

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Menurut Tarigan (2019) makanan khas atau makanan tradisional adalah wujud pencapaian estetika tentang bagaimana bangsa dalam rentang waktu sejarah tertentu yang terbangun dengan spirit dan cita rasa. Oleh sebab itu terdapat sebuah ungkapan yang mengatakan bahwa sekali-kali jangan pernah mengatakan telah mengenal sebuah bangsa, jika belum mengenal makanan khas negara tersebut. Ungkapan ini berlaku bagi negeri termasuk Indonesia. Jangan pernah mengatakan telah mengenal Indonesia jika belum mengenal makanan khas yang dihasilkan dari setiap daerah tersebut. Kekayaan Nusantara dalam bentuk makanan khas daerah dapat juga terlihat dari bisnis oleh-oleh di hampir semua kota-kota di Indonesia. Hal ini terjadi karena Indonesia mempunyai budaya yang mendukung kondisi tersebut, yakni membawa ‘buah tangan’ berupa makanan apabila berkunjung di suatu tempat. Apabila kita mengunjungi kota-kota di Indonesia, rata-rata mempunyai oleh-oleh yang khas dari daerah itu, sehingga mempunyai potensi bisnis yang sangat besar (Tarigan, 2019).

Makanan khas dari daerah bermacam-macam jenisnya salah satunya adalah kue bolu. Kue bolu merupakan salah satu jenis cake Eropa yang berbahan dasar tepung terigu, gula, dan telur yang kemudian dimatangkan dengan cara dioven. Kue bolu yang disajikan dengan olesan *batter cream* sebagai hiasan atau sebagai *filling* disebut kue tart. Namun seiring berjalannya waktu kue bolu mulai masuk ke Indonesia dan berkembang menjadi hidangan yang lebih ekonomis. Salah satu inovasi lain yang muncul dari kue bolu adalah kue bolu khas kota Banyuwangi (Wisdaningrum, 2020).

Banyuwangi memiliki makanan khas salah satunya kue klemben adalah kue bolu kering yang khas di daerah Kabupaten Banyuwangi, Jawa Timur. Kue klemben biasanya dihidangkan setiap perayaan Hari Raya. Kue Banyuwangi ini menyerupai kue bolu yang sudah ada sejak zaman dulu bahkan ada yang menyebutnya kue jadul, kue ini mudah ditemukan di pasar tradisional. Penamaan

kue ini disetiap daerah berbeda-beda, yang membedakannya yaitu bentuk kue klemben khas Banyuwangi ini yang terkenal adalah bentuknya seperti cangkang kura-kura dengan motif seperti kerang. Tekstur kue klemben terdiri dari dua jenis yaitu klemben kering dan klemben basah seperti bolu. Klemben basah bisa bertahan dalam 4 hingga 5 hari, sementara dalam bentuk kering memiliki tekstur yang sedikit renyah di bagian luarnya, tapi lembut di bagian dalam bisa bertahan selama 1 bulan. Bentuknya kecil dan rasa yang ringan membuat klemben cocok dijadikan sebagai kudapan dengan segelas teh hangat atau kopi. Kue klemben di kota Banyuwangi juga dijadikan sebagai oleh-oleh (Dinas Kebudayaan dan Pariwisata Kabupaten Banyuwangi, 2018). Kue klemben terbuat dari tepung terigu, telur, gula, mentega, dan bahan pengembang, warna bagian luar kue klemben adalah coklat muda. Semakin banyak produksi bolu kering diberbagai daerah yang hampir mirip dengan kue klemben, bentuk kue bolu klemben tak hanya seperti kerang, melainkan ada yang berbentuk ikan, bunga, dan lain sebagainya (Rosita, 2021).

Indonesia adalah negara yang kaya akan sumber pangan namun masih belum mengembangkan produk makanan atau minuman yang inovatif dan kreatif, untuk itu perlu adanya pemanfaatan secara optimal sehingga meningkatkan daya produktifitas dan pengembangan. Ampas kelapa merupakan hasil akhir dari pembuatan santan. Saat ini pemanfaatan ampas kelapa di kalangan masyarakat masih terbatas. Ampas kelapa memiliki kandungan gizi yang baik, terutama kandungan serat kasar yang cukup tinggi yaitu 15,07% (Yulvianti *et al*, 2015). Ampas kelapa mengandung protein, karbohidrat, rendah lemak dan kaya akan serat. Kandungan ini merupakan salah satu kandungan yang sangat dibutuhkan untuk proses fisiologis dalam tubuh manusia. Ampas kelapa yang mengandung tinggi serat ini dapat dijadikan sebagai olahan tepung ampas kelapa yang bernilai gizi. Perluasan pemanfaatan ampas kelapa ini sangat menguntungkan secara ekonomi bagi pedagang kelapa, serta masyarakat yang mengkonsumsinya (Kailaku *et al*, 2005).

Ampas kelapa yang diolah menjadi tepung ampas kelapa dapat memudahkan masyarakat untuk diaplikasikan menjadi olahan pangan. Tepung ampas kelapa ini dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu atau tepung lainnya untuk digunakan dalam pengolahan pangan. Tepung ampas kelapa dapat dimanfaatkan

sebagai bahan tambahan dalam berbagai macam pembuatan makanan dan membuat cita rasa semakin gurih, aroma yang khas serta mengandung zat gizi dan kandungan serat yang tinggi, seperti bolu, kue kering, roti, dan sebagainya (Afrianti *et al*, 2016).

