BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang sangat kaya akan keragaman suku dan bahasanya. Selain itu, Indonesia juga terkenal dengan keragaman makanan, diataranya kue tradisional. Kue tradisional Indonesia adalah kue yang terbuat dari bahan-bahan yang berasal dari hasil kekayaan alam yang ada di Indonesia, dengan teknik, alat dan penyajian yang istimewa dan khas. Hampir semua daerah di Indonesia memiliki kue tradisional atau jajanan khas masing-masing. Walaupun terdapat beberapa kue yang jenisnya sama, tetapi selalu ada hal yang membedakan, mulai dari nama, cara penyajian, maupun rasa.

Kue tradisional dapat diklasifikasikan berdasarkan bahan utama, yaitu buah-buahan, kacang-kacangan, umbi-umbian, tepung beras, tepung hunkwe, tepung beras ketan, tepung kanji dan tepung terigu. Salah satu kue tradisional yang menggunakan tepung terigu adalah bolu kukus merekah.

Menurut Erwin (2004), bolu kukus merupakan kue yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur, air dan *emulsifier* yang dikocok hingga kental dan mengembang, kemudian diolah dengan cara dikukus. Ciri khas bolu kukus yang sudah dikenal selama ini menggunakan *paper cup* berbentuk mangkuk sebagai wadah atau alas kue dengan permukaan yang merekah berwarna putih dengan bagian atas rekahan memiliki warna yang berbeda.

Bolu kukus merekah memiliki berbagai macam warna sebagai salah satu daya tarik bagi konsumen. Saat ini inovasi bolu kukus merekah yang beredar di media sosial semakin beragam, seperti bolu kukus merekah motif zebra, bolu

kukus merekah dengan motif pelangi dan bolu kukus merekah bermotif semangka, beberapa inovasi bolu kukus tersebut memiliki kesamaan, yaitu menggunakan berbagai macam warna yang berbeda pada bolu kukus merekah, sehingga dapat menghasilkan bolu yang lebih menarik.

Sejak dulu pewarna makanan yang umum digunakan ialah pewarna yang berasal dari bahan alami, seperti daun suji untuk warna hijau, kunyit untuk warna kuning dan daun jambu untuk warna merah. Namun perkembangan industri di bidang pangan dan terbatasnya jumlah zat pewarna alami menyebabkan meningkatnya penggunaan pewarna sintetis, sehingga secara perlahan penggunaan pewarna alami mulai ditinggalkan dan digantikan dengan pewarna sintetis (Purnomo, 2004 dan Suarsa, dkk, 2011).

Warna pada makanan sangat penting seperti halnya rasa, terutama bagi industri ataupun produsen pangan, karena warna dapat meningkatkan daya tarik yang mampu memikat konsumen, seperti menurut Rymbai, dkk (2011) bahwa warna merupakan salah satu daya tarik utama, dan menjadi kriteria penting untuk penerimaan produk seperti tekstil, kosmetik, pangan dan lainnya. Berbagai macam selera konsumen terhadap warna pada suatu produk, mendorong para produsen pangan memvariasikan warna produk yang diolah. Sekarang, masyarakat sudah dikelilingi oleh berbagai produk pangan yang menggunakan pewarna sintetis. Hingga saat ini, sekitar 90% zat pewarna sintetis digunakan oleh pabrik-pabrik makanan agar tampilan makanan yang dijual menjadi lebih menarik (Lia, 2016).

Menurut Cahyadi (2006) pewarna sintetis sangat disenangi oleh para ahli teknologi untuk pewarnaan barang-barang industri baik pangan maupun non pangan meskipun sebenarnya beberapa pewarna tersebut bersifat toksik.

Pemakaian pewarna sintetis dalam pangan dapat juga menimbulkan dampak negatif terhadap kesehatan. Karena pewarna sintetis walaupun memang dikonsumsi dalam jumlah yang kecil, namun dalam satu hari mungkin terdapat beberapa produk dengan pewarna sintetis yang telah dikonsumsi, bahkan dikonsumsi secara terus-menerus dalam jangka waktu yang lama, di samping itu juga terdapat beberapa produsen pangan yang memakai pewarna sintetis melebihi aturan penggunaan untuk mendapatkan tingkat kepekatan warna yang tinggi. Hal tersebut memungkinkan untuk menyebabkan gangguan kesehatan terutama pada fungsi hati dalam tubuh.

Beberapa dampak negatif dari pewarna sintetis seperti *carmoisine* yang memberikan warna merah dapat berakibat pada hiperaktivitas dan konsentrasi yang buruk pada anak, reaksi alergi, ruam atau gatal-gatal serta pembengkakan kulit. Selain itu, pewarna *carmoisine* mengandung zat karsinogenik yang dapat mengaktifkan sel-sel kanker dalam tubuh.

Melihat banyaknya dampak negatif yang dapat disebabkan oleh pewarna sintetis, perlu dilakukan suatu upaya untuk mengurangi penggunaan pewarna sintetis agar dapat menghindari terakumulasinya pewarna sintetis yang tidak aman dalam tubuh. Salah satunya ialah dengan menggunakan kembali pewarna alami pada produk yang menggunakan warna sebagai daya tarik, seperti kue bolu kukus merekah. Pewarna alami dapat diperoleh dari berbagai macam tumbuh-tumbuhan baik dari buah, umbi, daun, dan produk fermentasi seperti angkak.

