

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Martabak manis merupakan suatu jenis kue dadar berupa adonan tepung terigu berasa manis yang dipanggang. Martabak manis pada zamannya merupakan kue yang sederhana, dengan taburan hanya berupa gula dan wijen sangrai. Menurut Yuyun (2011) martabak manis juga sering dikenal dengan nama terang bulan. Martabak manis merupakan salah satu jajan pasar khas provinsi Bangka Belitung. Martabak manis biasanya hanya menggunakan bahan seperti tepung terigu, telur, air, gula dan baking soda dan diberi topping yang pada umumnya seperti coklat, kacang, dan keju. Jajanan kue ini digemari masyarakat dan mudah dijumpai dipedagang kaki lima yang menjadi penjual jajanan ini, adapun cita rasa yang dapat diminati masyarakat juga sangat beragam baik itu sesuai selera dan harganya yang cukup terjangkau.

Kuliner yang tersedia dipasar saat ini memang sudah majemuk, tapi umumnya kuliner tersebut bukanlah makanan tradisional yang khas dari Indonesia, dan harga yang ditawarkan juga terlalu mahal. Salah satu kuliner tradisional Indonesia yang sederhana dan spesial, serta sangat cocok dikonsumsi pada malam hari yaitu Martabak Manis. Pembuatan makanan tradisional yang khas berasal dari Indonesia ini dilakukan menggunakan cara yang sangat sederhana, tapi lebih higienis dan akan dijual dengan harga yang sangat terjangkau, maka tentunya hal ini akan menarik minat masyarakat untuk membeli dan mengkonsumsinya.

Dalam berkembangnya varian martabak manis masih memungkinkan untuk diupayakan pengembangannya dengan cara melakukan substitusi terhadap jenis pemakaian tepung. Tepung yang digunakan dalam pembuatan martabak manis adalah tepung terigu. Pada tepung terigu terdapat protein glutenin dan gliadin, yang pada kondisi tertentu dengan air dapat membentuk adonan yang elastis dan dapat mengembang, ini disebut dengan gluten. Adanya gluten membuat adonan dapat menahan gas pengembang dan membuat adonan menggelembung. Tepung terigu memiliki peran sebagai pembentuk kerangka adonan martabak (Charles *et al.*, 2005).

Tingginya konsumsi terigu oleh masyarakat Indonesia menyebabkan ketergantungan terhadap tepung terigu semakin meningkat. Menurut data Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia (Aptindo) menyebutkan bahwa pada Januari-September 2023 konsumsi terigu naik 1,8% yaitu mencapai 5,01 juta ton, dan pada Tahun 2022 lalu, konsumsi terigu turun 4,35% jadi 6,7 juta ton atau setara 8,53 juta ton gandum. Pertumbuhan konsumsi tepung terigu ini disebabkan oleh mulai pulihnya pabrikaan dari pandemi Covid-19 (Yasa *et al.*, 2016). Hal tersebut menunjukkan ketergantungan Indonesia terhadap gandum sudah termasuk tinggi. Tepung terigu mengandung protein gluten yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita gluten intoleran. Salah satu upaya untuk mengurangi ketergantungan penggunaan terigu dalam produksi martabak yaitu dengan cara mensubstitusi terigu dengan bahan baku lain seperti tepung ubi kayu. Salah satu komoditas lokal yang dapat dimanfaatkan sebagai tepung dan dapat menjadi alternatif penambahan bahan baku terigu dalam pembuatan martabak manis yaitu tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*). Karena tepung mocaf memiliki kandungan kalsium yang lebih tinggi dibanding padi dan gandum, serta memiliki daya kembang yang setara dengan gandum dengan kadar protein yang menengah (Yustisia, 2013).

