwa warna ubi jalar beraneka ragam seperti putih, ungu, merah, kuning atau orange. Ubi jalar yang berwarna kuning kaya akan *beta karoten* dan vitamin C. Umbi berwarna ungu juga merupakan sumber vitamin C dan *beta karoten* yang sangat baik. Bentuk umbi kuning cenderung lonjong, permukaan kulitnya tidak rata, warna daging jingga/kuning dan lebih lunak (basah) sehingga kandungan patinya juga lebih rendah yaitu sekitar 13-19% (Pantastico (1986) dalam Bungan, 2016). Rasanya kurang manis tetapi kandungan vitamin A dan C nya tinggi.

Mustofa, B. K. (2013) menjelaskan bahwa kerenyahan pada kue telur gabus diakibatkan karena penambahan telur pada adonan kue telur gabus, jika jumlah telur sesuai dengan formula adonan kue telur gabus, maka tekstur akan baik atau renyah. Sebaliknya jika penambahan telur yang melebihi resep dasar pembuatan kue telur gabus, maka akan mempengaruhi tekstur kue telur gabus yang terlalu keras. Penggorengan juga berpengaruh terhadap tekstur kue telur gabus, setelah adonan

dibentuk kemudian dimasukkan kedalam minyak yang dingin lebih dulu agar pada saat digoreng tidak meletus dan tekstur kue telur gabus tidak keras.

Proses pengolahan kue telur gabus dengan penambahan ubi jalar kuning tentunya akan berpengaruh terhadap parameter fisik dan organoleptik kue telur gabus yang dihasilkan, sehingga perlu dilakukan analisis lebih lanjut terkait parameter fisik dan organoleptik kue telur gabus dengan variasi penambahan ubi jalar kuning untuk mengetahui presentase optimal ubi jalar kuning yang dapat digunakan untuk menghasilkan kue telur gabus yang sesuai dengan standart pasar.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas maka dapat diperoleh rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh penambahan ubi jalar kuning terhadap parameter fisik kue telur gabus yang meliputi analisis kekerasan dan analisis warna?
2. Bagaimana pengaruh penambahan ubi jalar kuning terhadap parameter organoleptik kue telur gabus?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah tercantum diatas, maka dapat diperoleh tujuan sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh kue telur gabus dengan penambahan ubi jalar kuning terhadap parameter fisik yang meliputi analisis kekerasan dan analisis warna.
2. Untuk mengetahui pengaruh kue telur gabus dengan penambahan ubi jalar kuning terhadap parameter organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

Berdasarkan latar belakang, rumusan masalah, dan tujuan diatas, maka hasil dari penelitian ini diharapkan dapat memberi manfaat sebagai berikut:

1. Dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan mengenai pengaruh kue telur gabus dengan penambahan ubi jalar kuning terhadap karakteristik fisik dan organoleptik.
2. Dapat memberikan tambahan ilmu pengetahuan mengenai inovasi produk olahan ubi jalar kuning yang belum banyak diketahui oleh masyarakat.