

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Kue tradisional merupakan makanan ringan yang berasal dari tiap daerah di seluruh Indonesia. Kue tradisional dibuat dengan cara yang sederhana dan bahan – bahan yang mudah didapatkan dari tiap daerah wilayah. Kue tradisional disajikan pada acara perayaan, dan upacara adat seperti upacara kelahiran, adat perayaan pernikahan, dan upacara kematian. Kue yang disajikan dalam upacara adat terdapat beberapa makna tertentu dari jenis kue yang digunakan. Selain digunakan untuk memaknai sebuah upacara, kue tradisional kerap kali dikonsumsi sebagai camilan menemani kumpul keluarga, kerabat, dan teman (Fitriyani, 2019).

Bakpia merupakan salah satu jenis kue tradisional yang berasal dari Yogyakarta. Bakpia terdiri dari kulit yang terbuat dari tepung terigu, gula, air, garam, dan minyak. Bahan tersebut diaduk menjadi satu kemudian diisikan dengan kacang hijau yang telah direndam, dikukus, dan dihaluskan. Bakpia berbentuk bulat pipih, memiliki kulit yang tipis dan tekstur isi yang lembut (Hartono, 2023).

Bakpia merupakan kue hasil akulturasi dari budaya Tiongkok yang masuk ke Indonesia. Dulunya nama asli bakpia adalah *lou dong bing* (dibaca *tou lok pia*) yang memiliki arti kue kacang hijau. Kue pia pertama kali dibuat pada tahun 1940 oleh pendatang dari Tiongkok. Nama kue pia ini berubah menjadi bakpia yang kerap kali disebut oleh masyarakat Yogyakarta pada saat itu (Martiana Noviopy Rae Rato, 2024). Bakpia mulai diproduksi di Yogyakarta pada tahun 1948 di desa Pathuk. Nama Pathuk menjadi eksis karena menjadi pusat produksi bakpia di Yogyakarta. Sebagian besar dari produsen bakpia memberi nama atau merek dagangnya sesuai dengan nomor rumah tempat usaha mereka, misalnya bakpia Pathok 25, berarti nomor tokonya adalah jalan Pathok no 25 (Martiana Noviopy Rae Rato, 2024).

Seiring berkembangnya zaman isian bakpia semakin bervariasi seperti bakpia isi ubi ungu, bakpia isi ketan hitam, bakpia isi coklat, dan bakpia isi keju (Richa, et al. 2018). Bakpia terbagi menjadi 2 jenis yakni bakpia kering dan bakpia basah. Bakpia kering memiliki bentuk bulat pipih berukuran diameter 7cm.

Bakpia kering kurang digemari oleh kalangan masyarakat karena tekstur kulit terlalu renyah dan isian bakpia menjadi sangat kering. Daya simpan bakpia kering bisa bertahan sampai 21 hari pada suhu ruang. Sementara itu, bakpia basah sangat digemari oleh masyarakat karena tekstur isian dan kulit yang lembut. Bakpia basah memiliki bentuk bulat pipih berukuran 3 – 4 cm, tekstur kulit yang lembut dan tekstur isian yang padat. Daya simpan bakpia basah pada suhu ruang bertahan 5 hari (Salwa Sausan, 2024).

Saat ini bakpia masih menjadi camilan yang digemari dan disukai di berbagai kalangan. Oleh karena itu, hal ini bisa menjadi peluang yang baik untuk mengembangkan berbagai macam isian bakpia. Biasanya isian bakpia manis terdiri dari kacang – kacang dan buah – buahan. Sangat jarang sekali ditemui bakpia dengan isian gurih. Oleh karena itu, perlu dilakukan inovasi produk agar masyarakat tidak bosan dengan rasa standar dari camilan ini (Sari N. , 2022). Salah satu bentuk inovasi yang bisa dilakukan adalah mengubah isian bakpia manis menjadi bakpia gurih. Pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah.

Ikan merupakan produk pangan fungsional hewani yang potensial di Indonesia. Indonesia memiliki wilayah laut yang cukup luas sehingga memiliki sumber daya laut yang cukup melimpah. Berdasarkan data *Food and Agriculture Organization (FAO)*, pada tahun 2020 industri perikanan Indonesia mencapai 6,43 juta ton ikan yang hidup di perairan Indonesia. Sumber daya alam ini sering dimanfaatkan oleh masyarakat Indonesia untuk dijadikan bahan olahan hidangan makanan. Ikan tongkol merupakan golongan ikan tuna kecil karena panjang ikan tongkol hanya berkisar 20 – 60 cm. Ikan ini memiliki dua sirip punggung terpisah berada di atas dan bawah ikan, kulit berwarna abu – abu, serta berdaging tebal berwarna merah tua. kandungan gizi ikan tongkol sangat tinggi yaitu mineral 1.50%, protein 26,30%, lemak 1,5%, kalium 400mg, zat besi 2mg, 20gr kalsium, vitamin A, B1, B2, B3, B6, B12, dan omega 3. Bagian ikan tongkol yang dapat dikonsumsi berkisar 45 – 50%. Ikan tongkol banyak ditemukan di perairan yang langsung terhubung dengan lautan terbuka seperti Samudra Pasifik dan Samudra Hindia (Lionica Lintang Puspitasari1, 2023). Berdasarkan data Badan Pusat Statistik total penangkapan ikan tongkol pada tahun 2021 mencapai 593.901 ekor.

