

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki beragam sumber daya pangan yang kaya dan beraneka ragam. Kue Tradisional Indonesia merupakan salah satu kekayaan khas Indonesia yang berbentuk kudapan atau cemilan. bercita rasa khas Indonesia, kue tradisional dibuat menggunakan bahan-bahan dasar yang tersedia di Indonesia. Keberagaman kue tradisional tersebar di seluruh wilayah Indonesia serta merupakan bagian dari warisan budaya yang penting untuk diperkaya dan juga dilestarikan. Kue tradisional dibagi menjadi dua jenis yaitu terdapat kue kering dan kue basah yang merupakan kudapan ringan yang umumnya memiliki cita rasa manis, namun selain itu terdapat pula kue yang bercita rasa gurih atau asin. Salah satu kue tradisional bercita rasa manis dan termasuk kepada kue dengan jenis kue basah yaitu bolu kukus mekar.

Bolu kukus mekar merupakan kue berbahan dasar tepung terigu dan proses pembuatannya tanpa melalui proses fermentasi. Di Indonesia bolu kukus mekar merupakan kudapan yang sangat familiar. Pada pembuatan bolu kukus mekar, tepung terigu merupakan bahan utama yang digunakan disamping bahan tambahan lainnya (Wipradnyadewi et al., 2016). Bolu kukus mekar dapat ditemui diberbagai daerah Indonesia yaitu di beberapa daerah pulau Jawa dan Bali. Di daerah Bali kue ini terkenal dengan sebutan apem kukus sedangkan di Pulau Jawa kue ini dikenal dengan sebutan bolu kukus mekar. Bolu kukus mekar sebagai kue tradisional Indonesia umumnya sering digunakan sebagai kudapan saat upacara adat, upacara keagamaan begitupun acara sosial. Bolu kukus mekar pada prosesnya melibatkan pengolahan dari adonan atau campuran bahan yang mengandung tepung, bahan pengembang dan bahan pemanis. Bahan pemanis pada bolu kukus mekar memiliki fungsi dalam memberikan rasa, tekstur, dan karakteristik unik. Bahan pemanis merupakan sebuah komponen penting dalam pembuatan bolu kukus mekar karena selain berfungsi untuk memberikan rasa manis, bahan pemanis dapat mempengaruhi tekstur, warna, dan juga kelembapan bolu kukus mekar.

Gula aren merupakan bahan pemanis alami yang berasal dari tanaman aren (*Arenga pinnata* Merr) yang umumnya dikenal dalam bentuk cetak dan sering ditemui pada olahan-olahan produk dimasyarakat. Dikatakan bahwa gula aren menjadi salah satu bahan pangan penting yang ada dalam beberapa pengolahan pangan yaitu pada pembuatan roti, kue dan juga minuman segar (Heryani, 2016). Fungsi gula aren dalam pengolahan makanan adalah memberikan rasa manis, menambah cita rasa, dan juga dapat digunakan sebagai pengawet makanan. Gula aren merupakan jenis gula yang diproduksi secara tradisional dengan mengolah nira pohon aren dengan cara menguapkan air sampai cukup kental yang kemudian dicetak. Gula aren memiliki tekstur dan struktur yang kompak. Selain itu gula aren juga memiliki aroma dan rasa yang unik. Gula aren dikenal sebagai jenis gula yang lebih sehat karena mengandung nutrisi yang lebih lengkap dari gula pasir sehingga gula aren banyak dikonsumsi sebagai salah satu bahan pemanis alami yang aman bagi tubuh. Kandungan glukosa, sukrosa dan fruktosa merupakan jenis kandungan yang terdapat pada produk gula. Gula aren sendiri merupakan gula yang memiliki kandungan sukrosa sebesar 70-79% dan termasuk juga didalamnya yaitu kandungan glukosa dan fruktosanya sebesar 35%. Angka tersebut terbilang lebih rendah dari gula putih yang mengandung sukrosa hampir 99,9% termasuk didalamnya glukosa dan fruktosa sebesar 50% (Susianti et al., 2021).

