

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Indonesia adalah negara kepulauan yang memiliki banyak keanekaragaman seperti upacara adat, pakaian, Bahasa, kesenian hingga kuliner. Indonesia menyatakan kepada dunia bahwa laut Indonesia (laut sekitar, di antara, dan di dalam kepulauan Indonesia) menjadi satu kesatuan wilayah NKRI. Dan Indonesia sebagai negara kepulauan, telah diakui dunia internasional melalui konvensi hukum laut PBB ke tiga, *United Nation Convention on The Law of the Sea 1982*. (Lasabuda, 2013). Indonesia memiliki banyak ragam budaya dan makanan tradisional yang banyak diminati dan mudah dijumpai. keberagaman sendiri itu berarti suatu kondisi dalam masyarakat yang terdapat banyak perbedaan dalam berbagai bidangnya. Salah satu budaya yang dimaksud adalah makanan tradisional. Menurut (Marwanti, 2000) makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun-temurun sehingga makanan tradisional di setiap tempat atau daerah berbeda-beda. Makanan juga bukan hanya untuk di konsumsi, tetapi juga menjadi media dalam menjalin hubungan antar manusia dengan Tuhan, sesama manusia dan juga alam. Makanan juga bisa dilihat sebagai bentuk dari percampuran lebih dari satu budaya. Peranan budaya dalam pembuatan makanan tradisional sangat penting. Karena berupa bentuk keterampilan, kreativitas, seni, tradisi dan juga selera. (Harsana, Baiquni, Harmayani, Widyaningsih: 2018). Makanan-makanan tradisional Indonesia termasuk kedalam jenis kuliner yang banyak diminati oleh masyarakat lokal dan juga bangsa asing.

Kuliner Indonesia sendiri adalah beragam jenis makanan dari berbagai daerahnya. Masing-masing kuliner Indonesia memiliki ciri khas yang berbeda dengan daerah lainnya. Sehingga kuliner tradisional memiliki keunikan dan cita rasa yang khas masing-masing makanannya. Kuliner tradisional Indonesia merupakan satu kebudayaan yang dimiliki Indonesia. Karena setiap daerahnya memiliki rasa yang khas. Seperti misalnya Jawa Tengah yang dikenal dengan rasa manisnya, atau Manado yang dikenal dengan masyarakatnya yang suka makanan pedas. Dan kebudayaan adalah salah satu hal yang wajib dan terus dilestarikan. Begitu juga dengan makanan dan kuliner tradisional Indonesia yang harus dilestarikan dengan memperkenalkannya kepada generasi muda dan bangsa asing. Kuliner Indonesia mulai dikenal oleh bangsa asing, karena memiliki banyak cita rasa dan penampilannya yang menarik. Hampir seluruh masakan Indonesia kaya akan cita rasa bumbu rempah-rempah yang khas, ini menjadi salah satu daya tarik tersendiri dari kuliner Indonesia. Saat ini, kuliner atau makanan tradisional Indonesia banyak menarik perhatian para turis, baik asing maupun domestic. Dengan alasan tersebut,

hal ini bisa memajukan dan mendukung Indonesia mengembangkan atau menginovasikan kuliner dan makanan tradisionalnya. Salah satu makanan tradisional yang juga harus dilestarikan adalah jajanan-jajanan tradisionalnya.

Jajanan tradisional adalah makanan yang dibuat dengan bahan-bahan lokal dan dimatangkan dengan cara dierebus, dikukus, digoreng maupun dipanggang yang resepnya diwariskan oleh generasi pendahulu. (Muhandri,2021) Jajanan tradisional adalah cerminan budaya yang harus dilestarikan dan dikembangkan. Ragam kuliner tradisional Indonesia merupakan pencerminan budaya dan tradisi berasal dari kepulauan nusantara dan memegang posisi penting dalam budaya nasional Indonesia secara umum. (Rahmawaty,2014). Jajanan tradisional memiliki variasi produk yang sangat beragam. Seiring dengan perkembangan zaman di era globalisasi ini, makanan tradisional atau jajanan tradisional mulai tergantikan dengan peradaban dunia asing. Masyarakat lebih sering dan tertarik pada dunia luar. Oleh karena itu, diperlukan adanya inovasi dari jajanan tradisional. Jajanan tradisional memiliki banyak kategori seperti kue basah, kue kering, macam-macam es dan lain sebagainya. Contoh jajanan tradisional kue basah seperti papais, katimus, kue lapis dan masih banyak lagi. Salah satu jajanan tradisional yang populer adalah bolu kukus.

