

## **BAB II**

### **KAJIAN TEORITIS, KERANGKA PEMIKIRAN, DAN HIPOTESIS**

### **PENELITIAN**

#### **2.1 Kajian Teoritik**

##### **2.1.1 Pewarna Makanan**

Zat pewarna merupakan bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki warna makanan yang berubah atau menjadi pucat selama proses pengolahan atau untuk memberi warna pada makanan yang tidak berwarna agar kelihatan lebih menarik. Menurut PERMENKES RI No.722/Menkes/Per/IX/1988 mengenai bahan tambah makanan, zat pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki atau memberi warna pada makanan.

Zat pewarna makanan adalah zat yang sering digunakan untuk memberikan efek warna pada makanan sehingga makanan terlihat lebih menarik sehingga menimbulkan selera orang untuk mencicipinya (Winarno,1995).

Pewarna makanan dibagi menjadi dua, yaitu pewarna buatan dan pewarna alami. Pewarna alami lebih aman digunakan karena berasal dari tumbuhan (seperti bagian daun, bunga, biji) dan mineral yang telah digunakan sejak dahulu sehingga sudah diakui bahwa aman jika dikonsumsi dengan diperoleh melalui cara ekstraksi atau isolasi (Mutiara, 2002).

Pewarna alami yang berasal dari tumbuhan mempunyai berbagai macam warna yang dihasilkan, hal ini dipengaruhi oleh beberapa faktor, seperti jenis tumbuhan, umur tanaman, tanah, waktu pemanenan dan faktor-faktor lainnya. Oleh karena itu, *Food and Drugs Administration* (FDA) Amerika Serikat

menggolongkan zat warna alami ke dalam golongan zat pewarna yang tidak perlu mendapat sertifikasi atau dianggap masih aman (Cahyadi, 2008).

Bila dibandingkan dengan pewarna sintesis, penggunaan pewarna alami masih mempunyai keterbatasan-keterbatasan, antara lain (Winarno, 1995):

1. Sering memberikan rasa dan aroma khas yang tidak diinginkan
2. Konsentrasi pigmen rendah
3. Keseragaman warna yang kurang baik
4. Jenis macam warna tidak seluas seperti pada pewarna sintesis

Banyak warna cemerlang yang dimiliki oleh tanaman yang dapat digunakan sebagai pewarna untuk makanan. Beberapa tanaman menyumbang nilai nutrisi seperti karotenoid, riboflavin dan kobalamin (Cahyadi, 2008). Warna bahan pangan secara alami disebabkan oleh senyawa organik yang disebut pigmen.

Berikut jenis-jenis pigmen alam menurut Demand (1997) :

1. Klorofil

Klorofil merupakan pigmen hijau yang menghasilkan warna pada sayuran berdaun dan beberapa jenis buah. Dalam daun hijau, klorofil terurai pada saat warna hijau cenderung hilang. Klorofil mempunyai sifat yang sangat labil. Dalam asam lemah, ion Mg dalam klorofil akan disubstitusikan dengan ion H. Hal ini akan menyebabkan berubahnya warna klorofil yang hijau menjadi coklat.

Pigmen klorofil banyak terdapat pada dedaunan, contohnya seperti daun suji, pandan, daun katuk dan sejenisnya. Daun suji dan daun pandan, daun katuk sebagai penghasil warna hijau untuk berbagai jenis kue jajanan tradisional.

## 2. Karetinoid

Karetinoid merupakan golongan besar senyawa yang tersebar luas dalam produk yang berasal dari hewan dan tumbuhan. Pigmen ini terdapat dalam ikan dan krustasea, sayur, dan buah, telur, produk susu dan sirelia. Beberapa karetonoid sekarang disintesis secara materi dan dipakai sebagai pewarna makanan.

## 3. Antosianin dan Flavonoid

Antosianin merupakan cairan sel tumbuhan, senyawa ini berbentuk glikosida dan menjadi penyebab warna merah, biru dan violet pada banyak buah dan sayuran. Antosianin mudah rusak jika buah dan sayuran diproses. Suhu tinggi, kandungan gula yang meningkat, pH, dan asam askorbat dapat mempengaruhi laju kerusakan.

