

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Perkembangan zaman dari masa ke masa, yang pada era sekarang disebut zaman globalisasi atau modern memberi banyak dampak dan perubahan dalam berbagai aspek kehidupan masyarakat, khususnya bagi kalangan generasi muda. Pemilihan makanan merupakan salah satu aspek kehidupan yang memiliki perubahan dengan berkembangnya zaman, dimana kurangnya minat masyarakat terhadap makanan tradisional.

Semakin banyaknya makanan-makanan yang berasal dari luar negeri masuk ke Indonesia turut memengaruhi pemilihan makanan oleh masyarakat, Makanan-makanan ini memiliki berbagai variasi baik dari segi bentuk, rasa, warna dan kemasan yang lebih menarik. Fenomena ini sudah banyak ditemukan pada masyarakat Indonesia di daerah perkotaan dimana perkembangan media, informasi, dan gaya hidup lebih besar. Misalnya di kota Jakarta, dengan berjalannya waktu dan penduduk Jakarta yang terus meningkat, serta perubahan dan pertumbuhan penduduknya sedikit demi sedikit mulai melupakan masakan tradisional Betawi (Krisnadi, 2018).

Menurut Akademi Kuliner Indonesia (2016) adanya migrasi etnis Betawi dan penetapan wilayah administratif kota Jakarta dan sekitarnya serta perubahan secara dinamis pada kebudayaan Betawi yang telah terjadi dengan mengikuti perkembangan zaman yang menyebabkan terjadinya pembaruan dari segala hal, salah satunya dalam hal kuliner. Keberadaan makanan Betawi berjalan seiring dengan cara dan arah migrasi etnisnya yang diwarnai oleh pencampuran berbagai suku dan kelompok masyarakat. Perpaduan ini memunculkan makanan tradisional yang beragam, baik dari cita rasa, perpaduan bahan maupun proses pembuatan.

Makanan tradisional adalah salah satu dari banyaknya keberagaman budaya di Indonesia. Makanan tradisional bisa menjadi identitas setiap daerah karena memiliki perbedaan cita rasa sesuai dengan lingkungan, kebiasaan, simbol, peraturan, serta pola konsumsi yang sudah menjadi tradisi turun-temurun pada setiap daerah. Makanan tradisional memiliki peran yang penting dalam hal budaya, seperti keterampilan bentuk, kreativitas, tradisi adat, seni dan selera masyarakat,

sehingga semakin kentalnya budaya suatu masyarakat maka semakin banyak variasi jenis makanan dan akan semakin rumit cara pembuatan, pengolahan dan penyajian makanannya. (Harsana, M. *et al.* 2019).

Makanan dari suatu daerah berguna sebagai penanda identitas daerah atau budaya seperti pemilihan bahan makanan, cara membuatnya hingga makna filosofis makanan. Bahan makanan asli berasal dari daerah, cara pembuatan makanan yang berbeda dengan masyarakat lain, serta makna filosofis dibalik nama makanan mencerminkan budaya dimana makanan tersebut berasal. Oleh karena itu, makanan khas menjadi ikon di suatu daerah yang tidak dimiliki oleh daerah lain (Demi, 2016).

Terdapat dua kategori makanan tradisional Indonesia yaitu makanan berat dan makanan ringan. Makanan berat adalah makanan yang biasa dikonsumsi setiap hari seperti makanan pokok yaitu nasi, lauk pauk dan sayuran, sedangkan makanan ringan atau camilan merupakan makanan yang biasa dikonsumsi sebagai selingan di luar waktu makanan utama contohnya seperti kudapan dan makanan penutup yang umumnya memiliki rasa manis contohnya seperti berbagai jenis kue, minuman, es krim, puding, dan lain sebagainya.

Kue tradisional Indonesia adalah salah satu warisan budaya Indonesia yang masih bertahan hingga sekarang. Kue tradisional biasanya terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari kekayaan alam Indonesia dengan teknik pengolahan, peralatan serta penyajian secara istimewa dan khas. Menurut Rahmawaty (2013) berdasarkan karakteristiknya kue tradisional Indonesia terdapat dua macam yaitu kue basah dan kue kering, salah satu contoh kue kering tradisional yaitu kue biji ketapang.

