

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kue adalah kudapan atau makanan ringan yang bukan makanan utama. Kue sering kali diartikan sebagai makanan ringan yang dibuat dari adonan tepung, baik tepung terigu, tepung beras, tepung sagu, maupun tapioka. Sedangkan kue tradisional ialah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam Indonesia, dengan teknik membuat, alat dan penyajian khas Indonesia. Menurut kadar airnya kue tradisional Indonesia dibagi menjadi dua yaitu kue basah dan kue kering.

Saat ini kue tradisional semakin tergerus oleh makanan dari negara lain seperti yang populer baru-baru ini ialah *croffle*, *corndog*, dan juga *toppoki*. Bagi remaja kue tradisional sudah ketinggalan zaman dan tidak menarik untuk dikonsumsi dibandingkan dengan kue dari negara lain yang kekinian. Disamping kurangnya inovasi dalam pembuatan kue tradisional merupakan salah satu penyebab makin berkurangnya peminat kue tradisional. Sementara itu kue tradisional memiliki variasi yang beragam dimana setiap daerah mempunyai kue khas yang menjadi ikon daerah tersebut.

Seperti kue tradisional Betawi yang memiliki dua karakteristik yaitu manis dan asin. Kue yang manis seperti, kue cubit, kue ape, dan kue cincin. Kue yang asin seperti, kue bawang dan rengginang. Kue tradisional Betawi banyak menggunakan tepung beras dan beras ketan sebagai bahan dasarnya, serta menggunakan santan sebagai cairan, karena itu kue tradisional Betawi memiliki cita rasa yang gurih.

Kue kembang goyang merupakan salah satu kue tradisional khas Betawi. Nama *kembang goyang* berasal dari bentuknya yang mirip kelopak bunga atau kembang dan bagian penciptakannya digoyang-goyang hingga adonan terlepas dari cetakan.

Modifikasi kue kembang goyang untuk mengembangkan kuliner Betawi dilakukan agar jajanan tradisional tidak tergerus oleh kue dari negara lain, menambah keberagaman untuk melestarikan kue tradisional sehingga tidak bosan dengan jajanan tradisional yang itu-itu saja serta mengembangkan bahan

pengganti agar dapat dimanfaatkan dengan maksimal. Modifikasi yang dilakukan pada kue kembang goyang untuk mendapatkan rasa, warna, serta aroma yang berbeda dari standar.

Pada Tugas Akhir ini penulis akan melakukan modifikasi pembuatan kue kembang goyang dengan menggunakan bir pletok sebagai cairannya untuk mendapatkan rasa, warna dan aroma yang khas. Bir Pletok merupakan salah satu minuman yang sudah ada dari jaman Belanda, minuman tradisional khas Betawi yang terbuat dari ekstrak rempah yaitu kapulaga, bunga lawang, cengkeh, dan jahe, namun walaupun disebut dengan istilah bir, minuman bir pletok sama sekali tidak mengandung alkohol. Minuman bir pletok berwarna kemerahan yang diperoleh dari penggunaan kayu secang dalam komposisi bahannya. Dahulu, bir pletok merupakan minuman rakyat yang biasa dijajakan oleh pedagang. Bir pletok mempunyai rasa yang hangat karena menggunakan jahe, manis, bisa diminum dalam keadaan dingin ataupun panas (Muliani, 2017).

Melalui modifikasi pada produk kue kembang goyang diharapkan akan diperoleh variasi kue kembang goyang dengan rasa bir pletok, tekstur kue yang renyah dan warna merah muda. Modifikasi kue kembang goyang bir pletok ini juga dapat menjadi alternatif kudapan yang bertekstur renyah namun dapat menghangatkan tubuh. Untuk itu perlu dilakukan kajian pembuatan formula terhadap kue kembang goyang dengan penggunaan bir pletok. Penulis mengharapkan dengan adanya modifikasi kue kembang goyang ini dapat dihasilkan variasi kue kembang goyang dalam upaya pengembangan kue tradisional betawi.

1.2 Identifikasi Masalah

Dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah bir pletok dapat digunakan untuk menggantikan sebagian cairan dalam pembuatan kue kembang goyang?
2. Bagaimana formula kue kembang goyang dengan menggunakan cairan bir pletok?
3. Bagaimana proses pembuatan kue kembang goyang dengan menggunakan cairan bir pletok?

4. Alat apa saja yang digunakan untuk membuat kue kembang goyang menggunakan cairan bir pletok?
5. Apakah dengan penggunaan bir pletok dapat menghasilkan kue kembang goyang yang berkualitas baik?
6. Apakah kue kembang goyang dengan penggunaan bir pletok dapat diterima masyarakat?

1.3 Pembatasan Masalah

Penulis membatasi masalah pada modifikasi pembuatan kue kembang goyang dengan penggantian cairan menggunakan bir pletok yang akan dinilai berdasarkan pada aspek warna, aroma, rasa, tekstur, dan bentuk..

1.4 Tujuan Penulisan

Penulisan ini bertujuan untuk mendapatkan formulasi kue kembang goyang yang dimodifikasi dengan penggunaan cairan bir pletok yang dapat diterima oleh konsumen sebagai upaya pengembangan kue tradisional Betawi.

1.5 Kegunaan Penulisan

Penulisan Tugas Akhir ini diharapkan dapat memberikan manfaat bagi penulis dan pembaca untuk:

1. Menambah pengetahuan penulis tentang produk kuliner Betawi khususnya kue tradisional.
2. Menambah keragaman kue tradisional sebagai upaya promosi kuliner Betawi.
3. Memaksimalkan penggunaan bir pletok yang sudah mulai ditinggalkan oleh generasi muda.
4. Meningkatkan daya tarik masyarakat pada kue tradisional Betawi.