## 4. Karamel

Karamel terbuat dari gula yang dicairkan hingga menghasilkan warna coklat. Warna caramel dihasilkan dari berbagai sumber karbohidrat tetapi biasanya digunakan sirup gula jagung.

### **2.1.2 Pewarna Alami Ekstrak Daun Singkong**

Tanaman singkong ditanam secara komersial di wilayah Indonesia pada masa pemerintahan Hindia Belanda pada sekitar tahun 1810, setelah sebelumnya diperkenalkan oleh orang Portugis pada abad ke 16 ke Indonesia dari Brasil. Tanaman singkong tersebar diseluruh pelosok Nusantara, provinsi sentra produksi penghasil umbi kayu atau singkong adalah provinsi Lampung, Jawa Barat, Jawa

Tengah, Jawa Timur dan Sulawesi selatan, dari tujuh provinsi menghasilkan produksi hingga 13,5 ton atau 84% dari produksi nasional (Hafsah,2003).

Tanaman singkong memiliki beberapa nama dalam bahasa Indonesia. Ada yang menyebutnya ubi kayu di Jawa Timur, ada juga yang menyebutnya ketela pohon di Sulawesi selatan. Tanaman singkong merupakan tanaman perdu dimana umbinya sering dimanfaatkan sebagai pengganti makanan pokok karena mengandung banyak karbohidrat. Sementara daunnya yang masih muda diolah.

Daun singkong merupakan daun dari tanaman singkong, berbentuk menjari dan berwarna hijau. Manfaat daun singkong yaitu untuk anti kanker, antioksidan, antitumor dan meningkatkan daya tahan tubuh.

**Tabel 2.1 Kandungan Gizi Daun Singkong dalam 100gr**

<b>Komponen</b>	<b>Jumlah</b>
Energi	73,00 kal
Protein	6,80 g
Lemak	1,20 g
Karbohidrat	13,00 mg
Kalsium	165,00 mg
Fosfor	54 mg
Serat	1,20 g
Besi	2,00 mg
Vit A	1650,00 RE
Vit B1	0,12 mg
Vit B2	0,13 mg
Vit C	275,00 mg
Niacin	0,40 mg

Sumber : Wirakusumah, 2006

Sebagaimana tercantum dalam tabel tersebut, nilai gizi daun singkong cukup tinggi. Daun Singkong banyak mengandung zat gizi yang bermanfaat bagi tubuh (Wirakusumah, Emma S. 2006) antara lain :

1. Memiliki kadar protein cukup tinggi, sumber energi yang setara dengan karbohidrat setiap gram protein mengandung 4 kalori.

2. Vitamin A dan Vitamin C yang tinggi berperan sebagai antioksidan yang berguna untuk mencegah proses ketuaan dan meningkatkan daya tahan tubuh terhadap serangan penyakit. Kandungan vitamin dan mineral rata-rata ada di atas jenis sayuran daun lainnya.
3. Per 100 gram daun singkong, terkandung vitamin A yang mempunyai kandungan mencapai 1650,00 RE, Vitamin A yang tinggi dapat mencegah terjadi kanker yang terdapat pada jaringan epitel pada paru, kulit, cervix, saluran pencernaan dan berguna untuk kesehatan mata.
4. Kandungan vitamin C per 100 gram daun singkong mencapai 275mg. Asupan vitamin C berguna untuk mencegah sariawan dan menjaga kekebalan tubuh.

Daun singkong yang digunakan pada penelitian ini adalah daun singkong yang memiliki batang warna putih, daun singkong ini merupakan dari jenis singkong putih karena daun singkong ini tidak memiliki rasa pahit.

Pewarna alami berwarna hijau yang terdapat dalam daun singkong yaitu berasal dari zat klorofil dengan proses menginaktivasi enzim klorofilase. Klorofilase adalah suatu enzim dalam dedaunan yang sanggup mengurai klorofil dalam selembar daun, sehingga warna hijau daun tersebut akan hilang. Daun menjadi kuning, merah atau coklat, bergantung pada ada atau tidaknya pigmen lain yang sebelumnya tidak tampak karena tertutup klorofil. Klorofil yang terkandung pada tanaman tingkat tinggi umumnya terdiri dari klorofil a dan klorofil b. Berikut adalah kandungan klorofil dari daun singkong.

