

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue tradisional Indonesia adalah kudapan yang terbuat dari bahan hasil kekayaan alam yang berada di Indonesia, dengan teknik membuat, alat dan penyajian yang khas Indonesia. Kue tradisional Indonesia dikategorikan menurut kadar airnya menjadi kue basah dan kue kering. Kue tradisional Indonesia dapat diolah dengan berbagai macam cara, antara lain yaitu dikukus, direbus, dipanggang dan digoreng. Menurut Sosrodiningrat, ciri-ciri dari kue tradisional adalah resep yang diturunkan turun-temurun dari generasi terdahulu, penggunaan alat tradisional dalam pembuatan kue yang ingin dimasak, dan cara pembuatan kue yang harus dilakukan untuk mendapatkan rasa yang khas (Marwanti, 2000)

Masyarakat Indonesia mulai dari anak-anak hingga dewasa sudah terbiasa untuk mengonsumsi jajanan tradisional sebagai makanan selingan atau kudapan. Kue tradisional yang dibuat secara turun-temurun dan disajikan dengan sederhana menyebabkan kelemahan terhadapnya seperti pengolahan yang tidak higienis, pengemasan yang kurang menarik, cita rasa yang tidak disukai oleh kalangan muda, dan masa simpan yang tidak lama (Giantara, Santoso, 2014). Kue bolu koja merupakan salah satu kue tradisional khas Indonesia yang berasal dari Bengkulu, Sumatera selatan. Koja ataupun kojo berarti kemojo atau kamboja karena bentuk loyang yang menyerupai bunga kemboja. Kue ini memiliki rasa yang manis, legit, dan teksturnya lembut, sehingga banyak digemari oleh semua kalangan. Biasanya disajikan menjelang hari raya Idul Fitri atau acara khusus lainnya.

Menurut Rusydianti (2012) pada zaman dahulu kue bolu koja hanya dapat dinikmati pada acara-acara adat tertentu seperti upacara pernikahan adat. Stigma itu berubah Ketika serorang perempuan di tahun 1997 bernama Diniwati S. Ag menghadirkan serta mempopulerkan kue bolu koja ini. Sehingga bolu koja ini dapat

dinikmati bila berkunjung ke wilayah-wilayah yang menyediakan kue ini seperti Bengkulu dan juga Riau.

Didalam resep asli dari bolu koja, menggunakan tepung terigu sebagai bahan utama dari pembuatan kue itu sendiri yang dicampur dengan bahan-bahan lainnya seperti telur santan, gula dan juga daun pandan sebagai pewarna alami. Karakteristik khas dari kue bolu koja ini adalah bertekstur padat dan cenderung seperti kue basah pada umumnya. Rasa dari kue bolu koja ini dominan manis dan berasa telur, serta aroma pandan yang wangi nikmat saat menyantapnya. (Sihaloho, *et al*, 2020). Kue tradisional di Indonesia, termasuk kue bolu koja rata-rata berbahan dasar tepung terigu. Tepung terigu adalah tepung yang berbentuk padatan halus yang merupakan hasil dari penggilingan dari biji gandum (Yunuarti dan Afsari, 2016). Gandum adalah tanaman yang merupakan bahan dasar dari pembuatan tepung terigu yang asalnya bukan asli dari Indonesia.

Hal tersebut menyebabkan Indonesia mengimpor gandum dalam jumlah yang besar untuk memenuhi kebutuhan gandum untuk masyarakat di Indonesia. Hal ini juga yang mengakibatkan Indonesia menjadi salah satu negara pengimpor gandum terbesar di dunia. Pada tahun 2013, Indonesia sudah tercatat mengimpor gandum sebanyak 7 juta ton dan akan melonjak tajam menjadi 10 juta ton menurut Asosiasi Produsen Tepung Indonesia (Aptindo). Bila Indonesia masih terus berlanjut akan ketergantungan dalam mengimpor gandum, tentu akan memakan devisa yang cukup besar sehingga dapat mempengaruhi ketahanan pangan nasional (Sembiring, *et al*, 2016). Untungnya sumber makanan pokok di Indonesia terdapat banyak jenisnya, diantaranya yaitu beras, jagung, sagu, dan singkong

Singkong merupakan tanaman yang dapat dijumpai di banyak wilayah di Indonesia. menurut Gunawan, *et al* (2015) tanaman ini dapat tumbuh dengan baik dalam kondisi apapun mengingat musim di Indonesia yang beragam. Akar dari tanaman singkong dapat dimanfaatkan menjadi sumber karbohidrat dan serat yang memiliki kandungan protein rendah.

Singkong juga merupakan tanaman yang serba guna dan dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti sayur, pati, tapioka, pemanis, tape, keripik, bioethanol hingga tepung *mocaf*. Singkong yang segar umumnya memiliki komposisi kimiawi yang terdiri dari kadar protein sekitar 1,3%, lemak 0,3%, karbohidrat 30,5%, serat 0,3%, pati 25,5%, air 67,5% dan abu 1,2% (Neves, *et al*, 2017). Oleh karenanya di Indonesia, singkong bagus untuk dijadikan tepung, menjadi tepung singkong. Adapun tepung *mocaf* (*modified cassava flour*) adalah tepung yang menggunakan fermentasi singkong sebagai bahan utama pembuatannya. Tepung ini memiliki karakteristik mirip seperti tepung terigu, yaitu putih, lembut, dan tidak berbau singkong. (Anindita, *et al*, 2019)

Tepung *mocaf* dipilih menjadi bahan substitusi dari pembuatan kue bolu koja oleh penulis sebagai upaya dalam memajukan usaha petani lokal dan juga untuk melakukan uji coba terhadap produk kue bolu koja agar dapat diterima di kalangan masyarakat serta menjadi daya Tarik untuk melestarikan budaya kue tradisional di Indonesia.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung *mocaf* dapat digunakan dalam bahan substitusi pembuatan kue bolu koja
2. Bagaimana proses pembuatan kue bolu koja dengan substitusi tepung *mocaf*?
3. Apakah dengan substitusi tepung *mocaf* dapat menghasilkan kue bolu koja yang berkualitas baik?
4. Bagaimana pengaruh substitusi tepung *mocaf* terhadap karakteristik produk kue bolu koja?
5. Bagaimana menentukan hasil perhitungan harga jual pada produk kue bolu koja substitusi tepung *mocaf*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah diuraikan, maka penulis akan membataskan masalah meliputi dalam tugas akhir ini adalah kue bolu koja substitusi tepung *mocaf*.

1.4 Tujuan penulisan Tugas Akhir

Tujuan penulisan Tugas Akhir ini dimaksudkan untuk mendapatkan formula standard pengolahan dan formula Modifikasi Substitusi tepung *mocaf* pada Pembuatan Bolu Koja yang meliputi rasa, tekstur, warna, aroma, kemasan dan labelling

1.5 Kegunaan Penulisan

Kegunaan penulisan Tugas Akhir ini bertujuan untuk:

1. Meningkatkan penggunaan tepung *mocaf* sebagai daya tarik masyarakat
2. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai penambahan tepung *mocaf* sebagai bahan substitusi produk modifikasi
3. Untuk melestarikan salah satu kue tradisional yaitu kue bolu koja