

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Indonesia dikenal sebagai negara dengan kekayaan bahan pangan lokal yang melimpah, bahan pangan tersebut menghasilkan keanekaragaman sayuran salah satunya daun katuk. Di sebagian besar wilayah Indonesia daun katuk dikenal sebagai sayuran dan diproduksi sepanjang tahun. Tumbuhan ini dikenal dengan nama ilmiah *Sauropus androgynus* dan mampu tumbuh di daerah yang memiliki dataran rendah hingga 120 meter dan di dataran tinggi seperti pegunungan dengan keadaan cukup air serta teduh. Di Indonesia daun katuk juga dapat ditemui di beberapa daerah seperti pulau Jawa, Kalimantan, Sumatera Utara, Bengkulu (Arifin, dkk, 2021). Khusus di Jawa Barat, tanaman ini dapat ditemukan di ladang dengan ketinggian 1.300 meter.

Kementerian Pertanian Republik Indonesia, Indonesia merupakan salah satu dari negara anggota WTO (*World Trade Organization*) dimana perdagangan antar negara di dunia sangat terbuka, sepanjang hal tersebut dapat saling menguntungkan bagi kedua pihak. Selain menjadi bahan pangan, Indonesia sebagai negara agraris tetap saja membutuhkan produk pertanian dari negara lain, mengingat masih ada produk-produk tertentu yang tidak dapat diproduksi di Indonesia (Indonesia Kementerian Pertanian Republik Indonesia, 2023). Sebagai contoh bawang putih dan beberapa jenis komoditas sayuran, buah dan bunga. Namun, tidak dapat penuhi secara impor. Produksi dalam negeri dengan kualitas baik telah diekspor secara rutin ke negara lain. Pada tahun 2016 Indonesia melakukan ekspor sayuran seperti daun katuk, kubis, sawi dan bunga kol sebesar 40.240 ton dan 76 jenis sayuran lainnya telah diekspor ke Negara Taiwan, Malaysia, Singapura, Thailand dan Belanda dengan nilai ekonomi dan kepercayaan yang baik dari konsumen di negara tujuan. Indonesia memiliki beragam jenis buah, sayuran dan bunga yang bermutu dan berpotensi tinggi untuk mendatangkan devisa negara yang besar. Melalui data tersebut dapat menunjukkan bahwa pasar ekspor Indonesia untuk produk hortikultura seperti buah, sayuran dan bunga diminati oleh banyak negara.

Seperti halnya penyebaran dan kemudahan perolehan daun katuk di wilayah Jakarta. Sedangkan di wilayah Bogor, Kecamatan Ciampea permintaan katuk segar dapat melebihi 15 ton per hari. Produktivitas katuk dapat mencapai 21-40 ton dengan umur ekonomis tanaman hingga 11 tahun (Rahayu, dkk, 2022). Sebagian besar orang mengonsumsi daun katuk sebagai hidangan (menu malam atau menu harian). Menurut ilmu gizi, kandungan yang ada di dalam daun katuk ternyata banyak sekali yang bermanfaat bagi tubuh, seperti: protein, lemak, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, B, dan C. Daun katuk mengandung banyak kandungan gizi seperti kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C, dan air (Wiradimadja, dkk, 2010). Daun katuk memiliki banyak sekali manfaat seperti meningkatkan produksi ASI pada ibu menyusui, mencegah osteoporosis, membantu menurunkan berat badan, dan lain sebagainya. Daun katuk banyak ditemui namun pemanfaatan daun katuk masih sangat sedikit sebagai contoh digunakan untuk makanan sehari-hari yaitu olahan sayur bening, mie keriting daun katuk, nori daun katuk, dan teh herbal.

Dalam sektor dalam negeri, bahan pangan lokal sayuran yang terkenal melimpah adalah daun katuk. Daun katuk dikenal sebagai sayuran di sebagian besar Indonesia dan diproduksi sepanjang tahun. Salah satu daerah di Kecamatan Ciampea, Kabupaten Bogor, permintaan katuk segar bisa melebihi 15 ton per hari dan memiliki umur ekonomis hingga 11 tahun (Rahayu et al., 2021). Para masyarakat khususnya ibu rumah tangga di Jakarta yang sedang menyusui mayoritas mengonsumsi sayur daun katuk untuk memperbanyak asupan ASI untuk bayi mereka (Kompas, 2021).