**Tabel 2.2 Kandungan Klorofil Dari Daun Singkong**

<b>Kandungan</b>	<b>Nilai (<math>\mu\text{g/g}</math> bahan)</b>
Klorofil a	1.493,6
Klorofil b	519,9
Total klorofil	2.013,5
Rasion a:b	2,9:1

Sumber : Alsuhendra, 2004

Proses penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong sebagai bahan tambah makanan merupakan langkah yang lebih baik untuk mencegah penggunaan bahan sintesis makanan yang berbahaya. Pembuatan pewarna alami makanan dibuat lebih awet dengan cara disimpan di lemari pendingin dapat menambah kepraktisan penggunaannya (Nur,2006).

### **2.1.3 Kue Bugis**

Kue bugis termasuk ke dalam kue tradisional Indonesia bercita rasa manis dan memiliki ukuran kecil dengan bentuk bulat serta warna yang dimiliki oleh kue bugis yaitu hijau. Kue ini memiliki ciri khas yang dibungkus dengan daun pisang muda ataupun plastik (Yuyun, 2006).

Berdasarkan karakteristiknya kue bugis merupakan jenis kue basah, jenis kue ini memiliki umur simpan cukup pendek karena teksturnya yang lembab. Pada pengolahan kue bugis dibagi menjadi dua bagian yaitu bahan pembuatan kulit sebagai kulit pembentuk kue dan bahan isian sebagai rasa untuk ciri khas kue tersebut.

Bahan untuk membuat kulit kue bugis terdiri dari tepung ketan putih, tepung terigu, santan kental, ekstrak daun suji dan daun pandan. Adapun bahan untuk isian yaitu kelapa parut, gula merah, garam dan daun pandan. Kue bugis ini

diolah dengan teknik pengolahan dikukus. Kue bugis memiliki tekstur yang lunak dan kenyal serta beraroma pandan yang khas.

Kue bugis dapat diperoleh dan dipasarkan mulai di toko aneka kue modern, pasar tradisional dan warung kecil. Masyarakat sudah memanfaatkan peluang untuk mendirikan usaha industri kue bugis baik untuk pelaku industri kecil maupun besar, karena proses pengolahannya yang relatif mudah.

### **2.1.3.1 Bahan-bahan dalam Pembuatan Kue Bugis**

Bahan untuk membuat kue bugis terdiri dari proses seperti tepung ketan dan tepung terigu. Kue bugis bisa juga ditambahkan bahan-bahan yang dapat meningkatkan kandungan gizi. Pemilihan bahan-bahan pembuatan kue bugis dan jumlah penggunaannya harus tepat. Pembuatan kue bugis dibagi menjadi dua bagian, tahap pertama adalah pembuatan kulit bugis. Tahap kedua yaitu pembuatan isian, isian pada kue bugis disebut unti.

Berikut adalah uraian bahan-bahan mengenai pembuatan kulit bugis dan pembuatan unti:

#### **1. Bahan Pembuatan Kulit Bugis**

##### **a. Tepung Beras Ketan**

Tepung ini terbuat dari beras ketan hitam atau beras ketan putih. Tepung ketan mempunyai tekstur lebih kenyal dari pada tepung beras. Fungsi tepung ketan hampir mirip dengan tepung beras, yang sering digunakan dalam adonan kue tradisional.

Tepung ketan merupakan sebagian bahan pokok pembuatan kue-kue Indonesia yang banyak digunakan seperti tepung beras pada umumnya. Tepung

ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya. Amilopektin inilah yang menyebabkan tepung ketan (beras ketan) lebih pulen dibandingkan dengan tepung lainnya. Makin tinggi kandungan amilopektin pada pati maka makin pulen pati tersebut. Hal-hal yang perlu diperhatikan dalam pengolahan tepung ketan adalah pembuatan proses dari tepung ketan sebaiknya menggunakan air hangat agar adonan mudah dibentuk dan tidak lengket pada jari serta kue yang terbuat dari tepung ketan tidak boleh dimasak terlalu lama untuk menghindari agar kue tidak sampai pecah dan bentuknya tidak berubah karena sifat ketan cepat matang.

