I. Analisis Situasi

1.1 Pendahuluan

Kue tradisional Indonesia adalah hidangan atau makanan ringan yang digemari oleh masyarakat Indonesia. Diketahui resepnya yang sudah diahlihkan secara turun menurun dari generasi ke generasi. Secara umum, kue tradisional Indonesia menggunakan bahan baku tepung – tepungan sebagai bahan baku utama seperti tepung beras, tepung terigu, tepung tapioka, dan tepung tapioka. Pengolahan kue yang masih tradisional berguna untuk menjaga cita rasa terdahulu maupun tradisi dalam pembuatannya. Menurut Marlina Sembiring (2014), kue jajanan yang ada di Indonesia merupakan kue tradisional, secara umum kue jajanan dipasarkan melalui pasar tradisional. Sehubungan dengan itu, kue yang dihasilkan merupakan kue yang dibuat dalam industri rumah tangga yang dikonsumsi sebagai makanan selingan atau cemilan.

Berdasarkan jenisnya, kue tradisional dapat dikelompokan menjadi dua yaitu kue kering dan kue basah. Kue basah identik dengan kue tradisional atau kue oriental. Berdasarkan pernyataan dari Mariani Shoshana Giantara (2014), kue basah biasanya bertekstur lembut dan tidak tahan lama, karena bahan dasar kue basah adalah tepung beras, gula pasir, dan santan sehingga mudah rusak. Diketahui kue basah memiliki bertekstur empuk, cenderung berminyak dan mudah dilumat. Hal – hal tersebut memberi pengaruh terhadap umur simpan kue basah yang relatif singkat karena penggunaan banyak minyak dan air dalam proses pembuatannya. Adapun juga pengertian kue kering menurut Suhardjito (2006) adalah kue manis yang berukuran kecil – kecil. Diketahui kue kering memiliki teksturnya yang alot dan renyah karena memiliki kadar minyak dan air yang sedikit. Sehubungan dengan hal tersebut, kue kering memiliki umur simpan yang cukup lama.

Pada zaman sekarang, makanan tradisional menjadi sajian atau hidangan yang kurang diminati di kalangan masyarakat di Jakarta khususnya generasi muda. Hal tersebut dikarenakan munculnya berbagai macam makanan modern, cepat saji, dan

bergaya kebarat – baratan yang sudah sangat mendominasi serta kurangnya kesadaran masyarakat untuk melestarikan makanan tradisional dengan cara menghargai dan mengonsumsi makanan tradisional Indonesia. Adapun pengertian makanan tradisional menurut Sastroamidjojo (1995) adalah makanan yang secara umum dikonsumsi selama beberapa generasi, termasuk hidangan yang sesuai dengan selera, tidak bertentangan dengan agama dan kepercayaan lokal, dan dibuat menggunakan bahan makanan dan rempah yang tersedia secara lokal.

Salah satunya, makanan tradisional ongol – ongol yang masih terdengar asing oleh kalangan generasi muda (*millennials*). Konsumsi ongol – ongol yang menjadi salah satu budaya bersantap selingan atau makanan ringan masyarakat Indonesia harus dilestarikan. Oleh karena itu, tujuan dari eksperimen ini adalah menguji coba makanan tradisional ongol – ongol dengan menggunakan bahan dasar tepung umbi garut. Perubahan bahan dasar diharapkan dapat meningkatkan minat konsumsi dan daya terima masyarakat khususnya generasi muda guna melestarikan salah satu makanan tradisional. Selain itu, ongol – ongol sebagai makanan tradisional mampu bersaing dengan makanan pendamping yang modern.

1.2 Sekilas Tentang Ongol – Ongol

Ongol - ongol adalah makanan kudapan atau ringan basah yang khas dari Jawa Barat yang memiliki tekstur lunak, kenyal dan tidak memiliki isian di dalamnya. Biasanya, ongol – ongol terbuat dari bahan tepung tapioka maupun tepung beras sebagai bahan baku utama yang dicampur dengan larutan gula jawa sebagai pemanis alami, kelapa, garam, dan pandan. Kue ongol – ongol memiliki bentuk yang bervariatif. Ada yang dibentuk persegi panjang maupun bulat – bulat.