Kandungan gizi tepung ampas kelapa mengandung karbohidrat dalam jumlah yang lebih rendah yaitu sekitar 33,64% dari tepung terigu 73,52%. Kandungan protein tepung ampas kelapa cukup rendah yaitu 5,78725% dari pada tepung terigu 13,51%. Kandungan lemak tepung ampas kelapa cukup tinggi dari pada tepung terigu yaitu 34,24%. Kandungan serat tepung ampas kelapa cukup tinggi yaitu 15,07%, lebih tinggi dari tepung terigu yaitu sekitar 0,25%. Kandungan serat pangan tak larut sangat tinggi yaitu 63,66%, dan serat pangan yang larut sangat rendah yaitu 4,53% (Angela, 2016).

Pada penelitian Putri, 2014 fungsi tepung terigu sebagai pembentuk struktur dan mengikat bahan-bahan lainnya. Tepung terigu antara lain mengandung zat pati. Di mana zat pati dalam tepung terigu terdiri dari amilopektin yang berfungsi mengeraskan dan amilosa yang berfungsi merenyahkan kue. Cara kerja kandungan zat pati adalah jika tercampur dengan cairan, zat pati tersebut akan menyerap cairannya. Tepung ampas kelapa memiliki zat pati yang hampir sama seperti tepung terigu, namun tingkat kadarnya lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu sehingga tepung ampas kelapa tidak dapat menggantikan tepung terigu, tetapi bisa mensubstitusikan tepung terigu (Putri, 2014).

Memaksimalkan pemanfaatan limbah hasil olahan kelapa dan memperkaya rasa serta olahannya, maka penulis berkeinginan untuk membuat tepung dari bahan ampas kelapa tersebut. Dilihat dari proses dan peralatan yang digunakan dalam produksinya yang sederhana dan murah. Menurut penelitian yang dilakukan oleh Meddiati Fajri Putri di Universitas Negeri Semarang tahun 2010, ampas kelapa dapat diolah menjadi tepung sebagai substitusi tepung dalam pembuatan roti, kue kering, ataupun produk makanan yang lainnya sebagai makanan kesehatan dikarenakan ampas kelapa masih mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi dan bagus untuk tubuh. Minimalisasi limbah pada industri pengolahan kelapa juga

memberikan kesempatan pada pengusaha untuk menjual produknya dengan harga yang ekonomis.

Tepung ampas kelapa sendiri saat ini belum banyak digunakan, tepung ampas kelapa baru digunakan dalam penelitian-penelitian seperti dalam pembuatan biskuit, brownis dan roti saja. Tepung ampas kelapa dapat diperoleh dari proses pengeringan dan penggilingan dengan tujuan untuk mengurangi kadar air dari ampas kelapa tersebut sehingga kemudian dapat digiling dan diolah menjadi tepung. Tepung ampas kelapa bertekstur sedikit kasar dibandingkan dengan tepung terigu, selain itu tepung ampas kelapa berwarna putih pucat atau kekuning-kuningan, tepung ampas sendiri mempunyai aroma kelapa yang khas. Di samping itu tepung ampas kelapa dapat menghasilkan kue yang kemungkinan kualitasnya sama jika tingkat kehalusannya sama dengan tepung terigu (Isnaharani, 2009).

Berdasarkan uraian tersebut, penulis mempunyai peluang untuk mengembangkan potensi tepung ampas kelapa dalam pembuatan kue klemben dikarenakan manfaat untuk mengurangi limbah ampas kelapa dan memanfaatkan hasil limbah ampas kelapa menjadi tepung sehingga bisa menjadi produk olahan pangan, kemudian dari segi kesehatan yang ada didalam tepung ampas kelapa memberikan perbedaan hasil kue klemben dari segi aroma, tekstur, warna, rasa, yang dihasilkan dapat diterima oleh masyarakat. Pembuatan kue klemben ini menggunakan jenis tepung terigu berprotein sedang sehingga tepung ampas kelapa yang memiliki jumlah protein cukup rendah bisa mensubstitusikan tepung terigu yang berprotein rendah sampai sedang. Oleh karena itu penulis fokus pada penelitian tentang substitusi tepung ampas kelapa dengan persentase yang terbaik sehingga dapat mengetahui perbedaan hasil kue klemben dan daya terima masyarakat terhadap klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa. Judul yang diambil oleh penulis adalah “Pengaruh Substitusi Tepung Ampas Kelapa pada Pembuatan Kue Klemben Terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan, maka dapat diidentifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Apakah tepung ampas kelapa dapat digunakan sebagai substitusi pada pembuatan kue klemben?
2. Berapa banyak substitusi tepung ampas kelapa yang digunakan untuk menghasilkan kue klemben yang berkualitas?
3. Bagaimana pembuatan kue klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue klemben terhadap rasa, warna, aroma, dan tekstur?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue klemben dengan substitusi tepung ampas kelapa?

1.3. Pembatasan Masalah

Dari latar belakang masalah dan identifikasi masalah maka penelitian dibatasi pada pengaruh substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue klemben terhadap daya terima konsumen yang ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, dan tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka perumusan masalah penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut:

“Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue klemben terhadap daya terima konsumen.”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis substitusi tepung ampas kelapa pada pembuatan kue klemben terhadap daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan akan berguna untuk:

1. Memanfaatkan ampas kelapa menjadi produk pangan yang baik dan sehat
2. Memotivasi masyarakat untuk membuat berbagai jenis makanan dengan menggunakan tepung ampas kelapa
3. Menjadi salah satu inspirasi baru untuk seluruh mahasiswa pendidikan tata boga agar dapat lebih kreatif dalam memanfaatkan limbah
4. Sebagai bahan referensi bagi Mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta untuk penelitian sejenis di masa yang akan datang.