Pada awalnya, kue biji ketapang merupakan jajanan atau cemilan yang selalu tersaji pada masyarakat Betawi saat perayaan hari raya seperti Idulfitri, Iduladha dan Maulid Nabi. Jajanan ini berupa kue kering berbentuk biji seperti biji buah ketapang yang berasal dari pohon ketapang. Pohon ini dahulu banyak ditanam di tanah Betawi. Masyarakat sering mengumpulkan buah ketapang yang jatuh dan kemudian mengambil bijinya untuk dimakan. Menurut Husnah, *et al.* (2010) biji buah ketapang memiliki rasa yang gurih dan memiliki kandungan gizinya tinggi antara lain: protein (25,3%), gula (16%), serat (11,75%) dan

karbohidrat (5,8%). Seiring berjalannya waktu, pohon ini semakin langka di tanah Betawi, sehingga membuat masyarakat tidak bisa lagi menikmati biji buah ketapang yang dahulu sering dikonsumsi. Masyarakat Betawi pada akhirnya berinisiatif untuk membuat jajanan yang mirip dengan biji buah ketapang yaitu kue biji ketapang (Sukaesih, 2022).

Saat ini, kue biji ketapang adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu, dengan penambahan gula, telur, margarin, vanili, kelapa sangrai dan air. Cara membentuk adonannya yaitu dengan cara membentuk adonan menjadi gulungan panjang lalu dipotong atau digunting serong agar menyerupai biji ketapang. Potongan adonan ini kemudian dimasak dengan cara digoreng. Rasa yang dihasilkan pada kue ini yaitu manis dan gurih. Kue biji ketapang merupakan salah satu kue tradisional khas Betawi yang selalu ada setiap Hari raya Idul Fitri. Bagi masyarakat Betawi, rasanya lebaran tidak lengkap tanpa kehadiran kue biji ketapang (Amelia. L, 2015).

Menurut Persatuan Ahli Gizi Indonesia (2009) di dalam CNN Indonesia, kue biji ketapang memiliki kandungan energi sebesar 339 kkal per 100 gr. Tingginya kandungan energi pada kue biji ketapang ini karena teknik pengolahannya dengan cara digoreng dengan minyak banyak (*deep frying*) yang membuat kue ini banyak menyerap minyak. Suhu saat proses penggorengan biasanya berkisar antara 170<sup>o</sup>-200<sup>o</sup>C, hal ini biasanya akan mengakibatkan sebagian zat gizi yang terkandung dalam makanan akan rusak, contohnya seperti vitamin dan protein. Menggoreng juga membuat penurunan mineral pada makanan yang berkisar antara 5-40%, terutama kalsium, yodium, seng, selenium dan zat besi (Sundari, 2015). Pada proses penggorengan terjadi kenaikan kadar lemak pada bahan pangan yang disebabkan karena adanya minyak goreng, dimana proses penggorengan berbeda dengan pengolahan pangan lainnya, selain berfungsi sebagai media penghantar panas, minyak akan diserap oleh bahan pangan. Hal ini jika sering dikonsumsi dengan jumlah yang banyak akan menimbulkan efek kegemukan karena ketidakseimbangan antara asupan dengan pengeluaran energi dimana asupan energi lebih tinggi dari pada energi yang dikeluarkan. Selain itu, tingginya kandungan lemak dapat mempercepat terjadinya ketengikan (*rancidity*) yaitu kerusakan atau perubahan yang terjadi seperti bau

dan *flavor* dalam lemak atau bahan pangan berlemak sehingga mengakibatkan produk makanan memiliki daya simpan yang tidak lama (Maharani, dkk 2012).

Semua cara masak atau pengolahan makanan dapat mengurangi kandungan gizi makanan. Secara khusus, memaparkan bahan makanan kepada panas yang tinggi, cahaya, dan atau oksigen akan menyebabkan kehilangan zat gizi yang besar pada makanan. Salah satu inovasi yang dapat dilakukan pada kue biji ketapang adalah dengan mengubah teknik pengolahannya. Teknik pengolahan yang dapat dilakukan pada kue biji ketapang adalah teknik pemanggangan. Perbedaan dalam cara memasak akan menghasilkan *flavor* yang berbeda (Nguju, 2018). Pemanggangan artinya proses pengolahan dengan suhu tinggi. Panas yang diberikan pada produk berasal dinding oven melalui radiasi. Selain itu, tujuan utama proses pengolahan dengan cara pemanasan bahan pangan dengan suhu lebih dari 100°C adalah memperoleh rasa yang lebih enak, aroma yang lebih baik, tekstur yang baik untuk dikonsumsi, serta dapat membunuh mikroba dan menonaktifkan semua enzim.

