

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Keragaman tanaman yang dimiliki Indonesia, menghasilkan sumber daya alam yang banyak salah satunya tanaman buah yang ada banyak di daerah-daerah Indonesia adalah Jambu Air. Menurut Eny Pujiastuti (Pudjiastuti, 2015), dalam tata nama atau sistematik (taksonomi) tumbuhan, buah jambu air memiliki 2 jenis subkelompok, yang pertama adalah jambu air berbuah kecil yang rata-rata rasanya asam dengan nama latin *Syzygium aquaeum*. *Syzygios* yang artinya menyatu, merujuk pada letak daun tunggal yang berhadapan, dan *Aqueum* berasal dari bahasa latin *aqueus* yang artinya berarti seperti air. Jenis kedua yaitu jambu air berbuah besar dan rasanya manis, asam dan sepat, dengan nama latin *Syzygium samarangense*. Tanaman jambu mampu tumbuh di hampir semua tempat di Indonesia. Tanaman ini pun mudah menyesuaikan diri dengan segala jenis tanah asalkan tanah itu subur, gembur dan berair banyak. Keistimewaan lain dari tanaman jambu air adalah mudah didapat, tidak memerlukan perawatan yang mahal, buahnya sering bermunculan sepanjang tahun dan sosok tanamannya sangat teduh (Hariyanto, 1992).

Menurut (Kuswandi, 2008) komposisi gizi buah jambu air per 100 gr buah jambu air 84-89g air, 0.5-0.8g protein, 0.2-0.3g lemak, 9.7-14.2g karbohidrat, 1-2g serat, 123-235 IU karotene, 0.55-1.01 mg vitamin B complex dan 3.37mg vitamin C dan energi 234 kJ/100g. Di Indonesia Buah jambu air sangat mudah di temukan di pasar tradisional dengan harga ekonomis. Buah jambu air pada umumnya dimakan segar, acara keperluan adat, asinan dan buah rujak. Jambu air memiliki cita rasa yang tidak terlalu asam, memiliki ciri khas aroma segar, dan kandungan yang terdapat pada buah jambu air cukup lengkap. Kementan (2015) menyebutkan produksi tanaman jambu air di Indonesia pada tahun 2014 adalah 91.975 ton dengan hasil produktivitas sebesar 6,95 ton/Ha. Untuk itu upaya memaksimalkan manfaat buah jambu air, penulis membuat ragi alami dari ekstrak buah jambu air cincalo merah sebagai pengganti ragi instan, karena Seiring berjalannya waktu tingkat

kesadaran akan hidup sehat semakin meningkat, tren gaya hidup sehat pun dilakukan oleh masyarakat sekarang ini. Survei yang dilakukan pada tahun 2018 oleh perusahaan asuransi dan lembaga penelitian menunjukkan bahwa 73% masyarakat Indonesia menempatkan kesehatan pribadi sebagai isu nomor satu dalam hidup mereka, jumlah ini meningkat 19% dari 2017 (Fikri, 2018). Salah satu tren hidup sehat yang banyak dilakukan adalah mengonsumsi makanan sehat.

Pola hidup sehat didukung dengan slogan '*back to nature*' yang sedang populer. *Back to nature* sendiri berarti kembali mengonsumsi produk makanan yang alami, salah satu produk yang tepat untuk slogan *back to nature* adalah ragi alami.

Menurut (Sangjin, 2012) ragi alami dapat dibuat dengan cara menambahkan air pada hancuran atau potongan buah atau sayur, kemudian dibiarkan dalam suhu ruang beberapa hari. Namun dalam pembuatan ragi alami perlu disesuaikan berdasarkan klasifikasi bahan yang digunakan, seperti proses fermentasi ragi alami menggunakan buah-buahan segar harus ditambahkan gula atau madu dan menambahkan air jeruk nipis atau sitrat untuk menurunkan pH, apabila buah yang digunakan tidak cukup asam. pH merupakan salah satu faktor penting pertumbuhan mikroorganisme. Pertumbuhan mikroorganisme tergantung pada pH karena dalam mempengaruhi aktivitas enzim. Bakteri biasanya tumbuh pada pH 6 – 8 atau kondisi netral, tapi yeast dan jamur dapat tumbuh pada pH 4 – 6. Awalnya ragi memiliki pH 5 – 7 dapat menurun bila ada pertumbuhan bakteri asam laktat sedangkan bakteri yang lebih menyukai kondisi netral akan mati. Jadi tidak perlu khawatir lagi akan adanya bakteri yang berbahaya.