Hal ini berpengaruh terhadap pemanfaatan ikan tongkol yang beragam seperti dijadikan olahan ikan asap, dan olahan hidangan masakan (Jawina et, al 2025).

Tempe merupakan makanan tradisional Indonesia yang sudah ada sejak berabad – abad yang lalu. Tempe terbuat dari olahan kacang kedelai yang dibantu dengan kapang jenis *Rhizopus sp* melalui proses fermentasi selama 1 – 2 hari. Tempe memiliki kandungan gizi yang banyak seperti vitamin B12, asam amino, protein, mineral, dan anti oksidan. Dengan nilai gizi dan harga yang cukup murah, tempe sering kali menjadi bahan olahan untuk hidangan atau menjadi substitusi penelitian produk makanan (Aryanta IWR, 2020).

Sambal matah merupakan sambal khas daerah Bali dengan ciri khas menggunakan serai dan daun jeruk sebagai rasa dan aromatic tambahan. Dalam bahasa Bali nama matah yang berarti mentah karena sambal ini tidak melewati proses pemasakan seperti perebusan. Dalam proses pembuatannya bahan - bahan sambal matah hanya di cincang kasar kemudian diberi garam dan minyak goreng yang sudah dipanaskan. Alasan pemilihan sambal matah sebagai varian rasa dari bakpia gurih karena komposisi bahan sambal matah yang menggunakan serai dan daun jeruk sebagai bahan rempah dan aromatic sambal, dan menggunakan terasi udang sebagai gurih umami alami untuk rasa sambal matah, serta penggunaan jeruk limau untuk menambahkan rasa asam segar alami. Hal ini yang membuat sambal matah memiliki daya tarik tersendiri dibandingkan dengan sambal lain (Etty Zuliawati Zed, 2024).

Berdasarkan latar belakang ini peneliti melakukan penelitian mutu sensoris bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase berbeda. Harapannya penelitian ini bisa menjadi tambahan varian rasa bakpia yang berbeda dari pasar.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan sebelumnya, peneliti memfokuskan penelitiannya pada :

1. Meneliti pengaruh variasi persentase sambal matah dengan persentase berbeda pada isian bakpia dari ikan tongkol dan tempe terhadap karakteristik sensoris bakpia gurih.

2. Menganalisis penambahan sambal matah dalam berbagai persentase yang memengaruhi aspek aroma, warna, rasa, dan tekstur pada bakpia gurih.
3. Mendapatkan formulasi terbaik bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase berbeda.

1.3 Perumusan Masalah

Berdasarkan fokus penelitian diatas maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan karakteristik sensoris bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah dengan persentase berbeda.

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai pada penelitian ini adalah karakteristik sensoris bakpia gurih isian ikan tongkol dan tempe dengan varian rasa sambal matah berdasarkan aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur.

1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian diharapkan berguna untuk :

Masyarakat :

1. Memperoleh hasil variasi produk olahan bakpia dengan rasa baru.
2. Memberikan pengetahuan dan informasi tentang pembuatan bakpia gurih
3. Memperoleh formulasi bakpia ikan tongkol dan tempe rasa sambal matah.
4. Memberikan solusi bagi masyarakat yang sudah bosan dengan varian rasa bakpia yang sudah ada.

Mahasiswa :

1. Menambah sumber pengetahuan bagi mahasiswa program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan.
2. Meningkatkan kemampuan dalam menciptakan inovasi dan mengembangkan makanan.
3. Membantu mahasiswa dalam mengeksplorasi lebih lanjut produk lokal dan kekayaan kuliner Nusantara.

Program studi :

1. Peningkatan kualitas pendidikan dalam program kuliner melalui penelitian yang dilakukan oleh mahasiswa dan dosen.

2. Mengembangkan pengetahuan dalam bidang studi seni kuliner dan pengelolaan jasa makanan.
3. Mendapatkan referensi resep baru pada mata kuliah kue tradisional.
4. Memungkinkan program studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan untuk mendukung hasil produk pangan lokal dan kekayaan alam dengan mengidentifikasi potensi produk lokal.