Gula kelapa juga termasuk kedalam pemanis alami yang dihasilkan dari nira pohon kelapa (*Cocos nucifera*). Sama halnya dengan gula aren yang dihasilkan dari nira pohon aren. Proses pembuatannya gula kelapa juga diambil dengan menyadap bunga kelapa yang belum mekar yang kemudian cairan nira akan dipanaskan untuk mengurangi kadar airnya, dan kemudian dicetak. Gula kelapa dianggap mengandung beberapa nutrisi penting yang tidak ditemukan dalam gula pasir biasa. Hal tersebut juga sejalan pada pendapat bahwa Gula kelapa memiliki indeks glikemik yang lebih rendah dibandingkan dengan gula pasir serta mengandung lebih banyak vitamin dan mineral dibandingkan dengan gula pasir (Yani et al., 2019). Pada pembuatan kue, gula kelapa juga sering dimanfaatkan sebagai bahan tambahan pada proses pembuatannya. kandungan yang ada pada gula kelapa dapat memberikan aroma dan rasa manis yang khas

dengan sentuhan karamel yang memperkaya cita rasa kue. Warna alami yang ada pada gula kelapa juga dapat memberikan warna coklat keemasan pada kue yang membuatnya terlihat lebih menarik tanpa perlu pewarna tambahan. Dengan fungsi-fungsi tersebut, gula kelapa bukan hanya sebagai pemanis, tetapi juga berkontribusi terhadap warna, aroma, dan nilai gizi kue.

Selama ini, penggunaan gula pasir sebagai pemanis dalam proses pembuatan kue, umumnya dilakukan karena memiliki rasa yang kuat dan dianggap sebagai pemanis standar. Namun pada penelitian produk bolu kukus mekar ini, penggunaan gula aren dengan gula kelapa diharapkan dapat menjadi salah satu faktor yang memaksimalkan hasil jadi produk bolu kukus mekar dimana penggunaan 2 jenis gula yang berbeda ini yaitu gula aren dan gula kelapa dapat menjadi alternatif pemanis alami yang tidak hanya menawarkan rasa yang unik dan kaya, tetapi juga beberapa manfaat kesehatan tambahan. Selain itu, sebagai bentuk inovasi untuk menuju konsumsi bahan-bahan alami serta berkelanjutan kepada salah satu kue yang populer dan juga digemari masyarakat yaitu bolu kukus mekar. berdasarkan paparan di atas, penelitian dilakukan untuk menganalisis 2 jenis gula pada produk bolu kukus mekar, dengan melakukan pengujian terhadap bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa untuk mengetahui potensi perbandingan mutu sensoris melalui aspek warna, kemekaran, volume, aroma, tekstur dan rasa. Sehingga dalam hal ini dilakukan pengujian perbandingan mutu sensoris dari produk bolu kukus mekar dengan gula aren dan gula kelapa.

1.2 Identifikasi Masalah

- 1) Penggunaan gula aren dan gula kelapa sebagai bahan pengolahan bolu kukus mekar
- 2) Komposisi formula pembuatan gula aren dan gula kelapa menjadi bolu kukus mekar
- 3) Proses pembuatan bolu kukus mekar dengan gula aren dan gula kelapa
- 4) Pengaruh gula aren dan gula pasir pada mutu sensoris bolu kukus mekar
- 5) Perbedaan penggunaan gula aren dan gula pasir terhadap mutu sensoris bolu kukus mekar

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka dapat disimpulkan bahwa penelitian ini terdapat pembatasan masalah adalah perbandingan mutu sensoris bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa berdasarkan aspek warna, kemekaran, volume, aroma, tekstur dan rasa

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah diatas maka dapat disimpulkan perumusan masalah dalam penelitian ini ialah “Apakah terdapat perbandingan mutu sensoris bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas terdapat tujuan dari penelitian ini ialah menganalisis perbandingan mutu sensoris bolu kukus mekar gula aren dan gula kelapa

1.6 Manfaat Penelitian

Dalam penelitian ini memiliki beberapa manfaat penelitian diantaranya ialah:

- 1) Mengoptimalkan kegunaan gula aren dan gula kelapa lebih luas pada pengolahan kue bolu kukus mekar
- 2) Memberikan informasi tentang perbedaan penggunaan gula aren dan gula dan pengaruhnya terhadap mutu sensoris bolu kukus mekar
- 3) Memberikan inovasi dan wawasan bagi pembaca dalam melakukan pengolahan bolu kukus mekar menggunakan gula aren dan gula kelapa
- 4) Menerapkan pengembangan pengetahuan manfaat lain gula aren dan gula kelapa dalam mata kuliah pengolahan bahan makanan dan kue tradisional
- 5) Untuk menjadi acuan dan referensi pada mahasiswa untuk penelitian selanjutnya.