

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue tradisional merupakan jenis makanan yang telah ada sejak zaman dahulu kala dan terus dipertahankan hingga saat ini. Kue-kue ini biasanya dibuat dari bahan-bahan yang mudah didapatkan di sekitar tempat tinggal masyarakat pada zaman dahulu. Setiap daerah atau suku bangsa di Indonesia memiliki kue tradisional yang berbeda-beda dan memiliki ciri khas tersendiri. Menurut Auliana (2005:4) “Kue tradisional adalah jenis makanan kecil dimana resepnya diwariskan turun temurun oleh nenek moyang yang berfungsi sebagai selingan makanan pokok dan biasanya dihidangkan bersama minuman baik untuk keperluan sehari-hari maupun khusus”.

Proses pembuatan kue tradisional umumnya cukup rumit dan memakan waktu yang lama, namun hasilnya sangat nikmat dan memiliki rasa yang khas. Kue-kue tradisional biasanya dibuat dalam acara-acara tertentu seperti pernikahan, hari raya atau acara adat lainnya. Selain memiliki rasa yang enak, kue tradisional juga memiliki nilai historis dan budaya yang tinggi. Mereka dianggap sebagai bagian dari warisan budaya Indonesia yang harus dilestarikan dan dijaga agar tidak hilang ditelan arus zaman. Kue tradisional di Indonesia banyak dipengaruhi oleh budaya dan adat istiadat setempat. Misalnya kue lapis legit yang berasal dari Betawi, kue putu yang berasal dari Bali dan kue apem yang berasal dari Jawa.

Kue apem juga dikenal sebagai kue apam, adalah salah satu jenis kue tradisional Indonesia yang berasal dari daerah Jawa Tengah dan Jawa Timur. Kue apem memiliki berbagai varian rasa, termasuk rasa original, pandan, coklat dan keju. Kue apem sering disajikan dengan taburan kelapa parut atau gula merah sebagai tambahan rasa dan tekstur.

Selain di Indonesia, kue apem juga dikenal di Negara-negara Asia Tenggara seperti Malaysia dan Singapura dengan nama “Apam”. Kue ini juga memiliki varian yang berbeda di Negara-negara lain seperti India, Nepal dan Thailand. Kue apem

merupakan salah satu kue tradisional yang sangat populer di Indonesia dan merupakan bagian penting dari warisan kuliner Indonesia. Kue apem biasanya dibuat dari campuran tepung beras, ragi, santan, gula, air dan kemudian dikukus. Kue apem awalnya dibuat sebagai hidangan dalam upacara keagamaan dan acara adat, namun seiring waktu, kue ini menjadi populer dan dapat ditemukan di pasar tradisional atau toko kue di seluruh Indonesia. Dari uraian tersebut penulis bermaksud untuk membuat inovasi kue apem kukus dengan mengganti tepung beras menjadi umbi ganyong yang diolah menjadi tepung ganyong atau pati ganyong.

Umbi ganyong adalah jenis umbi-umbian yang biasa tumbuh di daerah tropis, terutama di Asia Tenggara, termasuk Indonesia. Umbi ganyong juga dikenal dengan nama ketela pohon atau ubi kayu. Umbi ini memiliki tekstur yang mirip dengan singkong, tetapi rasanya lebih manis dan sedikit berbeda. Umbi ganyong telah lama digunakan sebagai bahan pangan di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya. Umbi ganyong dikenal sebagai bahan pangan yang rendah kalori dan kaya serat. Selain itu, umbi ganyong juga mengandung vitamin B kompleks, vitamin C, kalsium, fosfor dan zat besi. Menurut Widowati dkk (2001) ganyong (*Canna Edulis* Kerr) merupakan "Tanaman tegak yang tingginya 0,9-1,8 meter atau lebih. Daunnya lebar dengan bentuk elip memanjang dengan bagian pangkal dan ujungnya agak runcing, dibagian.bunganya berwarna cerah orange, umbinya dapat mencapai panjang 60 cm dikelilingi berkas-berkas sisik dengan serabut tebal.

Umbi ganyong juga memiliki nilai budaya yang tinggi di Indonesia. Umbi ini sering diolah menjadi makanan khas daerah, seperti "nagasari" dari Jawa Barat dan "mangut" dari Jawa Tengah. Beberapa suku bangsa di Indonesia, seperti suku Dayak di Kalimantan, juga menggunakan umbi ganyong sebagai bahan makanan tradisional. Meskipun umbi ganyong tidak sepopuler singkong atau kentang, umbi ini tetap memiliki nilai ekonomi yang penting bagi petani di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya. Umbi ganyong juga menjadi alternatif yang menarik sebagai sumber pangan yang ramah lingkungan dan berkelanjutan. Umbi ini dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman seperti bubur ganyong, dodol ganyong, tape ganyong dan tepung atau pati ganyong.

