BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang kaya akan berbagai macam kebudayaan khas daerah dan memiliki berbagai macam makanan, minuman serta kue tradisonal di setiap daerah. Kue Indonesia beraneka ragam rasa, warna serta jenis bentuk, ada yang rasanya manis, gurih dan asin serta berbagai macam bahan baku pembuatnya. Disetiap daerah mempunyai kue yang khas karena biasanya disajikan dalam acara adat dan acara pesta di masing – masing daerah tersebut.

Kue tradisional terbagi menjadi dua jenis kue yaitu kue kering dan kue basah. Kue kering mempunyai daya simpan yang lama dan salah satu contoh kuenya yaitu kue semprong. Sedangkan kue basah tidak mempunyai daya simpan yang lama atau dengan kata lain tidak tahan lama karena kue basah memiliki tekstur yang cenderung basah atau lembab yang dipeloleh dari santan atau minyak dan dimasak basah, contohnya ialah Kue Lumpur.

Kue lumpur sudah banyak dikenal oleh masyarakat karena kue ini sering dijajakan di pasar tradisional dan sering dijadikan sebagai cemilan sehari – hari, holic ketika acara rapat sekolah, pengajian, kumpul keluarga, acara adat, dan lain sebagainya. Kue lumpur berasal dari daerah Surabaya – Jawa Timur. Karena kue ini memiliki tekstur yang lembut dan bagian atas kue masih basah dan agak lembek maka masyarakat setempat menyebutnya Kue Lumpur. (Bogasari,2010)

Kue lumpur memiliki rasa yang manis dan gurih dari santan serta bertekstur lembut dan kenyal. Saat ini, kue lumpur telah dimodifikasi dengan

ditambahkannya kentang atau labu kuning yang telah direbus dan dihaluskan lalu ditambahkan kedalam adonan kue lumpur.

Indonesia juga merupakan salah satu negara yang kaya akan hasil bumi seperti sayur – sayuran, buah – buahan, tanaman, dan lain sebagainya. Salah satunya yaitu wortel yang tumbuh hampir disetiap daerah. Di Indonesia budidaya wortel pada mulanya hanya terkonsentrasi di Jawa Barat yaitu daerah Lembang dan Cipanas. Namun dalam perkembangannya menyebar luas ke daerah-daerah sentra sayuran di Jawa dan Luar Jawa. Berdasarkan hasil survei pertanian produksi tanaman sayuran di Indonesia (BPS, 1991) luas areal panen wortel nasional mencapai 13.398 hektar yang tersebar di 16 propinsi yaitu: Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Bengkulu, Sumatera Utara, Sumatera Barat, Sumatera Selatan, Lampung, Bali, NTT, Kalimantan Timur, Sulawesi Utara, Sulawesi Tengah, Sulawesi Selatan, Maluku dan Irian Jaya.

Wortel merupakan bahan pangan (sayuran) yang digemari dan dapat dijangkau oleh seluruh lapisan masyarakat. Bahkan mengkonsumsi wortel sangat dianjurkan, terutama untuk menghadapi masalah kekurangan vitamin A. Dalam setiap 100 gram bahan mengandung 12.000 S.I vitamin A, serta kaya akan β-karoten, merupakan bahan pangan bergizi tinggi, harga murah dan mudah di dapat. Wortel yang digunakan pada penelitian ini merupakan wortel lokal dengan jenis wortel berumbi panjang. Pemilihan wortel lokal karena kue yang akan dibuat adalah kue khas Indonesia, jadi semua bahan yang digunakan adalah bahan yang berasal dari Indonesia.

Pada penulisan ini, penulis akan membuat modifikasi Kue Lumpur dengan menggunakan puree wortel, karena wortel kaya akan kandungan gizi yang baik

untuk kebutuhan tubuh terutama untuk mata karena wortel mengandung pro-vitamin A.

Penelitian ini dianggap perlu dilakukan karena masyarakat Indonesia yang gemar mengkonsumsi makanan, minuman bahkan cemilan yang beraneka ragam yang telah dimodifikasi dengan tambahan sayur atau buah agar terkesan unik. Dan masyarakat saat ini baru mengenal kue lumpur kentang atau kue lumpur labu kuning, maka kali ini penulis akan meneliti dan membuat standarisasi kue lumpur dengan penambahan puree wortel yang layak,nikmat dan mudah dibuat oleh masyarakat.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan diatas, maka identifikasi masalahnya adalah sebagai berikut, yaitu :

a. Bagaimana cara membuat kue lumpur?
b. Bagaimana cara membuat kue lumpur wortel supaya tidak bau langu pada wortelnya?
c. Berapa kadar vitamin yang terkandung didalam wortel?
d. Bagaimana minat konsumsi konsumen terhadap Kue Lumpur original?
e. Bagaimana tekstur yang baik pada pembuatan Kue Lumpur?
f. Bagaimana kualitas kue lumpur yang terbaik?
g. Apakah terdapat pengaruh penambahan puree wortel pada pembuatan kue lumpur terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian data identifikasi masalah diatas, maka pembatasan masalah pada penulisan ini adalah pengaruh penambahan puree wortel pada pembuatan kue lumpur terhadap daya terima konsumen.

1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penulisan ini yaitu: “Apakah terdapat pengaruh penambahan puree wortel pada pembuatan kue lumpur terhadap daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penulisan

Berdasarkan uraian dari perumusan masalah diatas, maka didapatkan tujuan penulisan ini yaitu mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan puree wortel pada pembuatan kue lumpur terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian pada penulisan ini dibagi menjadi, yaitu :

a. Meningkatkan nilai ekonomi wortel dengan cara mengoptimalkan pemanfaatannya melalui berbagai macam campuran pengolahan produk makanan dan minuman.
b. Memberikan pengetahuan dan informasi kepada masyarakat, industri pangan maupun penelitian tentang cara pemanfaatan wortel dalam produksi pangan.
c. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang teknik pengolahan wortel yang terbaik dalam campuran olahan makanan dan minuman.
d. Dapat melakukan diversifikasi produk olahan kue lumpur dengan penambahan puree wortel.