

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercita rasa manis atau ada pula yang gurih dan asin. Kue merupakan pengolahan dari suatu adonan atau bahan yang mengandung tepung , baik itu tepung terigu, tepung beras ataupun tepung sagu aren yang dicampur dengan bahan tambahan lainnya seperti bahan pemberi rasa, warna, aroma, dan lain-lain.

Sedangkan kue tradisional Indonesia adalah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam Indonesia, dengan teknik membuat, alat dan penyajian yang khas Indonesia. Kue tradisional Indonesia biasanya dikategorikan menurut kadar airnya menjadi kue basah dan kue kering. Kue Indonesia dapat diolah dengan cara dikukus, direbus, dipanggang dan digoreng.

Eksistensi kue tradisional di Indonesia sudah kalah dengan kue-kue modern. Penyebab menurunnya *eksistensi* kue tradisional Indonesia adalah pengaruh globalisasi yang membuat kue-kue tradisional Indonesia menjadi kurang diminati dibandingkan dengan kue-kue kontinental dan lainnya selain itu, para pembuat kue tradisional adalah mereka-mereka yang sudah dapat dikatakan lansia dan tidak sedikit pemuda yang enggan untuk ikut serta meneruskan membuat kue tradisional Indonesia sehingga kue tradisional Indonesia sulit ditemui.

Salah satu contoh kue tradisional Indonesia adalah bolu kukus. Bolu kukus yang beredar dipasaran adalah bolu kukus yang berbentuk mekar dan memiliki corak dibagian atasnya, corak tersebut didapatkan dari tambahan pewarna atau pasta yang dimasukkan kedalam adonan. Penggunaan bolu kukus di Indonesia adalah sebagai kudapan pada saat acara perayaan agama, upacara adat dan acara sosial. Kue bolu kukus ini banyak diminati oleh penduduk Indonesia karena bentuknya yang unik yaitu mekar seperti bunga, tekstur yang lembut serta warna yang sangat menarik.

Bahan baku pembuatan bolu kukus mudah ditemukan di pasaran seperti tepung terigu, telur, dan gula pasir. Pemberian warna pada pembuatan bolu kukus tempo dulu menggunakan daun suji namun pada saat ini, daun suji sulit ditemukan sehingga membuat produsen bolu kukus menggunakan pewarna buatan sebagai bahan pemberi warna karena selain mudah ditemui di pasaran juga harga yang relatif murah.

Oleh karena itu peneliti tertarik membuat kue bolu kukus dengan bahan alami yang tidak membahayakan kesehatan serta dapat menambah nilai gizi jika dikonsumsi, yaitu dengan menambahkan wortel ke dalam adonan bolu kukus. Alasan peneliti memberi wortel pada pembuatan bolu kukus dikarenakan wortel dapat dijumpai dimanapun baik di pasar tradisional, pasar modern ataupun dipedesaan sekalipun dan dengan harga yang relatif terjangkau oleh segala lapisan masyarakat.

Menurut Badan Pusat Statistika tahun 2014, pada tahun 2013 produktivitas wortel pada tahun 2013 mencapai angka 512.112 ton. Setiap tahun terjadi peningkatan luas lahan sehingga produksi wortel selalu mengalami peningkatan. Hal ini dikarenakan tuntutan permintaan pasar yang semakin meningkat membuat

produktivitas wortel belum dapat mencukupi kebutuhan dalam negeri

Wortel mengandung nilai gizi yang cukup tinggi, diantaranya adalah kalsium, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, dan air. Wortel banyak mengandung *Beta-karoten* yang sangat bagus untuk tubuh. *Beta – karoten* adalah pigmen berwarna jingga yang ditemukan dalam tumbuh-tumbuhan. Dalam tubuh *Beta-karoten* akan diubah menjadi vitamin A. *Beta-karoten* berperan sebagai provitamin A dan pelindung terhadap beberapa penyakit karena merupakan antoksidan. Diharapkan dengan penambahan wortel ke dalam formula bolu kukus dapat meningkatkan nilai gizi dan warna namun juga cita rasa dan aroma, sehingga dapat dijadikan cemilan atau kudapan sehari-hari.

Setelah mendapatkan formula bolu kukus dengan penambahan wortel tersebut akan diujikan untuk melihat pengaruh wortel terhadap daya terima konsumen. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan Wortel (*Daucus Carota L*) Pada Pembuatan Bolu Kukus Terhadap Daya Terima Konsumen”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang permasalahan di atas, identifikasi masalah penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Apakah wortel dapat digunakan untuk bahan tambahan dalam pembuatan bolu kukus?
2. Bagaimana proses pembuatan bolu kukus dengan penambahan wortel?
3. Berapa banyak penambahan wortel untuk menghasilkan bolu kukus dengan kualitas baik?
4. Apakah terdapat pengaruh kualitas bolu kukus dengan penambahan wortel ditinjau dari tekstur, rasa, warna, aroma dan bentuk?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan wortel pada pembuatan bolu kukus terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi masalah yang dikemukakan diatas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti pada : pengaruh penambahan wortel (*Daucus Carota L.*) pada pembuatan bolu kukus terhadap daya terima konsumen ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan bentuk.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka rumusan permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah : apakah terdapat

pengaruh penambahan wortel pada pembuatan bolu kukus terhadap daya terima konsumen

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan wortel pada pembuatan bolu kukus terhadap daya terima konsumen yang dinilai dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur, dan bentuk.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang nantinya diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk :

1. Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya.
2. Mengoptimalkan pemanfaatan wortel sebagai bahan makanan bernilai gizi tinggi.
3. Menambah variasi hidangan yang menggunakan wortel sebagai bahan bakunya.