

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue tradisional adalah jenis kue kecil, resep kue tradisional diwariskan secara turun-temurun dari nenek moyang dapat ditemui sehari-hari maupun dalam kesempatan khusus dengan teknik pengolahan yang digunakan sudah turun-temurun atau sudah menjadi tradisi dalam suatu masyarakat (Rahmadona, 2017). Kue tradisional Indonesia terbuat dari bahan-bahan lokal yang beragam seperti tepung terigu, tepung beras, tepung ketan, tepung kanji, tepung sagu, tepung *hunkwee*, buah, umbi-umbian, beras ketan. Ada beberapa cara untuk mengolah kue tradisional yaitu, dengan cara direbus, dikukus, digoreng, dipanggang diatas bara api langsung, dan dioven (Tobing & Hadibroto, 2015). Indonesia merupakan negara yang kaya akan kue tradisionalnya, setiap provinsi di Indonesia memiliki kue tradisionalnya sendiri yang menjadi ciri khas daerahnya. Ada beberapa kue Indonesia yang hanya dapat ditemui didaerah asalnya saja atau tidak bisa ditemui di daerah lainnya, salah satu contohnya adalah kue bay tat dari Bengkulu.

Bay tat merupakan salah satu kue tradisional dari Bengkulu. Kue bay tat dari Bengkulu adalah kue yang terbuat dari adonan tepung terigu dengan selai nanas atau kelapa dibagian atasnya (*topping*). Kue bay tat dari Bengkulu selalu disajikan pada acara-acara kemasyarakatan di Kota Bengkulu (Kurniati et al., 2016). Karakteristik kue bay tat mempunyai warna kuning kecoklatan dengan tekstur kue yang lembut dan empuk, serta aroma khas vanili dan aroma nanas yang berasal dari *topping* selai nanas yang terdapat di atasnya, kue ini memiliki rasa manis berasal dari penambahan gula pada adonannya dan rasa gurih didapat dari penggunaan santan (Faryantoni et al., 2015). Kue bay tat dari Bengkulu yang umumnya ditemui di masyarakat memiliki dua variasi bentuk yaitu, bulat dan kotak. Bay Tat dari Bengkulu yang berbentuk bulat memiliki diameter ukuran kurang lebih 18 cm. Bay Tat yang berbentuk kotak memiliki diameter ukuran kurang lebih 14 cm (Fadillah, 2019). Kue bay tat dari Bengkulu yang ditemui pada umumnya memiliki ukuran yang cenderung besar.

Kue bay tat dari Bengkulu ini memiliki potensi untuk berkembang dan lebih dikenalkan kepada masyarakat luar, salah satu caranya dengan menginovasi kue bay tat dari Bengkulu. Ukuran kue bay tat dari Bengkulu yang besar dinilai tidak praktis dan dapat menurunkan mutu kue karena kue yang berukuran besar cenderung lama untuk dihabiskan, menyebabkan kemasannya sudah terbuka dan disimpan untuk nanti akan menurunkan mutu dari kue tersebut, terutama tekstur kue akan cenderung lebih kering. Pada penelitian ini kue bay tat dari Bengkulu dibuat dengan ukuran yang kecil atau *personal size*. Ukuran kue bay tat dari Bengkulu yang dibuat *personal size* dinilai akan lebih praktis dan menguntungkan, sehingga mempertahankan kualitas dari kue itu sendiri. Umbi-umbian merupakan salah satu tanaman pangan lokal yang dapat tumbuh dan berkembang di seluruh Indonesia. Indonesia kaya akan produksi ubi jalarinya, salah satunya ubi jalar merah. Menurut Badan Pusat Statistik dan Kementerian Pertanian (2018), Produksi ubi jalar basah di Indonesia mencapai 1.806.309 ton.

Ubi jalar merupakan salah satu jenis umbi-umbian yang tersedia di pasar dengan harga yang relatif murah. Ubi jalar (*Ipomea batatas L*), disebut *sweet potato* dalam bahasa Inggris, merupakan spesies ubi jalar yang sangat populer di Indonesia, ubi jalar memiliki beberapa nama diantaranya sulaman banjar di Kalimantan, huit atau boled di Jawa Barat, Ubi atau murbei di Jawa Tengah dan Jawa Timur (Winarti, S 2010) Tanaman ini sering ditanam di kebun dan pekarangan karena berperan penting dalam sistem ketahanan pangan (Tethool et al., 2019).

Berdasarkan pengamatan, terdapat sembilan macam bentuk ubi jalar yang ditemukan yaitu bulat (*round*), bulat jorong (*round elliptic*), jorong (*elliptic*), bulat telur (*ovate*), bulat sungsang (*obovate*), lonjong (*oblong*), lonjong memanjang (*long oblong*), jorong memanjang (*long elliptic*), dan panjang tidak beraturan (*long irregular*) (Purbasari & Sumadji, 2018). Warna kulit ubi jalar antara lain, putih, krem, kuning, jingga kecoklatan, merah, merah jambu, ungu kemerahan, dan ungu tua. Warna daging buah ubi terdiri dari warna putih, kuning, jingga, ungu (Tethool et al., 2019). Umbi ubi jalar yang berwarna merah mengandung senyawa betakaroten, sedangkan umbi yang berwarna ungu mengandung senyawa antosianin (Purbasari & Sumadji, 2018).

