

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia kaya akan berbagai macam makanan, minuman serta kue khas dari suatu daerah yang ada di Indonesia. Di setiap daerah memiliki ciri khas pada makanan, minuman maupun kue tradisional. Kue tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Kue tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Kue juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah. Dengan seiring berjalannya waktu, masyarakat mulai mengabaikan keberadaan kue tradisional padahal kue tradisional adalah wujud warisan nenek moyang yang harus tetap dijaga dan dilestarikan keberadaannya (Nurhayati *et al*, 2018).

Kue tradisional juga memiliki banyak ragam yang berbeda mulai dari bahan baku, rasa, bentuk, konsistensi, teknik pengolahan, hingga cara penyajiannya. Namun ada juga kue tradisional tertentu yang kurang dikenal oleh masyarakat bahkan hampir punah salah satunya adalah *klapertart*. Kue *Klapertart* merupakan kue tradisional warisan Indonesia yang sudah ada sejak zaman kolonialisme Belanda. *Klappertaart* ini, namanya diambil dari bahasa Belanda yang memiliki arti Kue Kelapa. Kue ini berasal dari Belanda yang resepnya dibawa oleh para pedagang Belanda karena pada masa itu persebarannya hanya sebatas sampai Manado jadi *klapertart* hanya dikenal oleh masyarakat sekitar. *Klapertart* banyak dijumpai di kota Manado dan disebutlah sebagai kuliner khas Manado (Suwarni, 2009).

Klapertart merupakan kue yang memiliki nama lain “Tart Kelapa Muda”. Kue *klapertart* terdiri dari bahan dasar susu, kelapa, maizena, tepung terigu, gula pasir, mentega, kuning telur dan vanili yang menggunakan teknik pengolahan direbus dan kemudian dioven. Kue *klapertart* dilengkapi dengan topping dari taburan bubuk kayu manis, kacang kenari dan kismis, lalu *klapertart* dipanggang kembali hingga topping berwarna agak kecokelatan (Mayasari, S : 2009). Menurut latifah (2019), Salah satu upaya untuk menarik minat masyarakat terhadap makanan tradisional dan untuk meningkatkan eksistensi makanan tradisional di berbagai kalangan dalam masyarakat diperlukan modifikasi pada kue *klapertart*. Modifikasi yang dapat diterapkan pada makanan tradisional meliputi penambahan tepung tempe pada bahan utama dan penambahan isian *klapertart* yaitu tempe bacem.

Tempe bacem adalah salah satu olahan dari tempe pada generasi I yang merupakan masakan tradisional khas Jawa Tengah. Kata bacem (juga dikenal sebagai jadah) berarti mengasinkan makanan dalam rempah-rempah dan merebusnya sampai air menguap. Tempe bacem memiliki rasa manis yang terbuat dari bahan-bahan seperti tempe, daun salam, lengkuas, garam, gula merah, kecap manis, air kelapa, minyak sayur, bawang putih, kemiri, bawang merah, asam jawa dan ketumbar (Astawan, 2015). Tempe juga dapat diolah menjadi tepung.

Tepung tempe merupakan hasil olahan tempe pada generasi II yang dapat digunakan sebagai bahan penambahan pengolahan pangan dan pengawet alami (Siswono, 2003). Proses pembuatannya cukup mudah, dimulai pengecilan ukuran tempe dengan menggunakan pisau, dikukus, pengeringan, dan penggilingan (Warisno dan Dahana, 2010). Manfaat pembuatan tepung tempe antara lain mudah dicampur dengan tepung lain, mudah disimpan dan diolah menjadi makanan yang cepat dihidangkan (Sarwono, 2005).

Pembuatan modifikasi *klapertart* dengan tempe bacem merupakan suatu ide atau masakan baru yang memadupadankan dan mencampurkan masakan dari dua atau lebih budaya yang berbeda yaitu tempe bacem khas Jawa dan *klapertart* khas Manado-Belanda baik dari segi isi maupun bahan pembuatannya sehingga menciptakan cita rasa yang lebih bervariasi. Bahan-bahan yang terdapat pada tempe bacem yang dapat mengubah warna, rasa dan aroma seperti kecap manis, daun salam, lengkuas, bawang putih, kemiri, bawang merah dan ketumbar dihilangkan karena akan berakibat pada cita rasa *klapertart* (Fardiah, Evy : 2016).

Penggabungan pada kedua makanan khas ini memiliki cita rasa yang sama yaitu manis antara tempe bacem dan *klapertart* sehingga menghasilkan modifikasi *klapertart* bercita rasa manis dan sesuai. Modifikasi *klapertart* dengan tempe bacem juga untuk mengangkat bahan pangan lokal yang biasanya diproduksi, dipasarkan sebagai makanan kaki lima dan dikonsumsi oleh masyarakat lokal atau setempat sehingga dapat meningkatkan kualitas sumber pangan lokal. Tidak hanya dengan tempe bacem, modifikasi *klapertart* menggunakan penambahan tepung tempe sebagai pengembangan pemanfaatan bahan pangan lokal olahan tempe pada generasi II dan memanfaatkan tepung tempe sebagai pangan fungsional dan dapat meningkatkan kualitas makanan sebagai makanan sehat. Hal ini dikarenakan kebutuhan akan protein nabati dapat terpenuhi secara maksimal serta pemenuhan serat yang berasal dari tempe juga terpenuhi (Lestari, 2015) (Astawan, Made : 2015). Penggunaan tepung tempe menggunakan tepung tempe *instant* yang sudah siap pakai.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka penulis mengadakan uji coba mengenai pembuatan *klapertart* dengan modifikasi tempe bacem dan menggunakan penambahan tepung tempe sebagai upaya pemanfaatan pangan lokal dari sumber nabati.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya maka permasalahan yang penulis ajukan ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Apakah tepung tempe dan tempe bacem dapat digunakan dalam pembuatan modifikasi *klapertart* tempe bacem sebagai upaya pemanfaatan sumber pangan lokal ?
2. Bagaimana formula modifikasi *klapertart* tempe bacem sebagai upaya pemanfaatan sumber pangan lokal yang baik ?
3. Bagaimana proses pembuatan modifikasi *klapertart* tempe bacem dalam upaya pemanfaatan sumber pangan lokal ?
4. Bagaimana kualitas modifikasi *klapertart* tempe bacem sebagai upaya pemanfaatan sumber pangan lokal ditinjau dari aspek warna, rasa, tekstur dan aroma ?
5. Bagaimana perhitungan biaya dalam pembuatan modifikasi *klapertart* tempe bacem dalam upaya pemanfaatan sumber pangan lokal ?

1.3. Pembatasan Masalah

Mengingat keterbatasan waktu, cakupan dan aktifitas, maka uji coba ini dibatasi hanya pada uji coba pembuatan Modifikasi *Klapertart* Tempe Bacem Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal.

1.4. Tujuan Penulisan

Memperoleh formulasi terbaik pada pembuatan Modifikasi *Klapertart* Tempe Bacem Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal

1.5. Kegunaan Penulisan

1. Mengembangkan olahan kue tradisional Indonesia sehingga lebih bervariasi
2. Dapat meningkatkan kualitas pangan lokal
3. Dapat memanfaatkan pangan lokal dari sumber nabati

4. Memberikan sumbangan ilmiah pada prodi Tata Boga berupa produk Modifikasi *Klapertart* Tempe Bacem Sebagai Upaya Pemanfaatan Sumber Pangan Lokal
5. Dapat pengalaman dan pengetahuan baru untuk penggunaan tepung tempe dan tempe bacem pada penerapan pembuatan modifikasi *klapertart*