Menurut Fellows (2000) menjelaskan bahwa tujuan dari proses pengolahan makanan dengan cara dipanggang (*baking*) adalah untuk meningkatkan sifat sensori atau penilaian kualitas mutu suatu produk dengan menggunakan indera, memperbaiki cita rasa dari bahan pangan, dapat menghancurkan mikroorganisme serta menurunkan aktivitas air sehingga dapat menjadi salah satu cara mengawetkan makanan. Tujuan utama pemanggangan makanan yaitu untuk menghindari bertambahnya kandungan lemak yang terjadi pada teknik menggoreng, sehingga jumlah lemak dalam makanan tidak meningkat. Maka dari itu, pengolahan teknik panggang pada kue biji ketapang ini akan memberi keuntungan dan perubahan dari segi kualitas produk seperti daya simpan lebih lama dan juga kandungan energi yang lebih rendah.

Proses pemanggangan kue biji ketapang perlu dipelajari suhu dan waktu pemanggangan yang tepat agar tetap menghasilkan kue yang memiliki karakteristik yang baik sehingga dapat diterima oleh masyarakat. Selain itu, sebagai upaya untuk menarik minat masyarakat terhadap makanan tradisional dapat melalui modifikasi pada kue biji ketapang dengan teknik panggang. Perbedaan dalam cara pengolahan kue ini akan menghasilkan perbedaan dari segi

rasa, aroma dan kadar energi, selainitu dapat membuat variasi baru, daya terima konsumen, daya simpan dan meningkatkan nilai ekonomis kue biji ketapang.

Berdasarkan hasil uraian latar belakang diatas, maka perlu dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Suhu Pemanggangan Terhadap Kualitas Fisik dan Daya Terima Kue Biji Ketapang Panggang”. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan suhu pemanggangan yang tepat pada kue biji ketapang.

### **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan uraian latar belakang penelitian di atas, dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut.

1. Apakah teknik panggang dapat digunakan pada pembuatan produk kue biji ketapang?
2. Berapa suhu pemanggangan yang tepat dilakukan pada kue biji ketapang?
3. Apakah terdapat pengaruh teknik panggang pada kue biji ketapang terhadap kualitas fisik meliputi aspek kekerasan (*hardness*) dan daya kembang?
4. Apakah terdapat pengaruh teknik panggang pada kue biji ketapang terhadap daya terima konsumen meliputi aspek warna, rasa manis, rasa gurih, aroma panggang, aroma kelapa, tekstur dan kerenyahan?

### **1.3. Pembatasan Masalah**

Setelah mengidentifikasi masalah yang telah dikemukakan, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh suhu pemanggangan kue biji ketapang panggang terhadap kualitas fisik yang meliputi aspek kekerasan (*hardness*) dan daya kembang serta daya terima yang meliputi aspek penilaian dari segi warna, rasa manis, rasa gurih, aroma panggang, aroma kelapa, tekstur, dan kerapuhan

### **1.4. Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti adalah: “Apakah terdapat pengaruh suhu pemanggangan terhadap kualitas fisik dan daya terima kue biji ketapang panggang?”

### 1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai pada penelitian ini adalah untuk mempelajari dan menganalisis pengaruh suhu pemanggangan terhadap kualitas fisik dan daya terima kue biji ketapang panggang.

### 1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan akan memiliki kegunaan, diantaranya sebagai berikut:

#### 1) Masyarakat

- a. Menambah modifikasi baru kue biji ketapang yang proses pengolahannya dipanggang
- b. Menjadikan kue biji ketapang panggang ini untuk usaha rumah tangga
- c. Mengetahui berapa suhu dan waktu yang tepat dalam memanggang kue biji ketapang
- d. Menyediakan kue biji ketapang dengan kandungan energi yang lebih rendah
- e. Menyediakan kue biji ketapang dengan daya simpan yang lebih lama
- f. Menjadi salah satu terobosan baru terhadap penelitian produk kue biji ketapang yang merupakan kue khas Betawi

#### 2) Program Studi Tata Boga

Menambah sumber pustaka pada bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan pada mata kuliah kue tradisional dan *technopreneurship* di Program Studi Tata Boga.

#### 3) Mahasiswa

Sebagai bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian yang berhubungan dengan kue biji ketapang dalam mata kuliah kue tradisional dan *technopreneurship*.