

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Pulau Sulawesi Selatan berada di tengah Indonesia, sehingga dahulu merupakan wilayah yang dilewati untuk jalur perdagangan. Sulawesi Selatan memiliki sumber daya alam yang melimpah, baik dari darat maupun dari laut, Liechandra & Honggowidjaja (2016). Sulawesi Selatan atau yang lebih dikenal dengan Kota Makassar merupakan kota besar yang memiliki sumber daya alam yang sangat melimpah, seperti kopi, kakao, cengke, vanili, dan merica merupakan hasil dari sektor perkebunan. Kemudian dilihat dari sektor laut seperti ikan tuna, ikan kakap dan rumput laut. Kota Makassar memiliki banyak daya tarik wisata (DTW) yang dapat dikunjungi seperti wisata alam, wisata sejarah, dan wisata kuliner. Selain dapat mengunjungi wisata alam di Kota Makassar, wisatawan nusantara (wisnus) dan wisatawan mancanegara (wisman) dapat menikmati aneka ragam kuliner yang banyak jenisnya, mulai dari makanan khas Kota Makassar seperti coto Makassar, pallubasa, konro, pallumara, palekko, mie titi dan sop saudara. Sampai dengan kue tradisional khas Kota Makassar seperti Barongko, Pisang ijo, Putu cangkiri, Kue seruni, Cucuru bayao, Nagasari, Es pallu butung, Pisang epe', dan Kue biji angka.

Kue tradisional di Indonesia banyak macamnya, sehingga menyediakan banyak pilihan bentuk dan rasa. Ada yang manis, gurih dan asin. Panganan khas indonesia ini memang layak disukai. Kue tradisional dapat disuguhkan dalam berbagai kesempatan, mulai dari arisan, seminar hingga menjadi panganan gubuk dalam pesta pernikahan. Mengemari kue tradisional merupakan salah satu cara untuk melestarikan budaya kita. Fatimah (2011). Kota Makassar, terkenal dengan beberapa makanan khasnya seperti kue tradisonalnya, antara lain jalangkote, putu cangkiri, putu kacang, cucuru bayao, baruasa, baroncong, songkolo, dan kue seruni, Sariyanti, (2015). Kue Tradisional khas Kota Makassar memiliki daya tarik yang sangat tinggi bagi masyarakat, dikarenakan rasa dan cara pembuatannya yang diteruskan secara turun temurun, serta pembuatan kue tradisional khas Kota Makassar diolah dengan

bahan-bahan yang mudah didapatkan dimana saja dan bahan utamanya seperti tepung beras ketan, tepung beras biasa, tepung sagu, dan gula aren.

Salah satu kue tradisional khas Kota Makassar adalah kue seruni yang merupakan kue yang berbentuk seperti kembang seruni dan memiliki rasa yang gurih dan manis, karena diolah dengan tepung beras ketan dan santan kelapa asli sehingga memiliki rasa yang enak. Pembuatan kue seruni terbilang unik, karena proses pembuatannya dengan cara dicubit cubit menggunakan alat yang dikenal dikalangan masyarakat Kota Makassar, dengan sebutan pingset kue atau membuatnya dengan cara mencubit cubit menggunakan tangan. Selain bentuk dan rasanya yang enak, serta cara pembuatannya yang terbilang unik, pada umumnya kue seruni sendiri memiliki warna yang sangat menarik seperti merah, kuning, dan hijau, serta memiliki isian kue yang terbuat dari bahan dasar kentang sehingga membuat rasa kue seruni ini semakin enak. Tepung beras ketan, santan, gula, garam, dan kentang merupakan bahan utama pembuatan kue seruni. Selain rasanya yang manis dan teksturnya yang kenyal, kue seruni disajikan dengan saus santan sehingga menambah cita rasa yang gurih pada kue seruni. Dengan bentuk dan cara pembuatannya yang unik serta rasa yang gurih membuat kue seruni diminati di kalangan masyarakat.

Tepung beras ketan yang merupakan bahan utama pembuatan kue seruni, terbuat dari beras ketan putih yang diolah dengan cara direndam pada air selama beberapa menit kemudian digiling untuk dihaluskan sehingga menghasilkan tepung. Tepung beras memiliki dua jenis yaitu tepung beras ketan dan tepung beras biasa, namun yang membedakan tepung beras ini yaitu Tepung beras ketan memiliki tekstur yang lebih melekat dan kental, daripada tepung beras biasa karena Tepung beras ketan memiliki amilopektin yang lebih besar dibandingkan dengan tepung-tepung lainnya. Faridah dkk ( 2008 )

Tepung beras ketan mengandung zat gizi yang cukup tinggi yaitu karbohidrat 80%, lemak 4%, dan air 10%. Pati beras ketan putih mengandung amilosa sebesar 1%, dan amilopektin sebesar 99%. Belitz et al (2008) dalam Larasati,( 2016).

Seiring dengan perkembangan zaman, kue tradisional di Kota Makassar juga mengalami perkembangan. Baik dari segi bentuk atau tampilan, maupun dari segi penggunaan bahan. Salah satunya seperti kue barongko yang awalnya dicetak

dengan di bungkus daun pisang, sekarang banyak yang membuat kue barongko dengan di cetak pada cetakan berbentuk bunga, persegi, dan bulat, serta penambahan bahan pada kue barongko seperti agar agar. Namun tidak merubah rasa khas Dari kue tradisional. Tetapi lain halnya dengan inovasi kue seruni, yang bahan pembuatannya dan cara mengelolanya masih sama, seperti bahan bahannya tidak ada yang ditambahkan dan diubah sehingga masih tetap seperti resep aslinya. Cara mengolah kue seruni pun masih sama karena cara pengolahannya masih tetap dikukus. Maka dari itu penulis tertarik untuk menginovasikan kue seruni dengan cara mengganti tepung ketan putih dengan labu siam serta mengganti isian kue seruni dari kentang menjadi kacang ijo sebagai daya tarik konsumen pada isiannya . Alasan penulis menggunakan labu siam sebagai pengganti tepung ketan pada kue seruni karena selama ini, labu siam hanya dijadikan sebagai sayur bagi masyarakat, dan belum ada yang menginovasikan labu siam sebagai dessert ataupun kue, serta Labu siam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan.



