

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Provinsi Riau mempunyai keberagaman makanan tradisional yang sudah ada sejak dahulu beberapa diantaranya yaitu Roti Jala, Kue Bangkit, Lopek Bugi, Lempeng Sagu dan Bolu Kemojo (Fadli M. dkk 2025). Bolu Kemojo merupakan bagian warisan provinsi Riau yang masih sangat diminati sampai saat ini (Masyhuri A. & Ilhami A. 2023). Makanan ini sangat kental kaitannya dengan budaya melayu yang mana disetiap acara dan pernikahan kue ini selalu dihidangkan. Nama Bolu Kemojo tercipta dikarenakan makanan tersebut berbentuk bunga kamboja. Populasi bolu kemojoj di tidak bisa diukur dalam angka pasti seperti jumlah penduduk, Namun bolu kemojo sangat populer dari dulu hingga saat ini dengan itu bolu kemojo telah memperoleh peningkatan pengakuan di kalangan masyarakat luar daerah karena sering dijadikan buah tangan bagi pengunjung di Provinsi Riau (Mardatillah, A. 2021).

Bentuk Bolu Kemojo menyerupai Bunga Kamboja ini menjadi identitas dari kue ini. Bolu Kemojo juga memiliki warna hijau pada bagian dalam yang berasal dari daun pandan, serta warna kecokelatan pada bagian atas akibat proses pemanggangan, teksturnya yang cenderung padat dan tidak mengembang seperti bolu pada umumnya. Keunikan bentuk, tekstur dan warnanya menjadikan Bolu Kemojo memiliki daya tarik tersendiri, baik sebagian sajian tradisional maupun sebagai salah satu warisan kuliner daerah yang patut dilestarikan (Hafizah N. dkk 2024).

Bahan pembuatan Bolu Kemojo antara lain daun pandan, yang digunakan sebagai pewarna alami sekaligus pemberi aroma dan rasa khas pada bolu. Air berfungsi untuk membantu proses ekstraksi warna dan aroma dari daun pandan. Gula berperan sebagai bahan pemanis utama untuk memberikan cita rasa manis. Tepung terigu merupakan bahan dasar yang membentuk tekstur bolu agar lebih padat dan lembut. Santan ditambahkan untuk memberikan rasa gurih yang khas serta memperkaya cita rasa bolu. Selanjutnya, garam berfungsi sebagai penyeimbang rasa agar tidak terlalu manis. Margarin digunakan untuk meningkatkan kelembutan

tekstur bolu serta menambah aroma harum yang khas dan membantu kue mudah dipisahkan dengan loyang (Susanti E. 2017).

Daun pandan (*Pandanus amaryllifolius*) merupakan tanaman yang pada umumnya dimanfaatkan sebagai penyedap alami pada masakan. Daun yang memiliki warna hijau pekat dan bentuk panjang ini memiliki aroma tajam dan sering dimanfaatkan pada beberapa hidangan yang fungsinya untuk menambahkan rasa atau aroma yang menarik. Selain sebagai penyedap pada makanan, Daun Pandan mengandung Vit A, Vit C, Tiamin, Riboflavin, dan Niasin (Deva I. dkk 2023). Selain itu Pandan juga mengandung antioksidan seperti beta karoten dan flavonoid serta senyawa feronik, karena itu daun pandan memiliki banyak manfaat bagi kesehatan seperti mengontrol gula darah, meredakan nyeri dan lainnya (Wilujeng S. 2024).

Penggunaan daun pandan pada Bolu kemojo dapat disubsitusikan dengan bahan lain yaitu Sawi Hijau. Selain memberikan warna hijau alami, sawi hijau juga memiliki berbagai kandungan yang baik untuk kesehatan seperti, vitamin K, vitamin C, vitamin A, dan vitamin E, kalsium, kalium, fosfor, zat besi, dan magnesium. Sawi hijau juga mengandung serat yang baik untuk sistem pencernaan, sehingga diharapkan dapat menambah nilai gizi pada produk Bolu Kemojo tanpa menghilangkan karakter dari Bolu Kemojo ini (Lestari E. 2021).

Penggunaan Sawi Hijau sebagai substitusi daun pandan pada pembuatan Bolu Kemojo tidak hanya bertujuan untuk meningkatkan nilai gizi, tetapi juga sebagai upaya pemanfaatan hasil pertanian lokal. Jawa Barat merupakan salah satu daerah dengan hasil panen Sawi Hijau yang melimpah, sehingga bahan ini mudah diperoleh dengan harga yang relatif murah.