Pati ganyong adalah tepung yang dihasilkan dari olahan umbi ganyong. Umbi ganyong dicuci, dikupas, dan diparut kemudian disaring untuk mendapatkan patinya. Pati ganyong memiliki konsistensi yang halus dan dapat digunakan sebagai bahan dasar untuk berbagai macam makanan. Pati ganyong telah lama digunakan sebagai bahan pangan di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya. Pati ini biasanya digunakan untuk membuat makanan tradisional seperti dodol ganyong, kolak ganyong dan nagasari. Selain itu, pati ganyong juga dapat digunakan sebagai bahan pengental pada berbagai jenis masakan seperti sup dan saus. Pati ganyong dianggap lebih sehat daripada tepung terigu dan tepung beras karena memiliki kandungan serat yang lebih tinggi. Selain itu, pati ganyong juga rendah kalori dan tidak mengandung gluten, sehingga cocok bagi orang yang memiliki intoleransi terhadap gluten.

Pati ganyong belum sepopuler tepung terigu dan tepung beras namun pati ini mulai mendapatkan perhatian sebagai bahan makanan alternatif yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Beberapa produsen makanan di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara telah mulai menggunakan pati ganyong sebagai bahan dasar pada produk makanan mereka. Pati ganyong juga memiliki potensi ekonomi yang besar bagi petani di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya, karena umbi ganyong dapat ditanam di lahan yang kurang subur dan dapat tumbuh dengan baik di daerah yang memiliki iklim tropis. Oleh karena itu, pengembangan pati ganyong dapat menjadi salah satu alternatif dalam mendukung ketahanan pangan dan pengembangan ekonomi di daerah.

Modifikasi apem kukus dengan penambahan pati ganyong merupakan salah satu contoh pengembangan produk makanan tradisional yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Apem kukus merupakan salah satu hidangan yang populer di berbagai daerah di Indonesia dengan variasi nama dan bahan yang sedikit berbeda tergantung pada daerahnya. Resep apem kukus dapat berbeda-beda tergantung pada preferensi dan kebiasaan masyarakat setempat. Secara umum, formulasi resep apem kukus melibatkan bahan-bahan utama seperti tepung beras, air, gula, santan dan ragi sebagai agen fermentasi. Adonan tepung beras ini kemudian dibiarkan mengalami fermentasi selama beberapa waktu, yang dapat bervariasi dari beberapa jam hingga

semalam tergantung pada metode dan resep yang digunakan. Kue ini biasanya dihidangkan sebagai camilan atau makanan penutup. Pati ganyong, seperti yang telah dijelaskan sebelumnya, merupakan salah satu bahan makanan alternative yang lebih sehat dan ramah lingkungan daripada tepung terigu dan tepung beras. Oleh karena itu, penggunaan pati ganyong sebagai bahan dasar dalam pembuatan kue apem dapat meningkatkan nilai nutrisi dan kualitas makanan.

Dalam modifikasi kue apem kukus ini tepung beras yang biasa digunakan dalam resep kue apem ditambahkan dengan pati ganyong dengan perbandingan 50:50. Latar belakang formulasi resep apem kukus berkaitan dengan tradisi kuliner Indonesia yang kaya akan hidangan kue tradisional. Kue apem dengan penambahan pati ganyong memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan kue apem tradisional. Kue ini memiliki kandungan serat yang lebih tinggi, rendah kalori dan tidak mengandung gluten. Selain itu, kue apem berbasis pati ganyong juga memiliki tekstur yang lebih lembut dan rasa yang lebih manis. Inovasi kue apem berbasis pati ganyong dapat menjadi alternative yang menarik bagi produsen makanan dalam mengembangkan produk makanan yang lebih sehat dan ramah lingkungan. Selain itu, modifikasi ini juga dapat membuka peluang bagi petani di Indonesia dan Negara-negara Asia Tenggara lainnya dalam mengembangkan industry pati ganyong yang lebih berkembang dan berkelanjutan.