Sumber; Resepenak.blogspot.com

**Gambar 1 1 Kue Seruni**

Labu siam merupakan salah satu jenis sayuran semacam labu kuning, namun labu siam memiliki warna yang hijau dan bentuk serta rasanya yang berbeda. Batang dari tanaman labu siam kecil akan tetapi panjang. Labu siam banyak dibudidayakan di daerah pegunungan karena hawanya yang sejuk serta lembab. Labu siam memiliki bentuk yang lonjong dan kecil, memiliki daging buah yang lunak dan memiliki rasa manis serta mengandung banyak air.

Labu siam (*sechium edule*) adalah tanaman yang merambat dan tumbuh pada tempat yang berhawa dingin atau sejuk. selain sebagai makanan, labu siam juga digunakan sebagai obat. Hal ini berkaitan dengan kandungan pada labu siam, seperti alkaloid, saponin, dan flavonoid (Nadila, 2014). Labu siam memiliki banyak

kandungan gizi, dalam 100 gram labu siam mengandung kalori sebesar 26 – 31 kkal, protein sebesar 0,9 – 1,1 %, lemak sebesar 0,1 -- 0,3 %, karbohidrat sebesar 3,5 – 7,7 %, serat sebesar – 0,4 – 1%, lignin sebesar 0,23 mg, natrium sebesar 366 mg, dan magnesium sebesar 147 mg Putri,( 2012).

Pada penelitian ini penulis menggunakan kacang hijau sebagai isian kue seruni. Kacang hijau merupakan jenis kacang-kacangan yang memiliki kandungan protein yang sangat tinggi, serta serat dan antioksidan. Kacang ijo banyak dijadikan sebagai bahan isian pada kue, seperti onde-onde, bakpau, dan pie. Selain digunakan sebagai bahan untuk kue, kacang hijau juga digunakan sebagai obat bagi masyarakat, seperti masker jerawat untuk membersihkan racun pada wajah, mencerahkan kulit, dan untuk mencegah penyakit jantung. Kacang hijau merupakan salah satu bahan pangan yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat luar selain beras. Karena tergolong tinggi penggunaannya dalam masyarakat maka kacang hijau memiliki tingkat kebutuhan yang cukup tinggi, Barus, Khair, & Siregar, (2014).

Kacang hijau kaya akan protein seperti isoleusin 6,95%, leucin 12,90%, lysin 7,94 %, methionin 0,84%, phenylalanin 7,07%, thereonin 4,50%, valin 6,23% dan asam amino nonesensial. Selain untuk kesehatan tubuh, kacang hijau juga berkhasiat sebagai obat-obat tradisional penyakit beri-beri, antisterilitas, memperlancar air kencing dan menghaluskan kulit wajah, Rukaman (1996) dalam Yusuf (2014).

Penulis menginovasikan labu siam terhadap kue seruni karena labu siam memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia. Salah satunya dapat menurunkan kolesterol karena labu siam tidak mempunyai kadar lemak jenuh, kalori yang dikandung labu siam juga sedikit sehingga labu siam dapat mengendalikan kolesterol yang tinggi. Dan harga dari labu siam sangat murah dibandingkan dengan tepung beras ketan. sejauh ini inovasi terhadap labu siam untuk dijadikan sebagai kue tradisional atau bahan kue tradisional dan dessert belum ada ditemukan, serta kandungan yang terdapat pada labu siam sangatlah tinggi. Untuk itu penulis mengangkat labu siam sebagai inovasi terhadap kue seruni dengan menggunakan isian kacang ijo untuk meneliti bagaimana daya terima masyarakat terhadap kue seruni dengan menggunakan bahan dasar labu siam dan kacang ijo sebagai isiannya.

Sesuai dengan penjelasan diatas maka penulis mengangkat “ inovasi kue seruni berbasis labu siam dan kacang ijo ” sebagai judul penelitian.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang inovasi kue seruni berbasis labu siam, maka penulis mengidentifikasi permasalahan sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep kue seruni menggunakan labu siam dan formulasi resep kacang hijau sebagai isian kue seruni ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi kue seruni berbasis labu siam dan daya terima konsumen terhadap inovasi kue seruni dengan isian kacang Hijau?
3. Bagaimana dampak ekonomi dan dampak kesehatan kue seruni yang berbasis labu siam sebagai pengganti tepung beras ketan?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Tujuan penulis mengangkat judul inovasi kue seruni berbasis labu siam adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep kue seruni menggunakan labu siam dan formulasi resep kacang hijau sebagai isian kue seruni.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi kue seruni berbasis labu siam dan daya terima konsumen terhadap kacang ijo sebagai isian kue seruni.
3. Mengetahui dan menganalisis dampak kesehatan dan ekonomi labu siam pada kue seruni

## **1.4 Kegunaan Penelitian**

Kegunaan dari penelitian ini, adalah hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

### **1.4.1 Kegunaan teoritis**

penelitian ini dapat bermanfaat untuk menambah referensi, pengetahuan, wawasan dan menambah keterampilan untuk kue tradisional.

### **1.4.2 Kegunaan Praktis**

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari kue seruni untuk masyarakat bugis makassar.