Diketahui bahan yang digunakan dalam pembuatan ongol – ongol sangat mudah ditemukan dan tersebar di seluruh daerah di Indonesia. Sehingga kue ongol ongol terbilang mudah dibuat dan menjadi kudapan favorit di Indonesia. Biasanya, ongol – ongol dikonsumsi sebagai kudapan pagi hari bersamaan dengan kopi hitam.

1

2

Sumber: (1) cookpad.com/Sari Utami Kimdonghwa;(2) facebook.com/cakedanku

Gambar 1. 2 Ongol - Ongol Persegi Panjang

Gambar 1. 1 Ongol - Ongol Buat

Adapun ongol – ongol yang diketahui terdapat di berbagai provinsi, seperti ongol – ongol singkong dari Jawa Tengah, sate ongol – ongol dari Jawa Timur, dan ongol – ongol dari Sulawesi Utara. Ongol – ongol dari Jawa tengah terbuat dari tepung singkong yang menjadi salah satu kudapan popular dan digemari di masyarakat Jawa Tengah. Ongol – ongol dari jawa tengah memiliki perbedaan dengan ongol – ongol dari Jawa Barat yang memiliki beberapa warna sehingga menarik konsumen untuk anak – anak. Pembuatan ongol – ongol dari tepung singkong ini dimasak dengan cara dikukus dengan penyajian dengan taburan kelapa yang sudah dibubuhi sedikit garam untuk memberikan rasa seimbang manis ongol – ongol yang terbuat dari tepung singkong memiliki tekstur mirip dengan jelly.

Sumber: iStock/istimewa

Gambar 1. 3 Ongol - Ongol Dari Jawa Timur

Di Jawa Tengah, terdapat ongol – ongol yang cukup unik. Ongol – ongol tersebut disajikan berbentuk bulat yang ditusuk dengan sebatang kayu tipis menyerupai satai. Ongol – ongol sate ini terbuat dari parutan singkong yang sudah berkurang kadar airnya. Tekstur dari ongol – ongol ini kenyal seperti jelly. Pemanis yang dihasilkan dari

gula pasir dan diberi santan kelapa untuk menambah cita rasa gurih. Metode pemasakan dengan dikukus hingga matang.

Sumber : merdeka.com/liputan6.com

Gambar 1. 4 Ongol - Ongol Dari Jawa Tengah

Adapun ongol – ongol yang berasal dari Makassar, Sulawesi Utara. Biasanya, ongol – ongol juga disebut sebagai onde – onde di daerah Indonesia Timur.Ongol – ongol Makassar ini terbuat dari tepung ketan dan juga ada yang dari tepung sagu. Rasa manis yang dihasilkan dari gula aren yang memberikan rasa yang ringan dan tidak meninggalkan manis berlebihan di mulut. Tekstur yang kenyal dan gurih yang berasal dari parutan kelapa yang memberikan cita rasa asin dan manis. Berbeda dengan ongol – ongol yang berasal dari Jawa. Proses pembuatan dengan cara dimasak hingga menggumpal kalis dan dicetak pada wadah berbentuk lingkaran.

Sumber : rakyatjelata.co

Gambar 1. 5 Ongol - Ongol Dari Makassar

1.3 Penelitian Pendahuluan Ongol – Ongol Tepung Umbi Garut

Sebelum peneliti menentukan judul penelitian tentang ongol – ongol. Peneliti melakukan pre-ujicoba guna mengetahui apakah tepung umbi garut dapat menggantikan tepung tapioka dalam pembuatan dan hasil jadi. Pre-ujicoba dilakukan dengan 4 macam perlakuan ongol – ongol. Sebagai pengambil keputusan, peneliti melakukan percobaan selama 3 kali pengulangan dalam waktu yang berbeda terhadap ongol – ongol dengan 100% tepung umbi garut dan ongol – ongol 100% tepung tapioka. Berdasarkan penelitian, ongol – ongol dengan tepung umbi garut memiliki memiliki tektur lebih lembek dan mengkilat daripada ongol – ongol tepung tapioka. Warna dari ongol – ongol tepung umbi garut memiliki warna coklat yang lebih terang walaupun aroma dari ongol – ongol tepung umbi garut cukup kuat.

