

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam makanan daerah salah satunya yang terkenal adalah kue bangkit yang memiliki rasa dan tampilan unik. Kue bangkit atau bangket merupakan kue kering tradisional khas Melayu, sering ditemukan di Riau, dan Sumatera, terutama Sumatera Utara, Jambi, Sumatra Barat. Di Jambi kue bangkit dikenal dengan nama kue bagea, namun menggunakan bahan dasar tepung sagu. Istilah nama kue bangkit sendiri berasal dari proses pembuatannya dimana kue tersebut akan melebar dua kali lipat dari adonan semula ketika dipanggang. Kue bangkit memiliki beragam warna yakni putih, kekuningan, dan kecoklatan. Hal ini bergantung dari bahan tambahan yang digunakan ketika proses pembuatan kue bangkit.

Kue bangkit merupakan kue kering yang memiliki cita rasa manis dengan rasa dan aroma khas jahe. Bahan utama pembuatan kue bangkit yaitu tepung tapioka atau tepung sagu. Selain itu ada juga tambahan pada pembuatan kue bangkit seperti jahe, santan, kuning telur, gula halus, *palm sugar*, dan daun pandan. Bahan-bahan tersebut berperan untuk memperbaiki gizi, rasa, menambah volume, tekstur, dan juga memberi warna pada kue.

Kue bangkit memiliki tekstur halus yang renyah, rapuh dan mudah remuk, pada saat dikunyah dan dimakan kue bangkit akan lumer didalam mulut, berukuran kecil-kecil serta memiliki rasa yang manis sehingga diminati anak-anak hingga orang dewasa. Kue bangkit identik dengan rasa jahe, biasanya jahe yang digunakan yaitu jahe emprit. Kue bangkit memiliki rasa yang kaya akan santan dan aroma jahe. Umumnya kue bangkit memiliki warna putih, kuning muda dan cream kecoklatan tergantung bahan yang digunakan.

Di Indonesia jahe merah masih sedikit digunakan. Masyarakat lebih sering menggunakan jahe gajah dan jahe emprit. Tidak dipungkiri, kedua jahe tersebut memang sudah cukup terkenal di masyarakat. Jahe merah kurang diminati oleh masyarakat karena rasanya yang terlalu tajam. Namun, jahe merah sebenarnya memiliki banyak kelebihan dibandingkan dengan jahe lainnya (Supriyanti, 2015).

Sari jahe merah adalah ekstrak atau cairan yang diambil dari jahe merah (*Alpinia purpurata*). Sari jahe merah mempunyai rasa yang sangat pedas dan aroma yang sangat tajam sehingga sering di manfaatkan untuk bahan tambahan pada makanan. Sari jahe merah memiliki kandungan senyawa aktif yang memberikan aroma, rasa, dan warna khas.

Sari jahe merah memiliki kandungannya senyawa kimia aktif seperti *gingerol*, *zingeron*, *shogaol*, *gingirin* dan *zingerberin* yang menyebabkan jahe merah memiliki khasiat yang besar untuk kesehatan seperti menurunkan berat badan, menjaga kesehatan jantung, mengatasi masalah pencernaan, meredakan mual dan muntah bagi ibu hamil, mengobati sakit kepala dan tenggorokan, mencegah kanker usus, serta memperbaiki sistem kekebalan tubuh (Aryanta & I Wayan Redi, 2019).

Sari jahe merah yang kaya akan khasiat tersebut sayangnya kurang akan pemanfaatan di Indonesia terutama pada pembuatan kue. Maka penulis ingin membuat sebuah inovasi menggunakan sari jahe merah pada pembuatan kue tradisional yakni pada kue bangkit. Penggunaan sari jahe merah pada kue bangkit dapat meningkatkan cita rasa serta gizi dari kue bangkit tersebut. Kue bangkit yang biasanya memiliki rasa jahe yang samar dapat ditingkatkan rasanya menggunakan sari jahe merah, namun tidak membuat rasa jahe tersebut dominan diantara rasa lainnya.