Pada penelitian ini dijelaskan bahwa pati ganyong memberikan aroma dan tektur pada kue apem melalui sifat-sifat fisikokimia yang dimilikinya. Pati ganyong memiliki sifat yang berbeda dengan tepung beras sehingga penggunaannya dapat mempengaruhi karakteristik kue apem yang disajikan yang dapat diperkuat dalam jurnal Pangesthi (2009). Pati ganyong mengandung amilosa dan amilopektin yang berbeda dengan tepung terigu. Amilosa adalah jenis pati yang memberikan kekentalan pada adonan kue, sementara amilopektin memberikan elastisitas pada adonan. Kandungan amilosa dan amilopektin yang berbeda pada pati ganyong dapat mempengaruhi tekstur dan konsistensi kue apem yang dihasilkan.

Selain itu pati ganyong juga memiliki kandungan protein dan serat yang lebih tinggi daripada tepung terigu. Kandungan protein pada pati ganyong dapat

memberikan struktur dan kekompakan pada kue apem, sementara kandungan serat dapat memberikan tekstur yang lebih renyah dan nutrisi yang lebih baik. Pati ganyong juga memiliki aroma yang khas dan lembut yang dapat memberikan aroma yang berbeda pada kue apem. Aroma ini disebabkan oleh kandungan senyawa aroma yang terdapat pada umbi ganyong seperti senyawa 2-acetylpyrrole dan 2-methylpyrazine. Dalam pembuatan kue apem berbasis pati ganyong, penggunaan pati ganyong yang tepat dan proporsi yang sesuai dengan bahan lainnya sangat penting untuk mendapatkan hasil yang optimal. Oleh karena itu, perlu dilakukan pengujian dan penelitian lebih lanjut untuk mengoptimalkan penggunaan pati ganyong dalam pembuatan kue apem, sehingga dapat menghasilkan kue yang lebih sehat, enak dan bergizi.

Latar belakang tentang daya terima konsumen terhadap modifikasi apem kukus dengan penambahan pati ganyong sangat terbatas. Namun, secara umum penambahan bahan baru pada makanan tradisional seperti apem kukus dapat memberikan variasi rasa dan tekstur yang menarik, serta memberikan nilai tambah dalam segi gizi atau kandungan nutrisi. Berapa faktor yang mempengaruhi daya terima konsumen terhadap modifikasi apem kukus dengan penambahan pati ganyong meliputi : rasa, tekstur, kandungan nutrisi dan ketersediaan bahan. Oleh karena itu, melakukan uji coba dengan penelitian konsumen yang lebih lanjut dapat memberikan pemahaman yang lebih baik tentang daya terima konsumen terhadap modifikasi apem kukus dengan penambahan pati ganyong.

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan oleh penulis, maka penulis tertarik untuk melakukan modifikasi dalam pemanfaatan pati ganyong sebagai penambahani tepung beras dalam pembuatan kue apem kukus untuk menguji perbedaan tekstur dan rasa. Yang kemudian penulis menuangkannya ke dalam sebuah penelitian yang berjudul “Modifikasi Apem Kukus Dengan Penambahan Pati Ganyong.”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang penggunaan pati ganyong dalam pembuatan apem kukus, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep apem kukus dengan penambahan pati ganyong?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap apem kukus dengan penambahan pati ganyong?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis dengan mengangkat judul apem kukus dengan penambahan pati ganyong adalah sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi apem kukus dengan penambahan pati ganyong
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima panelis terhadap modifikasi apem kukus dengan penambahan apem kukus

1.4 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 penambahan pati ganyong dalam pembuatan apem kukus.

1.5 Kegunaan Penelitian

1.5.1 Kegunaan Praktis

1. Bagi konsumen diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi baru dan dapat memanfaatkan suatu bahan yang dapat dibuat dirumah dari pengolahan apem kukus dengan penambahan pati ganyong menjadi kue tradisional.
2. Bagi industry diharapkan mampu menjadi modifikasi baru atau perbandingan kue apem pada resep sebelumnya dengan resep penambahan pati ganyong.
3. Bagi pemerintah diharapkan dapat menjadi pendorong agar umbi ganyong atau pati ganyong dapat diproduksi lebih banyak dan bermanfaat.

1.5.2 Kegunaan Teoritis

1. Penelitian ini digunakan sebagai referensi untuk peneliti lainnya atau yang berkaitan dengan isi dari penelitian ini dan dapat memberikan sumbangan bagi penulis dalam rangka mengembangkan ilmu pengetahuan untuk perkembangan dunia pendidikan.