Pada awalnya, bolu kukus berasal dari daratan Eropa dan diperkenalkan kepada masyarakat Indonesia oleh bangsa Belanda selama masa penjajahan. (Yenny M, 2018). Setelah diperkenalkan kepada Indonesia bolu kukus mulai dikenal sebagai jajanan tradisionalnya. Dari zaman penjajahan sampai sekarang ini. Bolu kukus sering disajikan dalam berbagai acara di Indonesia. Seperti acara pernikahan, pengajian dan lain-lain. Bolu kukus merupakan salah satu jajanan tradisional yang diminati oleh banyak orang. Bolu kukus adalah kue yang terbuat dari tepung terigu, gula pasir, telur ayam, air, dan emulsifier dicampur sampai mengembang kemudian diselesaikan dengan cara dikukus (Sari, 2019). Bolu kukus juga mudah ditemui di pasaran, dan proses pembuatan bolu kukus pun sangat mudah. Dari segi kebutuhan dana untuk produksi, bolu kukus termasuk ke dalam produk yang tidak terlalu mahal. Bolu kukus memiliki rasa yang enak dan memiliki tekstur yang lembut. Bolu kukus juga memiliki berbagai macam inovasi, dari mulai bolu kukus berkarakter, bolu kukus gula merah dan masih banyak lagi. Banyak bolu kukus yang juga diinovasikan pengembangnya, seperti *sprite* sebagai pengganti *baking powder* atau *baking soda*. Kali ini penulis ingin membuat inovasi bolu kukus yang menggunakan *root beer* sebagai pengembangnya.

*Root beer* adalah minuman berkarbonasi non alcohol yang memiliki buih putih di atasnya, sehingga banyak yang mengira *root beer* adalah bir asli. Memiliki rasa yang manis dan sedikit pedas. *Root beer* juga memiliki banyak manfaat yang terkandung di dalam komposisinya. Berdasarkan data (U.S. Department of Agriculture, 2019) *Rootbeer* memiliki manfaat meminimalkan resiko hipertensi, memperbaiki kesehatan kulit, menjaga dan meningkatkan fungsi otak, menunjang kelancaran pencernaan, sumber energi, cadangan protein dan masih banyak lagi. Alasan memilih *rootbeer* karena, *root beer* memiliki banyak manfaat yang bagus bagi tubuh, dan masih jarang yang menginovasikan *root beer* ke dalam suatu produk.

Modifikasi resep adalah mengubah resep dasar menjadi resep baru yang dilakukan dengan cara ditambah, dikurangi, atau divariasikan bahan makanan, bumbu, cara pengolahan, porsi dan nilai gizinya. Tujuan dilakukan modifikasi resep adalah meningkatkan rasa hidangan yang pada akhirnya akan meningkatkan tingkat penerimaan. (Karina,2016). Modifikasi Bolu Kukus dengan penggantian bahan pengembang dengan soda (*root beer*) merupakan salah satu pengembangan produk makanan tradisional yang belum pernah ada. Bolu kukus merupakan salah satu kue yang populer di berbagai daerah di Indonesia dengan variasi dan bahan yang berbeda-beda. Resep dari bolu kukus sendiri berbeda-beda sesuai pada preferensi dan kebiasaan masyarakat setempat. Secara umum, formulasi resep bolu kukus melibatkan bahan-bahan utamanya seperti tepung terigu, gula dan telur. Kue bolu kukus ini biasanya disajikan sebagai camilan atau makanan penutup.