Ragi dengan bahan dasar alami atau sering disebut dengan *natural yeast* ditemukan sekitar 300 SM secara tidak sengaja oleh pemuda Mesir yang lupa telah mendiamkan campuran air dan tepung yang kemudian berfermentasi. Mulai saat itu bangsa Mesir mengembangkan teknik dalam pembuatan ragi alami yang kemudian menyebar ke berbagai negara di perbatasan Mediterania seperti Yunani yang menggunakan teknik ragi alami adalah *wild yeast* yang terdapat pada sayur, buah, umbi, serelia dan sejenisnya yang nantinya akan membantu proses fermentasi. Pada dasarnya ragi alami terbagi dalam tiga jenis yaitu ragi segar (*refreshed*

starter), ragi cair (*liquid starter*), dan *sourdough*, ketiga jenis ragi ini memiliki kelebihan dan kekurangan masing-masing dalam penggunaannya, namun secara keseluruhan hasil roti yang menggunakan ragi alami dalam pembuatannya memiliki kelebihan seperti roti kaya akan rasa, aroma, umur simpan roti lebih lama, roti lebih mudah dicerna, dan menjaga kelembutan roti lebih lama serta bebas dari bahan kimia tambahan.

Sedangkan pada skala industri besar maupun kecil ragi yang paling sering digunakan adalah ragi kering (*dry/instant yeast*) karena penggunaannya mudah dan dapat disesuaikan dengan segala jenis adonan roti maupun kue-kue tradisional dan tidak memakan waktu yang lama.

Ragi kering (*dry/instant yeast*) merupakan produk yang diciptakan oleh manusia melalui proses pada laboratorium sejak tahun 1853 di Paris untuk menghasilkan produksi roti yang lebih cepat dalam segi waktu mengembang dan pembuatannya. Pembuatan ragi tersebut merupakan produk yang mengandung bahan kimia tambahan sehingga saat masuk kedalam pencernaan merupakan bahan asing yang dapat memberikan efek samping seperti alergi pada tubuh (Warnock dan Ricardson, 2018: 3-4). Namun menurut (Sangjin, 2012) mengatakan bahwa ragi yang digunakan secara komersil sekarang ini dapat berfermentasi roti secara cepat, namun terdapat residu karena untuk memproduksi *yeast* digunakan bahan-bahan anorganik yang sulit dicerna tubuh manusia. Untuk itu membuat makanan yang mudah dicerna tubuh, seperti mengganti penggunaan ragi instan dengan menggunakan ragi alami sebagai bahan pengembang fermentasi alami.

Beberapa penelitian roti menggunakan *sourdough* dari jenis buah dan sayuran yang berbeda, Hasil penelitian oleh Sandra Sanggramasari (Sanggramasari, 2018) dengan judul penelitian “*Penggunaan air fermentasi strawberry sebagai natural starter dalam pembuatan soft roll*” menyatakan hasil perbandingan *soft roll* menggunakan *natural starter* lebih disukai keseluruhan aspek, *texture* dan *apperance* jika dibandingkan dengan *soft roll* dengan penggunaan ragi instan.

Penelitian ini memanfaatkan Jambu air berjenis *Syzygium samarangense*, bervariasi jambu air cincalo merah, sari dari buah jambu air merupakan bahan

yang memiliki potensi untuk digunakan sebagai media alami pertumbuhan khamir untuk pembuatan starter adonan asam (*sourdough*).

Penelitian serupa dengan menggunakan *sourdough* dengan bahan alami buah dilakukan oleh Annisa Riana (Riana et al., 2020) dengan judul *“Pembuatan Kue Bika Ambon Medan Terhadap Daya Terima Konsumen*. Dari hasil penelitian memiliki nilai rata-rata tertinggi pada aspek warna kulit bagian atas memiliki warna kuning kecoklatan, aspek warna bagian dalam memiliki warna kuning, aspek tekstur kekenyalan dan kelembutan adalah kenyal dan lembut, aspek serat memiliki berserat halus aspek aroma memiliki aroma daun jeruk dan tidak beraroma serai, dan aspek rasa memiliki manis.

Menurut Abella Agatta (Agatta, 2019), dengan judul penelitian *“Upaya Pemanfaatan ragi alami kismis (vitis vinifera L.) Terhadap Kue Serabi*. Dari hasil penelitian sampel yang digunakan ada 4 yaitu, 2%, 6%, 10%, dan 14%. Pada uji organoleptik dengan persentase 14% memiliki kualitas produk terbaik dengan rata-rata mean 2,96. Sedangkan, pada uji hedonik 10% dengan rata-rata mean 3,05. Kesimpulan dari hasil penelitian ini bahwa serabi dengan ragi alami dapat diterima oleh responden.

Pada penelitian kali ini peneliti akan membuat ragi alami ekstrak buah jambu air akan di proses untuk pembuatan kue kamir, kue tradisional khas Pemalang. Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami pada pembuatan kue tradisional yang menggunakan bahan pengembang ragi instan.

Dalam penelitian Ningtias Nur Ayu Cahya (Ningtias, 2017), yang berjudul *“Jajanan Khas Kampung Arab “Kamir” Sebagai Bentuk Akulturasi Budaya Jawa Dan Arab Di Pemalang. Hasil Dari Penelitiannya Jajanan Kamir Dapat Ditemukan Di Kampung Arab* kelurahan Mulyoharjo sehingga sampai saat ini jajanan kamir sebagai identitas Kampung Arab, kamir sebagai bentuk simbol akulturasi budaya jawa dan arab disajikan ketika masyarakat Kampung Arab menyelenggarakan acara selamatan, upacara pernikahan, upacara adat, dan menjamu tamu jajanan kamir harus ada dalam acara tersebut dan jajanan kamir harus ada dimasyarakat Kampung Arab seperti produsen kamir yang terdapat di

kampung arab melakukan cara agar tetap aktual di era modern seperti membuat aneka rasa kamir dan kamir memasuki toko roti dan toserba yang ada di Pemalang.