Berikut merupakan data hasil panen Sawi Hijau di Jawa Barat dan Provinsi Riau :

Tabel 1. 1 Hasil panen sawi hijau

Tahun	Produksi Sawi di Jawa Barat	Produksi Sawi di Riau
2021	188.944 Ton	1.673 Ton
2022	173.537 Ton	2.249 Ton
2023	155.108 Ton	3.062 Ton

Sumber : Badan Pusat Statistik 2024

Berdasarkan Tabel 1.1, terlihat bahwa hasil panen sawi hijau di Riau memiliki perbedaan yang cukup jauh dibandingkan daerah Jawa barat. Tetapi hasil panen di Jawa Barat mengalami penurunan, Meskipun begitu kondisi ini bisa dipengaruhi oleh penyesuaian terhadap kebutuhan pasar. Dengan memberikan informasi kepada petani lokal bahwa sawi hijau disubsitusikan sebagai bahan pembuatan bolu kemojo, diharapkan hal ini dapat menjadi salah satu faktor yang mendorong peningkatan hasil panen sawi hijau di Jawa Barat.

Selain itu, penelitian mengenai inovasi penggunaan Sawi Hijau pada berbagai kue atau produk pastry masih sangat terbatas. Oleh karena itu, pengembangan inovasi ini diharapkan dapat menjadi solusi untuk mengoptimalkan potensi pertanian daerah sekaligus memberikan variasi baru dalam olahan kue tradisional khas provinsi Riau.

Sawi hijau (*Brassica rapa var. parachinensis*) adalah salah satu jenis sayuran yang termasuk dalam keluarga *Brassicaceae* (Nurcholis J. dkk 2021). Tanaman ini dikenal luas di Indonesia dan sering digunakan dalam berbagai olahan masakan, seperti tumisan, sup, maupun mie (Achmad Z. dkk 2024). Sawi Hijau memiliki daun berwarna hijau cerah, batang yang tebal, dan tekstur yang renyah. Selain rasanya yang khas, Sawi Hijau juga dikenal mudah dibudidayakan, memiliki siklus panen yang cepat (Asiah N. 2024).

Beberapa penelitian sebelumnya yang berkaitan dengan inovasi penggunaan sawi hijau dalam produk makanan antara lain *Inovasi Sawi Hijau sebagai Pewarna Alami*

dalam Pembuatan Putu Ayu (N. Mufidah & V. Octaviany) dan *Inovasi Mie Kremes dengan Pemanfaatan Sawi Hijau dan Daun Kersen* (Hidayat, M. R., Romadhoni, I. F., Purwidiani, N., & Widagdo, A. K.). Namun belum ditemukan penelitian yang secara khusus mengembangkan Bolu Kemojo berbahan dasar Sawi Hijau, sehingga penelitian ini memanfaatkan sawi hijau sebagai bahan dasar pembuatan Bolu kemojo dan diharapkan memiliki upaya inovasi pangan berbasis kearifan lokal. Penelitian ini tidak bisa mempertahankan warna hijau alami, tetapi juga memberikan nilai gizi yang lebih banyak dibandingkan pandan. Selain itu, pemanfaatan ini berpotensi mendukung peningkatan pendapatan daerah di Provinsi Jawa Barat.

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui proses hasil Eksperimen Bolu Kemojo berbasis Sawi Hijau, baik dari formulasi hingga daya terima konsumen, yang terdiri dari Rasa, Tekstur, Aroma, Warna dan Estetika..

1.2 Rumusan Masalah

Menyusun pertanyaan yang spesifik terkait hasil inovasi atau penelitian yang telah dibahas pada latar belakang. Umumnya ditulis dalam bentuk susunan kalimat pertanyaan yang merumuskan adanya permasalahan yang perlu diteliti.

1. Bagaimana formulasi pemanfaatan sawi hijau sebagai pengganti pandan pada produk bolu kemojo?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap pemanfaatan wadi hijau sebagai pengganti pandan pada produk bolu kemojo?

1.3 Tujuan Penelitian

Menjelaskan hasil yang akan dicapai dalam inovasi atau penelitian dan menjawab rumusan masalah.

1. Untuk mengetahui formulasi pemanfaatan sawi hijau sebagai pengganti pandan pada produk bolu kemojo.
2. Untuk mengetahui daya terima konsumen terhadap pemanfaatan wadi hijau sebagai pengganti pandan pada produk bolu kemojo.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan penelitian ini, memiliki manfaat secara teoritis dan praktis sebagai berikut ini:

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Menambah pemahaman baru tentang perubahan bahan untuk produk pastry
2. Menjadi referensi ilmiah atau kajian inovasi berbasis pangan petani lokal terbaru
3. Menambah pengetahuan baru untuk akademis yaitu menaiki nama produk tradisional dengan sensasi baru.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Membantu petani lokal terutama di daerah saya berkuliah yaitu Jawa Barat
2. Menarik wisatawan atau food vlogger untuk lebih melihat produk tradisional
3. Membantu memperkenalkan nama bolu kemojo ke masyarakat dan konsumen secara lebih luas