Tepung ketan merupakan bahan utama dalam pembuatan kulit kue bugis. Jenis tepung ketan yang digunakan adalah tepung ketan putih. Pada pembuatan kue bugis, tepung ketan berfungsi sebagai bahan pengental untuk kulit bugis.

#### **b. Tepung Terigu**

Tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Kadar protein dalam tepung terigu ditentukan dari jenis gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia.

Tepung terigu mengandung banyak zat pati, yaitu karbohidrat kompleks yang larut dalam air. Tepung terigu juga mengandung protein dalam bentuk gluten, yang berperan dalam menentukan kekenyalan makanan yang terbuat dari bahan terigu.

Tepung terigu dibedakan menjadi 3 jenis berdasarkan kadar protein yang dikandungnya, yaitu (Handayani & Wibowo, 2014) :

1. Tepung terigu berprotein tinggi (*hard flour*)



Tepung ini mengandung kadar protein tinggi antara 11 %-13 %. Biasa digunakan dalam pembuatan roti, mie, donat, dan pasta. Memiliki tingkat elastisitas dan kekenyalan yang tinggi.

2. Tepung terigu berprotein sedang (*medium flour*)

Tepung ini mengandung kadar protein sedang antara 8 %-10 %. Biasa disebut dengan *all purpose flour*, cocok digunakan dalam pembuatan bolu.

3. Tepung terigu berprotein rendah (*soft flour*)

Tepung ini mengandung kadar protein rendah antara 6 %-8 %, umumnya digunakan untuk membuat kue yang renyah. Cocok untuk pembuatan aneka *cookies*.

Tepung terigu yang dipakai untuk pembuatan kue bugis yaitu tepung terigu berprotein sedang karena kadar protein yang dimiliki mencukupi kebutuhan dalam pembuatan kue bugis.

### c. Garam

Garam dapur adalah senyawa kimia *Natrium chlorida* (NaCl). Garam berfungsi memberikan rasa asin pada makanan. Garam tersedia dalam berbagai bentuk di pasaran yaitu garam bata, garam berbutir sangat kasar, garam bubuk dan garam meja yang berbutir sangat halus (Gardjito : 2013). Garam yang digunakan sebaiknya garam yang mengandung yodium demi kesehatan.

Pada pembuatan kue bugis, garam yang digunakan adalah garam yodium berbutir halus agar cepat hancur dan larut dalam adonan. Pada pembuatan kue bugis, garam ditambahkan pada adonan kulit dan isi. Penggunaan garam sebanyak 1% dari total bahan utama.

#### **d. Air**

Air bersih adalah air sehat yang dipergunakan untuk kegiatan manusia dan harus bebas dari kuman-kuman penyebab penyakit, bebas dari bahan-bahan kimia yang dapat mencemari air bersih tersebut. Air merupakan zat yang mutlak bagi setiap makhluk hidup dan kebersihan air adalah syarat utama bagi terjaminnya kesehatan (Dwijosaputro, 1981).

Menurut Permenkes RI No. 416/Menkes/Per/IX/1990 tentang Syarat-Syarat dan Pengawasan Kualitas Air bersih, Air minum adalah air yang kualitasnya memenuhi syarat-syarat kesehatan dan langsung dapat diminum.

Air yang digunakan pada penelitian ini adalah air minum yang sudah memenuhi standar pangan, dengan ciri-ciri air jernih, tidak memiliki rasa, tidak menimbulkan bau, tidak berwarna, tidak mengandung bakteri. Dalam pembuatan kue bugis air digunakan untuk melarutkan adonan kulit.