Modified Cassava Flour (Mocaf) merupakan produk turunan dari tepung ubi kayu dimana prinsipnya yaitu memodifikasi sel ubi kayu secara fermentasi menggunakan mikroba Bakteri Asam Laktat (BAL). Bakteri Asam Laktat yang tumbuh akan menghasilkan enzim pektinolitik dan selulolitik yang sedemikian rupa dapat menghancurkan dinding sel singkong sehingga menyebabkan terjadinya liberasi atau pembebasan granula pati. Cara pembuatan tepung mocaf hampir mirip dengan cara pembuatan tepung ubi kayu biasa hanya saja pembuatan tepung mocaf disertai dengan proses fermentasi. Proses fermentasi yang terjadi dapat mengakibatkan hilangnya komponen penimbul warna seperti pigmen dan protein yang menghasilkan warna coklat pada saat pemanasan. Sehingga warna tepung mocaf yang dihasilkan lebih putih dibandingkan dengan warna tepung ubi kayu biasa. Selain itu, proses fermentasi juga menghasilkan tepung dengan karakteristik dan kualitas hampir menyerupai tepung terigu (Wulan, 2018).

Tepung mocaf memiliki keunggulan untuk kesehatan antara lain memiliki kandungan serat terlarut (*soluble fiber*) yang jauh lebih banyak dibandingkan

dengan tepung gaplek, memiliki daya kembang yang setara dengan gandum tipe II (kadar protein menengah), serta memiliki daya cerna yang lebih jauh lebih baik dan cepat dibandingkan dengan tepung tapioka (Damayanti *et al.*, 2014).

Karakteristik dan kandungan gizi pada mocaf yang hampir mendekati karakteristik dari tepung terigu dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan beberapa olahan pangan. Secara fisik tepung mocaf mempunyai karakteristik yang menyerupai tepung terigu, diantaranya lolos ayakan 80 dan 100 mesh, tidak berbau, kadar air rendah, dan warna yang dihasilkan lebih putih dibandingkan tepung terigu sehingga dapat dimanfaatkan secara luas dalam industri makanan (Helmi & Khasanah, 2021).

Terdapat beberapa penelitian sebelumnya yang telah dilakukan terkait pembuatan produk berbahan tepung mocaf. Diantaranya telah dilakukan oleh Yasa *et al.* (2016) pada pembuatan roti manis dengan formulasi terbaik 20% mocaf : 80% Terigu. Tepung mocaf juga digunakan pada pembuatan roti tawar oleh Irmawati *et al.* (2018). Substitusi mocaf dengan penambahan pure wortel dalam pembuatan martabak manis oleh Budi *et al.* (2014) Formulasi terbaik 70% terigu : 30% Mocaf dengan penambahan pure wortel. Hal ini dapat membuktikan bahwa penggunaan tepung mocaf memang berpotensi dalam pembuatan martabak manis dengan penggunaan persentase tertentu.

Berdasarkan uraian diatas, penulis melakukan penelitian mengenai **“Pengaruh Perbandingan Tepung Terigu dengan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Terhadap Organoleptik Martabak Manis”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Berikut ini adalah tujuan penelitian:

1. Mengetahui pengaruh perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) terhadap organoleptik martabak manis.
2. Mengetahui perlakuan terbaik perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam pembuatan martabak manis berdasarkan uji organoleptik.

1.3 Hipotesis

1. Perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) Berpengaruh terhadap organoleptik martabak manis.
2. Didapatkan perlakuan terbaik perbandingan tepung terigu dengan tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*) dalam pembuatan martabak manis berdasarkan uji organoleptik.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini diharapkan memberikan manfaat yang antara lain sebagai berikut:

1. Bagi penulis, menambah wawasan dan pengetahuan terutama yang berkaitan dengan topik penelitian serta merupakan salah satu agar memperoleh gelar sarjana di Fakultas Pertanian, Universitas Jambi.
2. Bagi Akademik, sebagai acuan bagi peneliti selanjutnya agar memperluas pemahaman tentang penggunaan tepung terigu dan mocaf.
3. Bagi masyarakat, memberikan wawasan dan pengetahuan mengenai pengaruh perbandingan tepung terigu dengan mocaf terhadap organoleptik martabak manis.