Nama kamir itu sendiri berasal dari bahasa Arab yaitu *khamer* (bahasa Arab). Nama kamir berasal dari kata Khamir yang dalam bahasa Arab berarti ragi, dalam proses pembuatan kue kamir sebelum di masuk proses pemasakan, adonan kue kamir didiamkan semalam agar bisa mengembang dengan sempurna dan terjadinya proses fermentasi. Bahan-bahan yang dibutuhkan untuk membuat kamir yaitu tepung terigu, tape singkong, ragi, santan, margarin dan telur. Ciri khas rasa kue kamir yaitu manis, gurih, empuk, bentuknya besar cekung dan padat.

Menurut (Desifrida & Prabawani, 2019) dalam penelitian “Analisis Strategi Pengembangan Usaha Pada UKM Kamir di Kampung Arab, Kabupaten Pemalang”. Permasalahan dalam penelitian ini dikarenakan perkembangan UKM Kamir di Kampung Arab Kabupaten Pemalang yang stagnan. Hal tersebut disebabkan kurang terlatihnya sikap profesionalitas dan enterpreneur di tengah kondisi persaingan global dewasa ini, sehingga para pengusaha kue kamir dinilai membutuhkan pelatihan tentang permodalan, sumber daya manusia, teknologi yang digunakan dan aspek pemasaran. Penelitian ini bertujuan untuk menjelaskan: 1) pengembangan dilihat dari modal yang digunakan; 2) pengembangan dilihat dari sumber daya manusia; 3) pengembangan dilihat dari teknologi yang digunakan dan 4) pengembangan dilihat dari pemasaran.

Dalam penelitian ini mengapa memilih kue kamir sebagai produk pengganti ragi instan ke ragi alami, karena berdasarkan beberapa penelitian yang telah dilakukan salah satu inovasi untuk menunjang tren gaya hidup sehat di masyarakat dengan mengkonsumsi jajanan kue tradisional yang bebas dari bahan kimia, dengan membuat inovasi kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah. Buah jambu air cincalo merah memiliki kandungan gizi yang baik dan memiliki pH yang untuk pertumbuhan khamir dan dapat diolah menjadi ragi alami.

Oleh karena itu akan dilakukan penelitian dengan membuat kue kamir dengan ragi alami buah jambu air cincalo merah sebagai pengganti dari ragi instan. Untuk mengetahui diterimanya Kue Kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cincalo merah maka akan dilakukan uji daya terima konsumen. Penggunaan ragi

alami ekstrak buah jambu cinalo merah memungkinkan konsumsi kue kamir yang lebih natural, jauh lebih sehat untuk dicerna di dalam tubuh, menyehatkan dan kaya cita rasa dan lembut.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas dapat diidentifikasi beberapa masalah seperti:

1. Apakah buah jambu air cinalo merah dapat dijadikan sebagai ragi alami pada pembuatan kue kamir ?
2. Apakah ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah dapat digunakan dalam pembuatan kue kamir ?
3. Bagaimana formula kue kamir dengan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah yang terbaik ?
4. Berapakah penggunaan ragi alami ekstrak jambu air cinalo merah yang terbaik pada pembuatan kue kamir ?
5. Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami jambu air cinalo merah pada pembuatan kue kamir terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi beberapa permasalahan diatas, maka penelitian dibatasi pada masalah yang akan di teliti yaitu pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah terhadap daya terima kue kamir aspek volume, warna, aroma, tekstur dan rasa.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatas masalah diatas maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : “Apakah terdapat pengaruh penggunaan ragi alami ekstrak buah jambu air cinalo merah (*Syzygium samarengense*) pada pembuatan kue kamir terhadap daya terima konsumen ?”

1.5 Tujuan Masalah

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan ragi alami buah jambu air cinalo merah terhadap daya terima kue kamir yang meliputi aspek volume, warna, rasa, aroma dan tekstur

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini diharapkan dapat digunakan :

1. Menambah pengetahuan mengenai buah jambu air cincalo merah yang digunakan sebaga ragi alami.
2. Menambah pengetahuan mengenai pembuatan kue kamir menggunakan ragi alami buah jambu air cincalo merah.
3. Program studi tata boga, sebagai informasi tentang pengaruh penggunaan ragi alami buah jambu air cincalo merah terhadap daya terima kue kamir.
4. Memotivasi mahasiswa program studi tata boga agar lebih kreatif dalam mengembangkan resep menggunakan bahan alami sebagai suatu produk yang lebih bervariasi.
5. Terciptanya kualitas kue kamir yang baik dengan menggunakan ragi alami buah jambu air cincalo merah.

