

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Nastar adalah jenis kue kering yang sangat populer di kalangan masyarakat. Nastar terbuat dari berbagai macam bahan, yakni tepung terigu, gula halus, margarin, kuning telur, dengan isian selai nanas (Ariani, 2016). Penggunaan tepung terigu dalam pembuatan nastar menjadi suatu problematika tersendiri. Hal ini dikarenakan di Indonesia, ketersediaan tepung terigu masih bergantung pada hasil impor. Menurut data Badan Pusat Statistik (2025) nilai impor tepung terigu mengalami kenaikan pada tahun 2024, seperti pada Bulan Februari mendapati nilai impor sejumlah \$23.457, lalu terjadi kelonjakan di Bulan Maret dengan nilai impor \$39.390,96. Hal ini kembali terulang pada Bulan Mei yang ditemui nilai impor sejumlah \$11.930 lalu ditemui Bulan Juni naik menjadi \$25.713,48.

Untuk mengatasi ketergantungan pada hasil impor tepung terigu, maka diperlukan adanya inovasi dalam penggunaan tepung terigu dengan bahan-bahan sekitar yang mudah diraih. Salah satunya yang dapat berpotensi untuk menggantikan tepung terigu sebagai bahan pembuatan nastar adalah tepung garut.

Tepung garut merupakan tepung bebas gluten yang diperoleh dari pengolahan umbi pada tanaman garut. Koswara (2013) menuturkan bahwa kandungan gizi yang terkandung dalam tepung garut per 100 gram dijumpai 335 kalori, 85,2 gram karbohidrat, 0,2 gram lemak, dan 0,6 gram protein. Dengan kandungan karbohidrat yang dominan tinggi, tepung garut berpotensi besar untuk menggantikan penggunaan tepung terigu. Selain itu, tepung garut memiliki keunggulan karena bebas gluten, mudah dicerna, serta memiliki tekstur halus dan rasa netral yang sesuai untuk produk kue kering seperti nastar (Utomo, 1997)

Selain dari segi teknis dan sensori, tepung garut juga memiliki keunggulan dari sisi ekonomi. Harga tepung garut relatif lebih terjangkau dibandingkan dengan tepung dari umbi lainnya, seperti tepung kentang atau tepung beras khusus, serta tidak memerlukan proses fermentasi yang memakan waktu (Sholichah, 2013). Penggunaan tepung garut sebagai bahan substitusi dalam pembuatan nastar

diharapkan dapat mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu impor, mendukung pemanfaatan bahan lokal, serta mendorong diversifikasi pangan berbasis potensi daerah.

Berdasarkan latar belakang tersebut, tujuan penelitian ini dilakukan untuk mengetahui karakteristik kimia dan sensoris serta mengetahui perlakuan dengan formulasi terbaik dari kue nastar substitusi tepung garut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang dari penelitian ini, maka didapat rumusan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung garut terhadap karakteristik kimia pada kue nastar?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung garut terhadap sensoris nastar?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah :

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung garut terhadap karakteristik kimia yang meliputi kadar air, kadar abu dan kadar protein nastar.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung garut terhadap karakteristik sensoris nastar.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi umum mengenai tahapan proses pembuatan nastar.
2. Memberikan informasi mengenai pengaruh substitusi tepung garut terhadap karakteristik kimia dan sensoris nastar.