Setelah melakukan percobaan pada ongol – ongol dengan 100% tepung umbi garut. Peneliti melakukan pre-ujicoba kembali dengan mengujicobakan ongol-ongol dengan perbandingan 75% tepung umbi garut dan 25% tepung tapioka. Berdasarkan pengamatan peneliti, ongol-ongol tersebut memiliki tekstur yang masih lembek. Warna yang kurang merata dan rasa nya tidak semanis ongol – ongol aslinya.

Terdapat dua pre-ujicoba terakhir, peneliti ongol – ongol dengan perbandingan 50% tepung umbi garut dan 50% tepung tapioka. Hasil pengamana peneliti, ongol – ongol sudah mulai menyerupai tekstur yang ongol – ongol tepung tapioka dan kekenyalan cukup baik. Sedangkan, warna yang dihasilkan lebih gelap dan kecoklatan. Aroma tepung umbi garut masih terasa dan rasa manis dari gula jawa cukup. Selanjutnya, pre-ujicoba ongol – ongol dengan perbandingan 75% tepung tapioka dan 25% tepung umbi garut. Menurut peneliti, ongol – ongol tersebut memiliki tekstur yang kenyal yang lebih baik dan paling mendekat dengan ongol – ongol asli. Rasa manis dari gula jawa terasa serta tidak memiliki aroma yang menyengat. Warna yang dihasilkan cukup menarik.

1

2

Sumber: (1);(2) pre-ujicoba ongol – ongol peneliti

Gambar 1. 7 Ongol - Ongol Dengan 100% Tepung Tapioka

Gambar 1. 6 Ongol - Ongol Dengan 75% Tepung Tapioka dan 25% Tepung Umbi Garut

1.4 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam percobaan ini adalah:

1. Apakah tepung umbi garut dapat digunakan dalam pembuatan ongol-ongol?
2. Bagaimana daya terima responden menanggapi sajian dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan ongol-ongol dengan menggunakan tepung umbi garut?
3. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan ongol-ongol dengan menggunakan tepung umbi garut?

1.5 Hasil Yang Diharapkan

Adapun hasil uji coba yang diharapkan adalah:

1. Mengetahui apakah tepung umbi garut dapat digunakan dalam pembuatan ongol - ongol
2. Mengetahui daya terima responden menanggapi sajian dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan ongol-ongol dengan menggunakan tepung umbi garut

3. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan ongol-ongol dengan menggunakan tepung umbi garut.

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan uji coba dari pembuatan ongol - ongol dengan tepung umbi garut disusun dalam tiga bagian, yaitu bagian awal, bagian isi, dan bagian akhir.

1.6.1 Bagian Awal

Bagian ini meliputi halaman judul uji coba, pernyataan orisinalitas dan bebas plagiat, halaman pengesahan, kata pengantar, pernyataan persetujuan publikasi karya ilmiah untuk kepentingan akademis, abstrak, daftar isi, daftar gambar, daftar tabel, dan daftar lampiran.

1.6.2 Bagian Isi

Bagian ini meliputi:

1. Bab 1 Analisis Situasi

   pendahuluan, sekilas tentang ongol - ongol, perumusan masalah, hasil yang diharapkan, dan sistematika penulisan.

2. Bab 2 Metode Pembuatan Produk

   bahan yang digunakan, alat yang digunakan, tempat dan waktu pembuatan ongol – ongol, prosedur pembuatan ongol – ongol, dan cara pembuatan ongol - ongol

3. Bab 3 Rancangan Eksperimen

   jenis dan rancangan percobaan, variabel penelitian, metode pendekatan penelitian, desain eksperimen, metode pengumpulan data, alat pengumpulan data, dan metode analisis data

4. Bab 4 Hasil Akhir dan Pembahasan

   kondisi demografis uji coba hedonik ongol-ongol, hasil kuesioner hedonik ongol-ongol kontrol dan perlakuan, hasil rerata hedonik ongol-ongol kontrol dan perlakuan, kondisi demografis uji coba organoleptik ongol-ongol, dan hasil kuesioner organoleptik ongol-ongol kontrol dan perlakuan

5. Bab 5 Kesimpulan dan Saran

kesimpulan dan saran.

1.6.3 Bagian Akhir

Bagian ini meliputi daftar pustaka dan lampiran