

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue lapis pepe merupakan salah satu kue tradisional yang telah dikenal oleh masyarakat luas, memiliki karakteristik kenyal, lembut, serta berlapis-lapis membuat kue lapis pepe ini lebih mudah dikenali. Saat ini kue lapis pepe dapat ditemukan dipasar tradisional dan toko kue yang menyediakan jajanan tradisional. Kue ini juga sering kali dijumpai sebagai camilan acara-acara tertentu seperti hari raya, syukuran, atau acara kumpul. Menurut Molodysky (2019), dalam budaya betawi kue lapis pepe dilambangkan sebagai keamatan sesuatu hubungan, sehingga biasa dimakan pada acara pernikahan.

Umumnya kue lapis pepe terbuat dari tepung tapioka, tepung beras, santan dan gula, sehingga kue lapis pepe memiliki tekstur yang kenyal lembut serta rasa yang manis gurih. Variasi rasa dari kue lapis pepe ini juga beragam, namun yang paling umum ditemukan adalah rasa pandan suji dan coklat. Menurut Anggraini & Rusmana (2022), Kue lapis pepe yang memiliki rasa manis dan legit memiliki permukaan berbentuk persegi panjang dengan sisi yang berhadapan sama panjang, memiliki sudut siku-siku, kedua diagonal berpotongan dan membagi 2 sama panjang.

Menurut Molodysky (2019) pada komunitas Tionghoa Selatan, kue lapis pepe disebut “Kau Ceng Gao” yang berarti “kue sembilan tingkat”. Disebutkan pula di dalam buku bahwa negara Malaysia dan Indonesia memadukan kue lapis pepe ini dengan budaya lokal, yakni dengan menggunakan pandan dan santan. Hal ini dilakukan agar rasanya lebih sesuai dengan masyarakat setempat.

Secara sejarah, kue lapis pepe sudah menjadi bagian budaya masyarakat Indonesia, lebih tepatnya daerah Betawi dan Jawa. Pada proses pembuatannya yang memiliki banyak tahapan, di mana setiap lapisan kue dikukus satu per satu untuk mendapatkan tekstur yang kenyal dan tampilan berlapis - lapis yang sempurna. Proses pembuatan kue ini memerlukan

kesabaran dalam proses pengukusan ketika membuat lapisan berikutnya, harus dipastikan lapisan atas kue sebelumnya sudah tidak menempel pada saat disentuh.

Nurmala (2010) menjelaskan bahwa tepung hanjeli berasal dari tanaman biji-bijian bernama latin “*Coix lacryma-jobi*” telah lama digunakan pada produk pangan tradisional beberapa negara Asia, tepung ini memiliki kandungan serat, protein, dan mineral yang tinggi dibandingkan dengan tepung lain. Jurnal ini juga menjabarkan bahwa dalam 100gram biji hanjeli kandungan nutrisinya ialah kadar air 11,04%, kadar karbohidrat 71,81%, kadar protein 10,89%, kadar abu 1,38%, dan kadar lemak 5,18%. Kemudian tertera pada jurnal ini bahwa berdasarkan kandungan nutrisi diatas, menunjukkan bahwa hanjeli dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan alternatif. Sukmawati dkk., (2023) menjelaskan bahwa tanaman hanjeli dapat diolah menjadi bahan pangan karbohidrat yang memiliki sifat dapat mengenyangkan yang dapat menggantikan padi dan tepung lainnya sebagai bahan berbagai olahan pangan, sumber karbohidrat dan pati.

Nurmala (2010) berpendapat bahwa tanaman hanjeli tumbuh secara merata di Indonesia dengan memiliki banyak macam kondisi ekosistem seperti contohnya di lahan kering dan di lahan basah. Tanaman hanjeli ini belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, padahal biji hanjeli mengandung kandungan gizi yang serealialain dan juga mengandung kadar lemak dan kalsium tinggi. Sehingga dalam jurnal ini dikatakan biji hanjeli bagus untuk alternatif pangan atau pangan fungsional yang rendah kalori. Menurut Suryana & Choeriah (2024), kandungan protein pada hanjeli lebih tinggi (14-20 %) daripada beras, gandum, sorgum, dan jagung. Selain itu hanjeli juga memiliki kandungan karbohidrat yang lebih rendah 67-76% dari pada jenis serealialainnya.

Anandito dkk.(2012) menyatakan bahwa proses membuat tepung hanjeli dilakukan kering, yakni biji hanjeli dihancurkan dengan alat penepung beras dan hasil biji hanjeli yang sudah hancur diayak menggunakan ayakan 120 mesh dan mendapatkan hasil menjadi tepung. Penggunaan tepung hanjeli dapat menjadi alternatif bahan pangan yang

belum banyak di masyarakat. Padahal disebutkan oleh Suryana & Choeriah (2024) hanjeli cocok untuk diet, menurunkan kolestrol, menurunkan resiko penyakit jantung, menghindari diabetes, menghindari kanker usus besar, dan menghindari batu empedu. Penggunaan tepung tapioka dapat menambah kekenyalan atau tingkat elastisitas. Sebelumnya telah ada produk yang menggunakan tepung hanjeli, seperti contohnya bubur hanjeli, kue tradisional, *brownies*, kerupuk, dan dodol.

Percobaan uji pembuatan kue lapis Pepe dengan tepung hanjeli sebagai substitusi tepung tapioka ini diharapkan dapat mengeluarkan hasil yang optimal dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak sebagai pengembangan inovasi pada kuliner Indonesia. Kemudian apabila percobaan ini berhasil, pembuatan kue lapis pepe dengan tepung hanjeli ini dapat menjadi terobosan baru dalam kue tradisional, tanpa menghilangkan ciri khas dari kue lapis pepe nya sendiri.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari proses uji coba yang akan dikembangkan dan dibuktikan dalam uji coba berikut:

1. Apakah tepung hanjeli dapat menjadi bahan pengganti tepung tapioka dalam proses pembuatan Kue Lapis Pepe?
2. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa dalam pembuatan Kue Lapis Pepe dengan menggunakan tepung hanjeli?
3. Adakah perbedaan Warna, Aroma, Tekstur dan Rasa pada pembuatan kue lapis pepe dengan menggunakan tepung hanjeli?

1.3 Tujuan Uji Coba

Adapun tujuan penelitian dari uji coba pembuatan kue lapis pepe menggunakan tepung hanjeli sebagai substitusi tepung tapioka sebagai berikut:

1. Mengetahui apakah tepung hanjeli dapat menggantikan tepung tapioka dalam pembuatan kue lapis pepe.

2. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi warna, aroma, tekstur, dan rasa pada pembuatan kue lapis pepe dengan tepung hanjeli.
3. Mengetahui perbedaan rasa, tekstur, dan aroma pada pembuatan kue lapis pepe dengan menggunakan tepung hanjeli

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian berikut dilakukan untuk menciptakan sebuah inovasi produk kue lapis pepe yang dapat diterima oleh masyarakat dengan menggunakan bahan alternatif seperti tepung hanjeli. Dengan menggunakan bahan yang berbeda, penelitian ini mengurangi ketergantungan pada satu jenis bahan. Penelitian ini diharapkan dapat menciptakan variasi baru pada kue lapis pepe tetapi tetap mempertahankan ciri khas kue tradisional.