Terdapat beberapa penelitian yang juga membahas mengenai kue bangkit diantaranya yakni penelitian (Samudra et al., n.d.) yang berjudul “Analisis Organoleptik Kue Bangkit Dengan Menggunakan Empat Jenis Telur Berbeda”. Penelitian ini menganalisis 4 jenis telur yaitu telur buras, telur ras, telur itik, dan telur puyuh yang digunakan dalam pembuatan kue bangkit. Penelitian (Studi Teknologi Hasil Pertanian & Teknologi Pertanian, n.d.) yang berjudul “Karakteristik Fisikokimia Dan Sensori Kue Bangkit Berbahan Pati Sagu, Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Ungu”. Penelitian ini menggunakan ketiga tepung (Pati Sagu, Tepung Tempe Dan Tepung Ubi Jalar Ungu) dalam satu adonan kue bangkit dengan persentase yang berbeda. Penelitian (Ismail Hestu, n.d.) yang berjudul “Substitusi Pati Ganyong (*Canna edulish Kerr.*) dalam Pembuatan Biskuit Bangket Jahe *Substitution Of Canna Starch (Canna edulis Kerr.) In*

Ginger Bangket Biscuit Processing”. Penelitian ini menggunakan 4 perlakuan yaitu (G1) substitusi pati ganyong 0%, (G2) substitusi pati ganyong 50%, (G3) substitusi pati ganyong 75% dan (G4) substitusi pati ganyong 100% dalam pembuatan kue bangkit. Beberapa penelitian diatas menunjukkan hasil bahwa kue bangkit dapat dimodifikasi namun tidak merubah atau mengurangi cita rasa kue tersebut.

Latar belakang di atas penulis ingin meneliti kue bangkit penggunaan sari jahe merah dengan tiga persentase berbeda dan penelitian daya terima konsumen pada penelitian kue bangkit tersebut. Penulis akan menyusun hasil dari penelitian tersebut pada skripsi ini dengan judul “Pengaruh Persentase Penggunaan Sari Jahe Merah Pada Pembuatan Kue Bangkit Terhadap Daya Terima Konsumen”

1.2 Identifikasi Masalah

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

1. Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari jahe merah dengan persentase yang berbeda terhadap pembuatan kue bangkit?
2. Bagaimana proses pembuatan kue bangkit penggunaan sari jahe merah dengan persentase yang berbeda?
3. Berapakah persentase penggunaan sari jahe merah yang digunakan untuk membuat kue bangkit?
4. Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari jahe merah dengan persentase yang berbeda pada kue bangkit terhadap daya terima konsumen?
5. Apakah terdapat pengaruh dalam penggunaan sari jahe merah terhadap warna, aroma jahe, rasa manis, dan tekstur kue bangkit?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan masalah yang telah diidentifikasi, perlu ada pembatasan masalah agar pembahasan lebih terarah dan runtun. Pembatasan masalah penelitian ini difokuskan pada pengaruh penggunaan sari jahe merah dengan persentase yang berbeda pada kue bangkit terhadap daya terima konsumen, ditinjau dari aspek warna, aroma, rasa manis, rasa jahe, tekstur renyah, tekstur tebal, dan tekstur kerapuhan.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah yang telah dipaparkan diatas, penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penggunaan sari jahe merah pada kue bangkit terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan dilakukan penelitian ini adalah untuk mengetahui pengaruh penggunaan sari jahe merah pada kue bangkit terhadap daya terima konsumen, meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.6 Kegunaan Penelitian

Penulisan penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Mengoptimalkan pemanfaatan sari jahe merah sebagai bahan makanan.
2. Sebagai salah satu usaha untuk menambah variasi pemanfaatan sari jahe merah yang bernilai ekonomis dan bergizi tinggi.
3. Menambah informasi bagi Universitas Negeri Jakarta, khususnya Program Studi Tata Boga tentang inovasi produk baru.
4. Sebagai salah satu sumber pengetahuan untuk dijadikan bahan referensi bagi mahasiswa Tata Boga Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya.