

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bolu kukus mekar dengan bahan pembuatannya menggunakan tepung terigu, telur, air, emulsifier dan gula yang dimatangkan secara dikukus berbentuk merekah seperti bunga dan diberi pewarna sehingga memiliki bermacam-macam warna (Muchtar, 2015). Bolu kukus mekar biasanya terdapat pada acara kesempatan khusus contohnya seperti acara keagamaan. Selain disajikan pada acara kesempatan khusus keagamaan biasanya bolu kukus mekar ini disajikan pada kegiatan sosial ataupun dikonsumsi pribadi untuk menemani sarapan pagi (Ekayani, Masdarini, & Sudria, 2013).

Salah satu bahan pada pembuatan bolu kukus mekar yaitu penggunaan cairan. Cairan adalah salah satu bahan untuk pembuatan bolu kukus mekar yang dapat mempengaruhi tingkat kelembapan pada kue. Selain itu fungsi cairan pada pembuatan bolu kukus mekar yaitu untuk melarutkan bahan-bahan, mengontrol suhu adonan, mengontrol kepadatan adonan dan membantu membentuk gluten. Cairan sangat penting pada pembuatan bolu kukus mekar karena penggunaannya dapat membuat kemekaran pada saat proses pengukusan bolu kukus mekar (Nunung, 2009).

Selain penggunaan cairan pada bolu kukus mekar penggunaan pewarna juga merupakan hal yang sangat penting. Warna pada produk makanan merupakan suatu daya tarik masyarakat untuk meningkatkan selera makan. Warna yang terdapat pada makanan merupakan suatu citra yang dapat dilihat oleh konsumen sehingga warna merupakan fitur penting pada makanan (Febriani, sari, & Wihandika, 2019). Banyaknya masyarakat dalam memproduksi makanan dengan pewarna buatan bertujuan untuk dapat memproduksi makanan dalam jumlah banyak dan diperjual belikan dengan harga murah (Oktarina & Arsilenda, 2017). Sebagian masyarakat besar tidak mengetahui bahwa makanan yang dikonsumsi sehari-hari menggunakan pewarna buatan yang mengandung bahan pengawet.

Oleh karena itu peneliti tertarik membuat formulasi terbaru bolu kukus mekar dengan menggunakan air kelapa tua dan sari buah naga. Alasan peneliti

menggunakan air kelapa tua yaitu untuk menggantikan bahan cairan berupa susu UHT pada formula bolu kukus mekar karena terdapat kandungan yang sama yaitu senyawa elektrolit berfungsi sebagai pengembang adonan yang disebabkan oleh gas karbon dioksida sehingga dapat memberikan tekstur yang ringan pada bolu kukus mekar (Gisslen, 2017). Selain itu alasan peneliti menggunakan air kelapa tua dan sari buah naga karena rendahnya pengolahan hasil samping kelapa seperti air, sabut, dan tempurung pada industri pengolahan dikarenakan hanya terfokus pada pengolahan utama yaitu hasil daging kelapa. Tingginya ketersediaan bahan baku hasil samping kelapa dapat berpotensi besar bagi industri pengolahan dan dapat meningkatkan pemanfaatan bahan tersebut supaya tidak terbuang (Mahmud & Ferry, 2005). Sehingga air kelapa tua yang tidak terpakai pada penjual kelapa parut dapat dimanfaatkan sebagai penggunaan cairan dalam pembuatan produk bolu kukus mekar.

Penggunaan sari buah naga dalam penelitian ini digunakan sebagai pewarna alami pada bolu kukus mekar karena mengandung zat Antosianin. Zat Antosianin merupakan golongan senyawa kimia organik yang dapat larut dalam air, serta bertanggung jawab dalam memberikan warna oranye, merah, ungu, dan biru pada sayur-sayuran dan buah-buahan (Armanzah & Hendrawati, 2016). Selain itu buah naga di Indonesia merupakan salah satu buah yang dapat ditemukan di berbagai daerah. Menurut laman (Statistik, 2023) produksi buah naga tahun 2022 sebesar 3.673.002 kuintal. Sehingga sumber daya buah naga sangat banyak untuk dikonsumsi dan dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia.

Diharapkan dengan penggunaan air kelapa tua pada formula bolu kukus mekar dapat menggantikan cairan susu UHT dan memanfaatkan air kelapa tua yang tidak terpakai serta sari buah naga yang dapat memberikan pewarna alami pada bolu kukus mekar, sehingga dari formula baru tersebut dapat dianalisis kualitas bolu kukus mekar terhadap bahan cairan berupa air kelapa tua dan sari buah naga yang digunakan. Analisis kualitas tersebut dilakukan terkait berbagai aspek diantaranya volume, kemekaran, warna, rasa, tekstur dan aroma. Berdasarkan hal tersebut perlu dilakukan penelitian dengan judul “Kualitas Bolu Kukus Mekar Dengan Penggunaan Air Kelapa Tua Dan Sari Buah Naga”.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, fokus penelitian dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Menciptakan formula baru bolu kukus mekar dengan menggunakan air kelapa tua dan sari buah naga
2. Menghasilkan kelayakan produk bolu kukus mekar air kelapa tua dan sari buah naga

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian yang terdapat di latar belakang maka rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu bagaimana kualitas bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga?

1.4 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini yaitu :

1. Menciptakan formulasi terbaru pada pembuatan bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga
2. Menganalisis kualitas bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Meningkatkan kreatifitas mahasiswa dalam mengembangkan dan menginovasikan produk kue tradisional Indonesia khususnya bolu kukus mekar dengan menggunakan air kelapa tua dan sari buah naga.
2. Menghasilkan variasi terbaru produk bolu kukus mekar dengan penggunaan air kelapa tua dan sari buah naga untuk dipasarkan oleh UMKM.
3. Dapat mengembangkan dan menghasilkan formulasi terbaru bolu kukus dengan menggunakan air kelapa tua dan sari buah naga yang dapat memanfaatkan penggunaan air kelapa tua yang tidak terpakai dan sari buah naga sebagai pewarna alami.