Ubi jalar merah merupakan salah satu jenis ubi yang mempunyai warna daging buah yang merah. Dibanding dengan ubi jalar putih, tekstur ubi jalar merah lebih berair dan lembut (Retnati, 2009). Komposisi kimia dari ubi jalar merah memiliki 1,80 gram protein, 0,70 gram lemak, 27 gram karbohidrat (Winarti, 2010).

Ubi jalar merah dapat dimanfaatkan dalam bentuk *puree* pada pembuatan kue tradisional. *Puree* ubi jalar dibuat dengan cara dicuci, direbus atau dikukus, dikupas, lalu dilumatkan sehingga diperoleh *puree* ubi jalar yang halus. Pengukusan merupakan proses yang penting dalam pembuatan *puree*. Pengukusan membuat tekstur ubi jalar menjadi lunak. Proses lunaknya tekstur ubi jalar karena putusnya jaringan pengikat karbohidrat kompleks menjadi berukuran lebih kecil, yang disebabkan oleh suhu tinggi (Cahyati, 2011). Pemanfaatan ubi jalar merah dalam bentuk *puree* dapat dilakukan untuk mendapatkan nilai tambah bagi varian kue tradisional pada penelitian dilakukan terhadap kue bay tat dari Bengkulu. Penggunaan ubi jalar merah dipilih untuk upaya memanfaatkan bahan pangan lokal. Pemanfaatan ubi jalar dalam bentuk *puree* dilakukan karena zat-zat gizi di dalam ubi tidak banyak hilang seperti pada proses penepungan, beberapa kandungan gizi yang terdapat di dalam ubi jalar merah adalah karbohidrat, serat, dan karotenoid.

Karotenoid adalah pigmen yang larut dalam lemak yang warnanya kisaran dari kuning sampai merah. Kandungan betakaroten pada ubi jalar dapat juga berfungsi sebagai antioksidan yang dapat menghalangi laju kerusakan sel oleh radikal bebas (Nur, 2018). Ubi jalar merah memiliki kadar betakaroten tertinggi yakni 46,29 $\mu\text{g/g}$ - 120,32 $\mu\text{g/g}$ (Sabuluntika & Ayustaningwarno, 2013).

Adonan yang ditambahkan *puree* ubi jalar akan memiliki karakteristik yang berbeda dengan adonan yang tidak ditambahkan *puree* ubi jalar, adonan akan menjadi cair. *Betakaroten* yang terkandung di dalam ubi jalar akan mempengaruhi warna kue yang dihasilkan, semakin banyak presentase penambahan *puree* ubi jalar yang digunakan ke dalam kue maka akan semakin kuat pengaruh *betakaroten* tersebut (Nabilah et al., 2022). Penambahan *puree* ubi jalar merah dinilai akan mempengaruhi tekstur kue menjadi lebih empuk, serta berpengaruh kepada warna asli kue itu sendiri, kue akan memiliki warna lebih cerah keorenan.

Penelitian ini bertujuan untuk menginovasi kue bay tat dari Bengkulu dengan cara penambahan *puree* ubi jalar merah dengan harapan bisa menciptakan cita rasa yang baru, lebih praktis karena dibuat ukuran *personal size*, dapat diterima konsumen baik dari segi fisik maupun organoleptik. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penambahan *Puree* Ubi Jalar Merah (*Ipomoea Batatas L*) pada Pembuatan Kue Bay tat dari Bengkulu Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas, dapat diidentifikasi beberapa masalah sebagai berikut:

1. Apakah *puree* ubi jalar merah dapat digunakan pada pembuatan kue bay tat dari Bengkulu?
2. Bagaimana proses pembuatan kue bay tat dari Bengkulu dengan penambahan ubi jalar merah?
3. Berapakah persentase penambahan ubi jalar merah yang tepat untuk mendapatkan kualitas kue bay tat dari Bengkulu yang baik?
4. Bagaimana formula yang tepat pada pembuatan kue bay tat dari Bengkulu dengan penambahan ubi jalar merah?
5. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat dari Bengkulu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang sudah diuraikan diatas, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen dari segi warna, aroma, ketebalan kerak, tekstur, kepadatan, dan rasa”.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas, maka dapat dirumuskan masalah yaitu “Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada kue bay tat dari Bengkulu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”.

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukannya penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* ubi jalar merah pada bay tat terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Adapun hasil yang akan diperoleh dari penelitian ini diharapkan berguna untuk:

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan sebagai kontribusi positif untuk mata kuliah Pengolahan Kue Tradisional.
2. Bagi mahasiswa, dapat dijadikan referensi atau acuan pada penulisan skripsi selanjutnya.
3. Bagi penulis, mendapat ilmu pengetahuan serta wawasan baru, menambah informasi terbaru tentang kue tradisional yaitu, kue bay tat.
4. Bagi masyarakat, untuk memperkenalkan pemanfaatan hasil olahan dari ubi jalar merah.
5. Bagi dunia industri, sebagai salah satu upaya untuk menginovasi atau menambah variasi kue bay tat dengan penggunaan *puree* ubi jalar merah guna meningkatkan nilai jual dan potensi pangan lokal.