

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki beragam jajanan daerah salah satu yang terkenal adalah kue bika ambon yang merupakan salah satu kue khas Indonesia, dengan kelezatan dan tampilan yang unik. Nama bika ambon terinspirasi dari kue khas Melayu yaitu bika atau bingka yang kemudian dimodifikasi dengan menambahkan pengembang dari bahan nira atau tuak enau agar hasil menjadi berbeda dari kue bika atau bingka khas Melayu.

Kue bika ambon medan dahulu banyak dibuat oleh masyarakat Tionghoa untuk kelengkapan sembahyang. Namun, karena rasanya kue bika ambon medan populer dikalangan masyarakat lokal maupun internasional. Kue bika ambon medan banyak diminati karena memiliki tekstur serat yang unik dibagian penampangnya yang seperti jeruji-jeruji halus jika dipotong (Chairy dan Syahrivar, 2019). Bika ambon medan memiliki cita rasa yang legit, aroma khas dari daun jeruk dan batang serai.

Kue bika ambon medan dapat ditemukan diseluruh toko kue di Indonesia. Kue bika ambon medan memiliki daya simpan sekitar 3 sampai 4 hari pada suhu ruang, maka semua produk bika ambon disajikan *fresh from the oven* disetiap toko. Produk ini memiliki beberapa bahan dasar yang digunakan seperti tepung tapioka, tepung terigu, gula (*castor sugar*), santan, dan telur serta ditambahkan ragi agar terjadi fermentasi (Faridah, 2005). Kue bika ambon medan termasuk ke dalam kue beradonan beragi, untuk terbentuknya serat yang baik tergantung pada kualitas ragi yang digunakan. Bukan hanya untuk membentuk serat saja, penggunaan ragi pada

kue bika ambon medan juga untuk mendapatkan volume kue bika ambon medan yang baik. Proses penambahan mikroorganisme ke dalam adonan kue membutuhkan adanya proses fermentasi, proses fermentasi adalah dengan cara penambahan ragi pada adonan kue.

Menurut Hendrasty (2013) salah satu hal penting dalam penggunaan ragi dalam pembuatan kue adonan beragi untuk proses fermentasi. Dalam pembuatan kue yang menggunakan ragi dalam proses fermentasi adalah untuk mengembangkan adonan dengan menghasilkan karbon dioksida (CO<sub>2</sub>), memperlunak gluten karena asam yang dihasilkan dan memberi rasa dan aroma. Ragi yang biasa digunakan pada pembuatan olahan kue ada tiga jenis, yaitu ragi basah, ragi kering, dan ragi koral. Jenis ragi yang paling sering digunakan oleh para produsen kue adalah ragi kering atau ragi instan. Ragi instan yaitu ragi yang sudah diproduksi secara pabrik dan dapat langsung digunakan (Figoni, 2014).

Sejak teknologi pemanggangan semakin maju, berbagai macam bahan tambahan makanan digunakan dalam pembuatan kue. Negara berkembang seperti Indonesia banyak menggunakan bahan kimia sebagai bahan pengawet karena memiliki iklim tropis yang memacu pertumbuhan mikroba. *Yeast* yang dipakai secara komersil digunakan untuk pengempukan pada pembuatan produk secara cepat tetapi terdapat residu, karena untuk memproduksi *yeast* digunakan bahan-bahan anorganik yang sulit dicerna tubuh manusia. Sebaliknya produk dengan ragi alami memiliki ketahanan alami terhadap pertumbuhan jamur, sehingga tidak membutuhkan bahan tambahan karena berbagai macam senyawa dihasilkan oleh mikroorganisme selama proses fermentasi (Sangjin Ko, 2012). Ragi alami merupakan mikroorganisme yang berasal dari bahan-bahan organik yang dihasilkan

melalui proses fermentasi tanpa campuran bahan tambahan buatan. Ekstrak buah-buahan, sereal, dan sayur dapat digunakan sebagai media alami pertumbuhan khamir secara spontan. Hasil penelitian sebelumnya mikroba dominan yang diperoleh dari ekstrak buah-buahan itu khamir *Saccharomyces cerevisiae* (Ma'Aruf et al., 2011).

Penggunaan ragi alami sudah berkembang sejak lama, pada penelitian Brummer, J.M, Lorenz (1991) dalam Aplevicz et al., (2013) bahwa kini meningkatnya permintaan konsumen akan makanan yang lebih alami, enak dan lebih sehat. Produk yang menggunakan ragi alami memiliki hasil produk yang lebih baik dibandingkan dengan produk yang menggunakan ragi instan, karena akan memiliki ketahanan yang alami terhadap pertumbuhan jamur sehingga tidak membutuhkan bahan tambahan karena berbagai macam senyawa dihasilkan mikroorganisme selama proses fermentasi dan tidak hanya meningkatkan kualitas kue tetapi juga keawetannya (Sangjin Ko, 2012).