Selain meningkatkan produksi ASI bagi ibu menyusui, daun katuk memiliki manfaat mencegah osteoporosis, dan membantu menurunkan berat badan. Perlu diketahui kandungan zat gizi pada daun katuk cukup banyak seperti kalori, protein, lemak, karbohidrat, kalsium, fosfor, zat besi, vitamin A, vitamin B1, vitamin C dan air (Wiramamadeja et al., 2010). Dalam memanfaatkan daun katuk masyarakat biasa mengolah dalam bentuk sayur olahan ringan, daun katuk gulung, mie daun katuk serta teh herbal.

Salah satu pemanfaatan daun katuk yaitu dari hasil penelitian Sinta (2019) menjelaskan penambahan ekstrak daun katuk yang diujicobakan pada bolu susu

menghasilkan tekstur bantat, rasa pahit, aroma berbau langu sehingga didapat kesimpulan dengan penambahan ekstrak daun katuk tidak cocok untuk penambahan dalam bolu susu sehingga perlu mencari referensi pengolahan daun katuk yang cocok sebagai penambahan dalam bolu susu. Kemudian hasil penelitian Dinamika (2018) menjelaskan penambahan bubuk daun katuk yang diujicobakan dalam bolu susu menghasilkan tekstur bolu susu mengembang, rasa agak pahit, warna berbintik hijau serta aroma berbau langu, sehingga dapat ditarik kesimpulan penambahan bubuk daun katuk tidak cocok untuk penambahan dalam bolu susu sehingga perlu mencari referensi pengolahan daun katuk yang cocok sebagai penambahan dalam bolu susu. Daun katuk digunakan sebagai bahan tambahan pangan karena memiliki serat pangan 1,8-2 gram per 100 gram yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *puree*. Hasil penelitian Sarifatullaila (2019) menjelaskan penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *butter cake* meneliti formula dan proses pembuatan *butter cake*, uji mutu hedonik dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Pada salah satu contoh penelitian Sarifatullaila (2019) penambahan *puree* daun katuk pada pembuatan *butter cake* meneliti formula dan proses pembuatan *butter cake*, uji mutu hedonik dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa. *Puree* biasa digunakan untuk makanan MPASI pada bayi berusia 6 bulan tetapi *puree* bisa digunakan sebagai tambahan dalam makanan. Sebagai bahan tambahan pangan daun katuk memiliki serat pangan 1,8-2 gram per 100 gram yang dapat dimanfaatkan dalam pembuatan *puree*. Dalam nilai gizi *puree* daun katuk terkandung vitamin A dan pigmen yang dikenal aman sebagai pewarna alami dan tidak menimbulkan dampak negatif bagi kesehatan.

Pada artikel Kompas (2013) *puree* adalah makanan yang dilembutkan lalu disaring sehingga tekstur *puree* sangat halus. *Puree* biasa digunakan untuk makanan MPASI pada bayi berusia 6 bulan tetapi *puree* bisa digunakan sebagai tambahan dalam makanan. Kompas (2013) menjelaskan *puree* merupakan makanan yang telah dihaluskan kemudian disaring sehingga konsistensi *puree* menjadi sangat halus. Daun katuk yang dihaluskan kemudian ditambahkan susu cair *full cream* sebagai bahan cairan yang dapat membantu melunakkan daun katuk dan memiliki tekstur yang sangat halus dan memiliki kandungan cairan yang berasal dari susu cair sedikit sehingga tidak mengubah tekstur, aroma, rasa, ukuran dan kekenyalan

kue serta dapat digunakan secara optimal. Jika ingin menghancurkan daun katuk untuk membuat *puree*, usahakan untuk menggunakan daun katuk yang masih muda karena lebih cepat hancur dibandingkan daun katuk yang sudah tua. Dalam proses pembuatan *puree* daun katuk perbandingan antara susu cair dan daun katuk adalah 2:1 dengan jumlah 100 ml susu cair dan 50 gram daun katuk.

Selain keanekaragaman daun katuk yang dikenal sebagai produk bahan pangan lokal, Indonesia memiliki kuliner khusus dalam Kawasan wisata Lembang, Kabupaten Bandung Barat. Selain terkenal dengan kuliner lokalnya, banyak cerita kuliner khas Indonesia di kawasan wisata Lembang Kabupaten Bandung Barat yang banyak terdapat berbagai macam jajanan salah satunya bolu susu Lembang. Bolu susu Lembang yang biasa dijual bebas ini terdiri dari original, keju dan coklat. Bolu ini merupakan oleh-oleh khas Lembang yang disukai banyak orang karena harganya yang terjangkau, rasanya yang manis dan teksturnya yang lembut. Sesuai dengan jargonnya, “Dari Lembang Aku Terkenang”, kuliner ini diberi nama bolu susu Lembang. Bolu susu Lembang menjadi oleh-oleh khas Lembang bagi wisatawan yang berkunjung dikarenakan harga yang terjangkau, rasa manis, tekstur lembut sehingga disukai banyak kalangan masyarakat.