#### **e. Pewarna makanan**

Zat pewarna makanan menurut asalnya terdiri dari pewarna alami dan pewarna sintetik. Pewarna alami (pigmen) adalah pewarna yang secara alami terdapat dalam tanaman maupun hewan. Pewarna alami dapat dikelompokkan sebagai warna hijau yang berasal dari klorofil yang berada pada daun tumbuhan, umumnya yang digunakan adalah daun suji dan daun pandan dan warna kuning yang berasal dari *karetenoid* yang berada pada kunyit dan warna merah yang berasal dari antosianin yang berada pada buah berry seperti stawberry. Penggunaan zat warna alami untuk makanan dan minuman tidak memberikan efek merugikan bagi kesehatan. Lain halnya seperti pewarna sintetik yang semakin banyak penggunaannya. Pewarna sintetik lebih sering digunakan karena

keuntungannya dapat menstabiliskan warna dan penggunaannya dalam jumlah kecil sudah cukup memberikan warna yang diinginkan, namun penggunaan pewarna sintetik dapat mengakibatkan efek samping yang merugikan kesehatan.

Pewarna makanan diperlukan untuk memberikan penampilan yang menarik pada hasil produksi dan mampu untuk menarik perhatian konsumen. Pewarna makanan umumnya berwujud cair dan bubuk yang larut di dalam air (Hidayat, 2006). Pewarna makanan yang biasa digunakan dalam pembuatan kue bugis adalah pewarna hijau buatan yaitu essens atau pewarna alami seperti daun suji dan pandan.

#### **f. Santan**

Santan adalah cairan putih kental yang dihasilkan dari kelapa yang diparut dan kemudian diperas. Santan mempunyai rasa lemak dan digunakan sebagai perasa yang menyedapkan masakan menjadi gurih (Ganie. N. Game, 2003).

Santan digunakan dalam pembuatan kue, termasuk bugis. Kelapa yang digunakan dalam pembuatan kue bugis adalah kelapa tua sebagai bahan untuk cairan santan pada kulit kue bugis. Santan yang digunakan adalah santan kental. Santan kental untuk kue bugis dihasilkan dari parutan kelapa tua yang diperas menggunakan mesin dan tanpa menggunakan air.

## **2. Bahan pembuatan unti**

### **a. Kelapa Parut**

Kelapa parut merupakan bagian dari buah kelapa yang telah diparut. Buah kelapa akan terlihat setelah tempurung kelapa dikupas. Daging buah kelapa ini merupakan sumber protein yang penting dan mudah dicerna. Jumlah protein terbesar terdapat pada kelapa yang setengah tua. Sedangkan kandungannya

mencapai maksimal ketika buah sudah tua, demikian pula dengan kandungan lemaknya. Buah kelapa akan maksimal kandungan aktivitas vitamin A dan thiaminnya ketika buah setengah tua. Dengan demikian jumlah zat gizi kelapa tergantung pada umur buah kelapa.

Kelapa yang di parut memanjang mengurangi pecahnya sel-sel dalam daging kelapa sehingga sari kelapa tidak cepat keluar seperti pada parutan kelapa untuk santan (Murdijati dan Gardjito, 2013).

Pada pembuatan kue bugis kelapa parut yang digunakan adalah kelapa yang masih muda. Karena dengan kelapa muda memiliki tekstur yang lembut. Kelapa parut dalam kue bugis berfungsi sebagai isian atau biasa disebut dengan unti.

#### **b. Gula Merah**

Gula merah merupakan pemanis yang dapat dibuat dari nira tebu, aren atau kelapa. Gula merah salah satu bahan khas yang digunakan dalam pembuatan kue tradisional. Gula merah diolah dengan berbagai bentuk, biasanya menurut daerah pembuatannya. Seperti di daerah Jawa Timur gula merah lebih banyak berbentuk cakram seperti mangkuk, ada juga yang berbentuk lingkaran. Di Jawa Tengah lebih banyak yang berbentuk silinder, sedangkan di Jawa Barat lebih banyak berbentuk seperti tempurung kelapa. (Murdijati dan Gardjito, 2013).

Gula merah yang bermutu baik adalah gula merah yang bertekstur keras, berwarna merah kekuning-kuningan, dengan rasa manis gurih. Gula merah memberikan warna cokelat serta aroma wangi dan rasa manis yang khas. Gula merah berfungsi sebagai penambah rasa pada isian atau unti.