Angkak atau *red fermented rice* adalah hasil fermentasi beras dengan menggunakan kapang *monascus sp*. Angkak sering kali digunakan oleh masyarakat Cina dan Asia lainnya sebagai bahan tambahan dalam proses

pembuatan makanan, yaitu pengolahan ikan, daging, unggas, kue dan sup. Selain berfungsi sebagai pewarna, angkak juga dapat berfungsi sebagai pembangkit rasa dan peningkat daya simpan makanan. Sepanjang sejarah pemakaian angkak, dan tidak adanya dampak negatif terhadap kesehatan yang pernah dilaporkan membuktikan bahwa angkak sangat aman untuk digunakan. Di samping itu, pigmen warna yang dihasilkan dari proses fermentasi terbukti sangat stabil dan tahan pada proses pemasakan bahan makanan pada suhu tinggi (Tisnadjaja, 2006)

Produksi pewarna yang disebabkan oleh peragian seperti angkak memiliki sejumlah keunggulan, diantaranya ialah biaya produksi yang lebih murah, proses ekstraksi yang lebih mudah, berat dapat dimakan (bdd) lebih tinggi, dan ketersediaan bahan baku yang tidak mengenal musim (Rymbai, dkk, 2011). Di samping memiliki keunggulan sebagai pewarna makanan, hasil jurnal penelitian Arunachalam (2011) menunjukkan bahwa selain mampu memberikan warna, penyedap rasa dan pengawet, angkak telah banyak digunakan dalam aspek pengobatan dan sudah terbukti secara klinis untuk menurunkan kolesterol darah, menurunkan gula dalam darah, sebagai anti peradangan dan mencegah osteoporosis.

Beberapa jurnal telah menggunakan angkak sebagai pewarna pada makanan, beberapa diantaranya ialah *khoa mak* atau tapai beras manis khas Thailand dengan suplementasi angkak menghasilkan peningkatan konsentrasi pigmen monascus dan sifat antioksidan, selain itu skor sensori *khoa-mak* yang ditambah dengan 0,3% angkak lebih tinggi daripada sampel lain, dan hasil penelitian menunjukkan bahwa *khoa-mak* tersebut dapat menjadi produk makanan sehat baru (Jirasatid & Nopharatana, 2018).

Selain sebagai pewarna, hasil jurnal penelitian menunjukkan bahwa perlakuan bubuk angkak 1% sudah efektif untuk menjaga kualitas dan bermanfaat sebagai bahan pengawet serta pewarna alami dalam pembuatan sosis daging bebek afkir (Rumondor, dkk, 2016). Walaupun penggunaan bubuk angkak sebagai pewarna alami memerlukan biaya yang sedikit lebih tinggi dibandingkan dengan pewarna sintetis, namun angkak memiliki kandungan gizi dan beberapa keunggulan lain yang telah teruji, maka dilakukan penelitian penambahan bubuk angkak sebagai pewarna alami pada kue tradisional yaitu bolu kukus merekah yang menggunakan warna sebagai daya tarik bagi konsumen. Dengan menambahkan bubuk angkak pada pembuatan bolu kukus merekah akan berpengaruh pada warna, rasa aroma dan tekstur, untuk itu peneliti ingin mengetahui mengenai pengaruh penambahan bubuk angkak pada pembuatan bolu kukus merekah terhadap daya terima konsumen sebagai upaya untuk mengurangi penggunaan pewarna sintetis dan diharapkan dapat menghasilkan bolu kukus merekah yang cenderung memiliki kandungan *lovastatin*, asam gamma-aminobutirat, asam dimerumik serta zat gizi lainnya yang berasal dari angkak.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan, maka masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Bagaimana cara pembuatan bubuk angkak?
2. Apakah bubuk angkak dapat digunakan sebagai pewarna alami pada pembuatan bolu kukus merekah?
3. Bagaimana formulasi yang tepat untuk mendapatkan bolu kukus merekah dengan penambahan bubuk angkak?

4. Apakah dengan penambahan bubuk angkak akan menghasilkan bolu kukus merekah yang berkualitas?
5. Apakah terdapat pengaruh peambahan bubuk angkak terhadap kualitas bolu kukus merekah?
6. Apakah terdapat pengaruh penambahan bubuk angkak pada pembuatan bolu kukus merekah terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa permasalahan yang telah teridentifikasi, maka masalah dalam penelitian ini dibatasi pada "Pengaruh Penambahan Bubuk Angkak Pada Pembuatan Bolu Kukus Merekah Terhadap Daya Terima Konsumen".

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka rumusan masalah penelitian ini adalah "Apakah terdapat pengaruh penambahan bubuk angkak pada pembuatan bolu kukus merekah terhadap daya terima konsumen?"

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan bubuk angkak pada pembuatan bolu kukus merekah terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi penulis, mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga serta masyarakat umum, yaitu:

1. Memaksimalkan pemanfaatan angkak sebagai pewarna alami pada makanan terutama bolu kukus merekah.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat, industri pangan maupun peneliti tentang cara pemanfaatan angkak pada produk pangan.
3. Mengetahui daya terima konsumen terhadap bolu kukus merekah dengan penambahan bubuk angkak.
4. Sebagai sumber referensi bagi mahasiswa di bidang seni kuliner untuk melakukan penelitian lanjutan dengan variabel bebas lainnya.