Selain bolu susu, masyarakat Indonesia mengenal bolu kukus, bolu pandan, bolu marmer, dan sebagainya. Terdapat perbedaan bolu susu dengan bolu lainnya karena faktor yang mempengaruhi dari bahan yang digunakan pada pembuatan bolu susu terbuat dari tepung terigu, telur, gula, dan susu. Bolu ini memiliki tekstur lembut dan rasa yang manis karena kandungan susu di dalamnya dan pada jenis bolu lainnya tidak mempunyai tekstur mirip dengan bolu susu. Bolu lainnya menggunakan bahan-bahan berbeda seperti coklat, buah-buahan, dan bahan lainnya yang memberikan variasi rasa dan aroma yang berbeda dan teknik pembuatan dan resep yang digunakan juga dapat mempengaruhi perbedaan antara bolu susu dan bolu lainnya.

Bolu susu Lembang dipilih dalam penelitian ini dengan penambahan *puree* daun katuk dikarenakan memiliki keunggulan, yang selama ini menggunakan pewarna pandan. Bolu susu Lembang terbuat dari tepung terigu, telur, gula pasir, susu kental manis, susu cair, susu bubuk, tepung maizena, *cake emulsifier*, *baking*

powder, dan vanili. Dalam upaya memanfaatkan potensi daun katuk yang melimpah dan sebagai sumber daya lokal dalam bentuk *puree* sebagai bahan penambahan dalam pembuatan bolu susu maka keterbaruan penelitian ini perlu dilakukan. Diharapkan hasil produk bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk tidak merubah tekstur, aroma, rasa bolu susu dan menambah variasi warna hijau yang berasal dari *puree* daun katuk. Pada penelitian ini juga akan mengukur volume mengembang bolu susu untuk tujuan pengukuran sifat fisik bolu susu. Pada penelitian ini dibuat bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk dan meneliti terhadap sifat fisik dan uji daya terima konsumen.

Untuk memanfaatkan kekayaan potensi daun katuk dan sebagai cadangan lokal berupa *puree* sebagai bahan tambahan dalam pembuatan bolu susu, maka perlu dilakukan penelitian. Pada penelitian ini akan dibuat bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk dan diuji sifat fisik serta uji penerimaan konsumen.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, penulis mengidentifikasi beberapa masalah, yaitu:

1. Apakah *puree* daun katuk dapat digunakan dalam pembuatan bolu susu?
2. Bagaimana proses pembuatan *puree* daun katuk yang tepat sehingga bisa digunakan dalam pembuatan bolu susu?
3. Berapakah persentase penambahan *puree* daun katuk yang tepat untuk pembuatan bolu susu?
4. Apakah penambahan *puree* daun katuk dapat mempengaruhi kualitas bolu susu?
5. Bagaimana pengaruh fisik yang terlihat pada bolu susu dengan penambahan *puree* daun katuk?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* daun katuk dalam pembuatan bolu susu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?

1.3. Pembatasan Masalah

Pembatasan masalah dalam penelitian ini adalah pengaruh penambahan *puree* daun katuk dalam pembuatan bolu susu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian warna, tekstur, aroma, dan rasa.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah yang akan diteliti dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penambahan *puree* daun katuk dalam pembuatan bolu susu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penambahan *puree* daun katuk dalam pembuatan bolu susu terhadap sifat fisik dan daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian ini, antara lain sebagai berikut:

1. Menambah variasi hasil olahan dari bolu susu
2. Meningkatkan wawasan terhadap hasil analisis pengaruh penambahan *puree* daun katuk dalam pembuatan bolu susu terhadap daya terima konsumen kepada mahasiswa Pendidikan Tata Boga Fakultas Teknik Universitas Negeri Jakarta.
3. Memberikan informasi dan mengenalkan kepada masyarakat tentang penambahan daun katuk pada pembuatan bolu susu.
4. Menambah nilai ekonomis dari daun katuk.