

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue bangkit merupakan adonan kue kering yang dikembangkan dengan cita rasa yang manis dengan rasa jahe yang terasa pada kue bangkit. Kue bangkit akan lumer didalam mulut ketika dimakan dan memiliki tekstur yang renyah pada saat dikunyahnya, kue bangkit memiliki rasa yang manis menjadikan kue bangkit disenangi oleh masyarakat. Kue bangkit atau bangket merupakan kue tradisional khas melayu, bisa ditemukan di Riau, dan Sumatera, terutama Sumatera Utara, Jambi, Sumatera Barat. Di daerah Sulawesi dikenal juga dengan nama kue bagea, namun menggunakan bahan dasar tepung sagu.

Kue bangkit merupakan adonan kue kering yang dikembangkan dengan cita rasa yang manis dengan rasa jahe yang terasa pada kue bangkit. Bahan utama pembuatan kue bangkit yaitu tepung tapioka atau tepung sagu. Selain itu ada juga bahan tambahan seperti kuning telur, santan, gula halus dan daun pandan. Bahan-bahan tersebut berperan dalam penambahan volume, memperbaiki gizi, rasa, tekstur, dan juga memberi warna pada pembuatan kue.

Tepung umbi garut bisa diolah menjadi makanan tradisional, yang melakukan eksperimen pada pembuatan tepung umbi garut yang disubstitusi pada pembuatan kue bangkit. Dari penelitian tersebut didapati bahwa substitusi tepung umbi garut sebanyak 60 %, dari 30 orang panelis memberikan penilaian tingkat kesukaan terhadap aspek warna, aroma, rasa dan tekstur dapat diterima konsumen.

Berdasarkan penelitian diatas, tepung umbi garut sesuai untuk digunakan dalam produk kue bangkit. Dalam pengolahan kue tradisional Indonesia juga memiliki beberapa olahan kue kering yang berbahan dasar pati, terutama pati singkong atau lebih dikenal dengan tapioka. Pemilihan kue bangkit yang berbahan dasar pati tapioka dikarenakan memiliki karakteristik yang sama dengan tepung umbi garut. Selain itu pemilihan kue bangkit dikarenakan kue bangkit hingga saat ini masih populer didaerah Riau. Sehingga, penulis ingin memperkenalkan kue bangkit dengan varian rasa baru secara luas.

Saat ini kita dapat menjumpai kue bangkit yang berada dipasaran memiliki rasa jahe, susu, daun jeruk, jeruk nipis, dan jeruk parut. Untuk itu perlu adanya pengembangan kue bangkit dengan varian rasa yang *up to date* saat ini, salah satunya yaitu rasa teh hijau.

Teh hijau dapat mencegah serangan influenza. Bahkan pucuk daun *Camelia sinensis* ini dapat mencegah osteoporosis. Dalam saluran pencernaan, teh hijau juga membantu melawan keracunan makanan dan penyakit kolera, tipus dan disentri. Seduhan daun teh hijau dapat menurunkan kadar kolesterol, glukosa darah, mengurangi kerusakan hati dan mengurangi pertumbuhan jaringan kanker kelenjar mammae. Bubuk teh hijau terkenal karena memiliki banyak manfaat untuk kesehatan. Bubuk teh hijau ini kaya nutrisi, antioksidan, serat dan klorofil. Klorofil dan asam amino memberikan bubuk teh hijau rasa yang unik. Bubuk teh hijau mengandung L-theanine, asam amino yang dikenal untuk menenangkan pikiran. Selain itu, bubuk teh hijau juga dikenal sebagai penenang suasana hati. Teh hijau mengandung sekitar 230 komponen volatine. Komponen volatine tersebut berperan dalam memberikan cita rasa yang khas pada teh. Teh hijau

mengandung flavonoids yang memberikan perlindungan terhadap adanya stress lingkungan, sinar ultra violet, serangga, jamur, virus, dan bakteri serta sebagai pengendali hormon dan enzyme inhibitor. Kandungan EGCg (Epigallocatechin-Gallate) dan quercetin merupakan antioksidan kuat dengan kekuatan 100 kali lebih tinggi daripada vitamin C dan 25 kali vitamin E yang juga merupakan antioksidan potensial.

Dari latar belakang tersebut, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian tentang kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau yang berjudul “Pengaruh Penambahan Bubuk Teh Hijau Terhadap Daya Terima Kue Bangkit Umbi Garut.”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, maka didapat beberapa masalah yang teridentifikasi yaitu:

1. Apakah terdapat pengaruh penambahan bubuk teh hijau pada pembuatan kue bangkit umbi garut?
2. Bagaimana formula kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau?
3. Bagaimana kualitas kue bangkit umbi garut setelah ditambahkan bubuk teh hijau ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur, dan rasa?
4. Bagaimana kandungan gizi kue bangkit umbi garut setelah penambahan bubuk teh hijau?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah dikemukakan beberapa identifikasi masalah, maka penulis membatasi pada “Pengaruh penambahan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur “.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti yaitu “Pengaruh penambahan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut yang meliputi warna, rasa, aroma, dan tekstur “.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk memperoleh informasi tentang pengaruh penambahan bubuk teh hijau terhadap daya terima kue bangkit umbi garut.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil dari penelitian ini di harapkan nantinya dapat berguna untuk:

1. Memperoleh formulasi kue bangkit umbi garut dengan penambahan bubuk teh hijau yang berkualitas baik dan tetap memiliki kandungan zat gizi penting.
2. Mensosialisasikan kepada masyarakat tentang keragaman bahan makanan lokal yang dapat diolah menjadi makanan fungsional yang bernilai ekonomis dan bergizi tinggi.

3. Membantu mahasiswa Program Studi Tata Boga dalam mengembangkan ide-ide kreatif pengolahan bahan pangan lokal yang dapat diangkat nilai guna dan jualnya.
4. Memberikan masukan bagi Universitas Negeri Jakarta, khususnya Program Studi Tata Boga tentang inovasi produk baru, dan juga sebagai modal dasar untuk dilakukannya penelitian lanjutan (pengembangan).