Dalam modifikasi bolu kukus ini bahan pengembang yang biasa digunakan diganti dengan soda (*root beer*). Latar belakang formulasi resep bolu kukus berkaitan dengan tradisi kuliner Indonesia yang memiliki keragaman pada kue-kue tradisionalnya. Bolu kukus dengan soda sebagai pengganti bahan pengembangnya memiliki banyak keunikan dari bolu kukus lainnya. Bolu kukus ini memiliki rasa yang unik, yang disebabkan oleh soda (*root beer*). Selain itu, bolu kukus berbasis soda (*root beer*) ini juga memiliki tekstur yang lembut dan rasa yang lebih manis. Inovasi bolu kukus berbasis *root beer* dapat menjadi alternative yang bisa dipakai oleh produsen sebagai pengembangan produk. Dan juga dapat menjadi referensi inovasi baru bagi para peneliti lain yang berhubungan dengan penelitian ini.

Pada penelitian ini dijelaskan bahwa soda *root beer* memberikan rasa yang unik dan lebih manis pada bolu kukus, dan juga memberikan tekstur yang lebih lembut. Latar belakang tentang daya terima konsumen terhadap modifikasi bolu kukus berbahan soda (*root beer*) sangat terbatas. Namun, secara umum penggunaan *root beer* pada suatu produk memberikan variasi baru dari si bolu kukus. Beberapa faktor yang mempengaruhi daya terima konsumen terhadap modifikasi bolu kukus berbahan soda (*root beer*) meliputi : rasa, tekstur, ketersediaan bahan, kandungan nutrisi. Oleh karena itu, melakukan uji coba dengan penelitian konsumen yang lebih lanjut dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang daya terima konsumen terhadap modifikasi bolu kukus berbahan soda (*root beer*).

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan oleh penulis, maka penulis tertarik untuk melakukan modifikasi dalam pemafaatan *root beer* sebagai pengganti bahan pengembang dalam pembuatan bolu kukus untuk menguji bagaimana formulasi resep dan daya terima konsumen pada modifikasi produk bolu kukus ini. Yang penulis tuangkan ke dalam sebuah penelitian yang berjudul “Modifikasi Bolu Kukus Berbahan Soda (*Root Beer*)”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian diatas, penulis menemukan beberapa masalah yang dapat dibahas dalam penelitian ini

1. Bagaimana formulasi resep bolu kukus berbasis *root beer*?
2. Bagaimana daya tarik konsumen terhadap bolu kukus berbasis *root beer*?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu menghasilkan aplikasi yang dapat:

1. Untuk mengetahui formulasi resep bolu kukus dengan *root beer* sebagai pengganti bahan pengembangnya
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima panelis terhadap modifikasi bolu kukus berbahan *root beer*

### 1.3 Batasan Masalah

Pembatasan suatu masalah digunakan untuk menghindari adanya pelebaran pokok masalah agar peneliti lebih terarah dan memudahkan dalam pembahasan, sehingga tujuan penelitian akan tercapai. Berdasarkan modifikasi dalam eksperimen ini difokuskan pada penggantian bahan pengembang dalam pembuatan bolu kukus.

### 1.4 Kegunaan Penelitian

#### 1.4.1 Kegunaan Praktis

1. Bagi konsumen diharapkan bisa menjadi referensi baru dan dapat memanfaatkan suatu bahan yang dapat digunakan ke dalam produk bolu kukus.
2. Bagi industri diharapkan mampu menjadi modifikasi baru atau perbandingan bolu kukus pada resep sebelumnya dengan resep perubahan bahan pengembang menggunakan *root beer*.
3. Bagi pemerintah diharapkan dapat menjadi faktor utama agar tanaman sarsaparilla yang merupakan bahan utama *root beer* bisa di budi dayakan di Indonesia.

#### 1.4.2 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan bisa digunakan sebagai referensi untuk peneliti lainnya yang berkaitan dengan isi dari penelitian. Dan dapat masukan pada penulis dalam rangka pengembangan ilmu pengetahuan di dunia pendidikan.