### **c. Daun Pandan**

Daun pandan adalah jenis tumbuhan monokotil dari *famili Pandanaceae* yang memiliki daun beraroma wangi yang khas. Daunnya merupakan komponen penting dalam tradisi masakan Indonesia dan negara-negara Asia Tenggara lainnya.

Daun pandan memiliki bentuk yang memanjang seperti daun palem dan tersusun secara rapat, panjangnya dapat mencapai 60 cm. Beberapa varietas daun pandan memiliki tepi daun yang bergerigi (Ganie, 2003).

Daun pandan yang digunakan adalah daun pandan wangi. Daun pandan ini ditambahkan pada pengolahan unti agar unti memiliki aroma yang khas.

### **2.1.3.2 Proses Pembuatan Kue Bugis**

Proses pembuatan kue bugis sangat sederhana, kue bugis memiliki dua tahap proses pembuatan yaitu kulit dan isi. Adapun proses pembuatan kue bugis adalah sebagai berikut :

#### **a. Pemilihan Bahan**

Tahap awal yang harus dilakukan dalam pembuatan kue bugis yaitu Pemilihan bahan baku yang baik. Bahan baku yang baik berfungsi untuk menghasilkan produk dengan kualitas baik.

Pemilihan bahan baku yang digunakan harus mempertimbangkan beberapa aspek yaitu kualitas bahan, ketersediaan bahan, penyimpanan serta pengetahuan sifat-sifat bahan yang digunakan dalam produksi.

**b. Penimbangan Bahan**

Saat pembuatan kue bugis keakuratan dan ketelitian dalam penimbangan bahan sangatlah penting fungsinya untuk mencegah kesalahan dalam penggunaan bahan. Gunakan takaran yang jelas ukurannya dengan cara selalu menimbang setiap bahan yang akan dipakai.

**c. Pencampuran Bahan**

## 1) Pencampuran bahan kulit

Pada tahap pembuatan kulit, bahan kering terlebih dahulu diaduk setelah semuanya tercampur masukkan cairan. Proses ini sangat penting karena dapat menentukan adonan kalis dan siap untuk diolah kembali untuk diberi isi yaitu unti.

## 2) Pencampuran bahan isi

Tahap selanjutnya pencampuran bahan isi yaitu unti, unti merupakan kelapa parut yang ditambahkan gula merah serta sedikit garam dan dimasak dengan cara disangrai.

**d. Penimbangan Adonan**

Potong timbang terhadap adonan kue bugis dan isi unti sangat harus diperhatikan karena dengan hasil penimbangan yang sama maka berat terhadap seluruh bugis akan sama. Pada umumnya potong timbang adonan kulit dan isi yaitu 12 gram kulit dan 12 gram isi.

**e. Pengisian & Pembentukan**

Cara pengisian unti yaitu isian dibentuk menjadi bulat untuk memasuki tahap selanjutnya. Pengisian unti akan dilapisi oleh kulit adonan yang sudah melalui

tahap penimbangan dengan dilanjutkan pembentukan menjadi bulat hingga unti tertutup dengan lapisan kulit kue bugis.

#### **f. Pengukusan**

Pengukusan merupakan salah satu cara pengolahan bahan pangan melalui pemanasan menggunakan uap air dalam wadah tertutup. Alat pengukus dikenal sebagai kukusan.

Pada tahap pematangan kue bugis di kukus selama 20 menit. Cara pengolahan ini dianggap sebagai salah satu cara terbaik untuk mengolah bahan makanan karena menekan pengurangan nilai gizi dari bahan makanan.

#### **g. Pendinginan**

Proses pendinginan merupakan proses untuk menurunkan temperatur suhu setelah proses pengukusan hingga mencapai suhu internal pada kisaran (35°C-45°C). Jika penyimpanan atau pengemasan dilakukan pada kondisi panas akan memacu pertumbuhan jamur.

#### **h. Pengemasan**

Ketika suhu kue bugis sudah turun dan ideal untuk dikemas, maka pengemasan harus segera dilakukan guna menjaga kualitas kekenyalan bugis dengan menggunakan daun pisang.

