

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Wingko merupakan kue tradisional khas Kabupaten Lamongan yang berbahan dasar parutan kelapa, tepung beras ketan dan gula. Wingko mempunyai bentuk bulat pipih dan mempunyai tekstur yang kenyal. Rasanya nikmat, membuat kue ini cukup digemari oleh masyarakat mulai anak-anak sampai orang dewasa. Kue yang sering dibuat oleh-oleh ini diproduksi UKM (Usaha Kecil Menengah) yang ada di Kecamatan Babat Kabupaten Lamongan.

Wingko termasuk kue semi basah, makanan semi basah merupakan makanan yang awet karena mempunyai kadar air sebesar 10% - 40% dan aktivitas air (aw) antara 0,60 – 0,85 (Muchtadi dan Sugiono, 2013). Namun, selama ini produk wingko sangat mudah untuk mengalami kerusakan. Kerusakan yang paling cepat adalah terjadinya proses ketengikan. Ketengikan wingko diakibatkan oleh kandungan lemak yang berasal dari kelapa dan mentega. Bahan makanan yang mengandung lemak cenderung mengikat oksigen dan menjadi tengik jika dibiarkan kontak langsung dengan udara.

Wingko mengandung kadar lemak sebesar 10,1% (Trisnawati, 2015). Menurut Suprpto (2006) ketengikan produk wingko terjadi karena proses oksidasi lemak yang berlangsung selama penyimpanan. Menurut Buckle (2007), kerusakan oksidatif dari lemak dan minyak dapat menimbulkan bau dan cita rasa yang tak diinginkan dari suatu produk makanan.

Oksidasi merupakan faktor yang sangat penting dalam kerusakan makanan selain kerusakan mikrobiologi. Oksidasi dapat mempengaruhi kualitas lemak dan minyak dari bahan pangan. Lemak dan minyak yang teroksidasi akan menimbulkan bau dan cita rasa yang menyimpang. Oleh karena itu, proses pengawetan makanan juga dapat dilakukan dengan menghambat proses oksidasi.

Proses oksidasi lemak pada makanan dapat dihambat dengan metode penambahan antioksidan. Antioksidan efektif dalam mengurangi ketengikan oksidatif dan polimerisasi. Senyawa fenol dan amina merupakan senyawa yang umum digunakan sebagai antioksidan. Antioksidan dapat berperan sebagai inhibitor dan pemecah peroksida (Cahyadi, 2009).

Antioksidan terdiri dari dua jenis, yaitu antioksidan alami dan antioksidan sintesis. Penggunaan antioksidan sintesis kedalam makanan secara berlebihan dapat menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan. Penggunaan antioksidan sintesis secara berlebihan menyebabkan lemah otot, mual-mual, pusing dan hilang kesadaran. Sedangkan penggunaan antioksidan sintesis dengan dosis rendah secara terus-menerus dapat menyebabkan kanker dan tumor. Penggunaan antioksidan secara alami merupakan alternatif dalam proses pengawetan makanan.

Antioksidan alami dapat dilakukan dengan menambahkan bahan pangan yang mengandung senyawa fenol, difenol, tokoferol, hidroksi sinamat, koumarin, flavonoid dan dihidroflavon. Antioksidan alami dapat diperoleh dari rempah-rempah yang tumbuh subur di Indonesia. Kandungan yang terdapat dalam rempah-rempah dapat digunakan untuk antimikroba dan antioksidan, sehingga sangat potensial untuk pengawetan makanan. Selain dapat digunakan sebagai bahan pengawet alami, penambahan rempah-rempah juga dapat digunakan untuk menambah cita rasa pada wingko. Cita rasa wingko yang bervariasi dapat menarik konsumen untuk membeli.

Salah satu rempah-rempah yang dapat ditambahkan kedalam wingko sebagai penambah cita rasa dan antioksidan adalah kayu manis. Menurut Kusuma (2008), penambahan kayu manis dapat meningkatkan umur simpan roti manis sampai 7 hari. Proses penambahan kayu manis dapat berpengaruh pada cita rasa dan kualitas pada makanan. Senyawa yang terkandung dalam kayu manis mempunyai aroma dan rasa yang cukup kuat. Selain itu kayu manis juga mempunyai warna yang dapat mempengaruhi wingko. Oleh karena itu, perlu adanya penentuan konsentrasi yang tepat untuk memperoleh produk wingko yang dengan daya simpan tinggi dan mempunyai cita rasa yang dapat diterima di konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Permasalahan yang akan dibahas pada penelitian ini adalah;

1. Berapa konsentrasi kayu manis yang tepat untuk meningkatkan umur simpan wingko.
2. Bagaimana pengaruh penambahan kayu manis terhadap kadar air, pH, ketengikan dan tekstur wingko selama penyimpanan.

1.3 Tujuan

Tujuan yang diharapkan dari penelitian ini adalah:

1. Mengetahui konsentrasi kayu manis yang tepat untuk meningkatkan umur simpan wingko.
2. Mengetahui pengaruh penambahan kayu manis terhadap kadar air, pH, ketengikan dan tekstur wingko selama penyimpanan.

1.4 Manfaat

Manfaat yang diharapkan pada penelitian ini adalah :

1. Memberikan informasi atau pengetahuan baru terhadap proses pengawetan wingko secara alami.