Proses pembuatan ragi alami dapat menambahkan air pada hancuran atau potongan buah atau sayur, kemudian masukkan dalam wadah tertutup dan di diamkan dalam suhu ruang beberapa hari (3 hari - 14 hari) untuk mendapatkan hasil ragi yang maksimal. Pada pembuatan ragi alami terdapat klasifikasi berdasarkan bahan yang digunakan, seperti penggunaan bubuk sereal, pati atau dapat disebut sakarifikasi, buah segar, buah kering dan sayuran (Sangjin Ko, 2012). Untuk mempermudah dalam pembuatan ragi alami sangat disarankan menggunakan bahan yang mudah diperoleh, bila penggunaan bahan ragi alami memiliki pH basa maka akan mudah terjadinya kontaminasi dan ragi yang dihasilkan akan bau. Untuk pembuatan ragi yang baik, dapat menggunakan tambahan air jeruk nipis untuk

menurunkan kadar pH. Namun bila buah yang digunakan memiliki keasaman yang tinggi seperti jeruk nipis, fermentasi akan berjalan lama (Sangjin Ko, 2012).

Terdapat penelitian mengenai ragi alami menggunakan beberapa sayur dan buah lokal, yaitu penelitian “Karakteristik Sensori Roti Manis dengan Menggunakan Khamir dari 3 Ekstrak Buah dan Sayur Lokal Indonesia” (Ridawati dan Alsuhendra, 2016). Metode pembuatan ragi alami yang digunakan adalah membuat adonan asam tahap 1 dari ekstrak buah dan sayur yang telah difermentasikan. Buah pepino (*Solanum maricatum Aiton*) di Indonesia belum banyak digunakan sebagai aneka olahan pangan sehingga selama ini buah pepino hanya dikonsumsi dalam bentuk segar, namun buah pepino dapat diolah menjadi produk pangan yang mempunyai umur simpan panjang dan menjadi bentuk olahan pangan yang disukai masyarakat, maka dapat meningkatkan nilai guna dan nilai jual pepino. Selain itu, buah pepino merupakan komoditas pertanian yang lunak sehingga mudah rusak (perishable) (Kiptiyah et al., 2013).

Dalam penelitian ini mengapa menggunakan buah pepino, karena buah secara umum merupakan media yang baik untuk pertumbuhan khamir. Beberapa penelitian sebelumnya telah melaporkan penggunaan buah sebagai media pertumbuhan khamir alami (Ridawati dan Alsuhendra, 2018) dan telah dibuktikan pada buah secara alami dapat ditemukan khamir yang dapat digunakan untuk fermentasi roti.

Buah pepino merupakan salah satu buah Indonesia yang memiliki kandungan nutrisi seperti vitamin C 25,12 mg, betakaroten 26,61 mg, protein 0,65%, lemak 0,01%, serat 0,08%, air 95,02%, keasaman 79,33 (Ide, 2010). Dalam pembuatan ragi alami dengan buah pepino ditambahkan asam sitrat sebanyak 1%



untuk membantu penurunan pH. Buah pepino termasuk ke dalam suku *solanaceae*. Pada umumnya buah yang menghasilkan alkaloid, steroid, tanpa senyawa iridoid dan tidak bertanin, tidak memiliki asam elagat dan terdapat antosiani yang dapat mencegah tumbuhnya kapang dan bakteri (Ridawati, 2017).

Sehingga perlu dilakukan penelitian ragi alami ekstrak buah pepino pada pembuatan kue bika ambon medan. Untuk mengetahui diterimanya kue bika ambon medan dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino di masyarakat maka akan dilakukan uji daya terima konsumen dengan meliputi aspek warna, rasa, tekstur, dan aroma. Penelitian pada kue bika ambon medan dengan ragi alami ekstrak buah pepino diharapkan dapat menambah variasi kue bika ambon medan yang sudah ada dan dapat mendiversifikasi produk olahan buah pepino di Indonesia.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Dari uraian pada latar belakang dapat diidentifikasi beberapa masalah penelitian. Sebagai berikut:

1. Apakah buah pepino dapat dibuat menjadi ragi alami yang berkualitas?
2. Apakah ragi alami ekstrak buah pepino dapat digunakan dalam pembuatan kue bika ambon medan?
3. Bagaimana proses pembuatan kue bika ambon medan?
4. Berapakah persentase penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino yang baik dalam pembuatan kue bika ambon medan?
5. Apakah ragi alami ekstrak buah pepino dapat mempengaruhi lama waktu fermentasi adonan kue bika ambon medan?
6. Apakah terdapat pengaruh kualitas yang akan didapatkan dalam pembuatan kue bika ambon medan menggunakan ragi alami ekstrak buah pepino?

7. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen?

### **1.3 Pembatasan Masalah**

Penelitian ini dibatasi pada pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen.

### **1.4 Perumusan masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah, maka perumusan masalah pada penelitian ini yaitu “Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino dengan persentase berbeda pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen?”

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian ini yaitu untuk menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino dengan persentase berbeda pada pembuatan kue bika ambon medan terhadap daya terima konsumen.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian diharapkan dapat berguna untuk:

1. Memberikan informasi bagi peneliti tentang pemanfaatan buah pepino sebagai ragi alami dalam pembuatan kue bika ambon medan.
2. Memberikan informasi pada mata kuliah Kue Tradisional tentang penggunaan ragi alami pada pembuatan kue bika ambon medan.
3. Memberikan informasi bagi masyarakat tentang ragi alami ekstrak buah pepino sebagai bahan pengembang alternatif.
4. Memberikan sumbangsih buat industri dalam pengembangan produk bika ambon dengan penggunaan ragi alami ekstrak buah pepino.