### **2.1.4 Daya Terima Konsumen**

Menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia (2015) daya adalah suatu kemampuan, kekuatan, sedangkan kata terima berarti menyambut, mendapat (memperoleh), serta kata konsumen berarti pemakai barang hasil produksi (bahan pakaian, makanan, dsb). Jadi daya terima konsumen adalah kemampuan pemakai

barang hasil produksi untuk menerima sesuatu yang diberikan atas suatu sikap menyetujui perlakuan yang diterimanya.

Formulasi pada pembuatan kue bugis dinilai berdasarkan uji organoleptik yang meliputi aspek :

a. Warna

Warna merupakan komponen awal untuk menilai kualitas suatu produk makanan karena penilaian pertama dimulai dari penglihatan terhadap produk makanan tersebut. Aspek warna yang terdapat pada jenis kue bugis yaitu hijau tua, hijau, hijau muda. Untuk penelitian ini warna kue bugis yang terbaik berwarna hijau.

b. Rasa

Rasa merupakan atribut mutu yang paling penting dalam menentukan tingkat penerimaan terhadap suatu produk makanan. Rasa secara umum disepakati bahwa hanya ada lima rasa dasar atau rasa yang sesungguhnya; manis, pahit, asam, asin, dan gurih. Untuk penelitian ini rasa kue bugis yang terbaik memiliki rasa gurih.

c. Aroma

Aroma adalah mutu makanan yang mempengaruhi indera penciuman. Aroma dapat membangkitkan atau meningkatkan selera makan seseorang karena dari aroma suatu makanan seseorang akan menilai kualitas bahan makanan tersebut. Aroma secara umum pada kue bugis yaitu aroma daun pandan dan daun suji. Untuk penelitian ini aroma kue bugis yang terbaik adalah tidak memiliki aroma.



#### d. Tekstur

Tekstur adalah salah satu sifat bahan atau produk yang dapat dirasakan melalui sentuhan kulit ataupun pencicipan. Beberapa macam tekstur makanan, antara lain renyah, halus, kasar, encer, kental, lembab, kering, kenyal basah, dsb. Untuk penelitian ini tekstur kue bugis yang terbaik memiliki tekstur lunak dan kenyal.

## 2.2 Kerangka Pemikiran

Indonesia mempunyai berbagai jenis makanan yang beragam. Salah satunya Indonesia memiliki kue tradisional yang sudah ada sejak lama. Kue tradisional terdapat dua jenis yaitu kue basah dan kue kering. Pembuatan kue tradisional Indonesia memiliki ciri khas dengan menggunakan dengan berbagai jenis tepung. Salah satu jenis tepung yang banyak digunakan dalam pembuatan kue tradisional Indonesia adalah tepung beras ketan.

Kue tradisional Indonesia yang berbahan dasar tepung beras ketan salah satunya adalah kue bugis. Kue basah yang memiliki tekstur yang kenyal dan berisinti ini merupakan jajanan pasar yang mudah diolah dan banyak dijumpai di pasar tradisional. Seiring dengan perkembangan zaman dan banyaknya modifikasi terhadap kue tradisional Indonesia maka kini kue tradisional tersebut dapat juga didapatkan di toko kue modern yang terdapat di dalam mall.

Kue bugis merupakan kue basah yang mempunyai ciri khas warna hijau pada bagian kulitnya. Warna hijau pada kulit kue bugis biasanya terbuat dari pewarna alami ekstrak daun suji dan daun pandan. Namun saat ini untuk mendapatkan

daun suji sudah cukup sulit maka dapat dilakukan inovasi dengan menggunakan ekstrak daun singkong, sebagai alternatif pewarna alami hijau.

Pada penelitian ini, peneliti bermaksud untuk menganalisis pengaruh penggunaan ekstrak daun singkong, yang digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue bugis untuk menghasilkan kualitas kue bugis yang berbeda-beda terutama pada warna kue bugis.

### **2.3 Hipotesis Penelitian**

Hipotesis adalah dugaan sementara dari peneliti terhadap permasalahan penelitian sampai dapat terbukti melalui data yang terkumpul. Hipotesis dalam penelitian ini adalah : “Terdapat pengaruh penggunaan pewarna alami ekstrak daun singkong pada kue bugis terhadap daya terima konsumen”.