

I. ANALISIS SITUASI

1.1 Sekilas Tentang Produk

Indonesia merupakan negara kesatuan yang berbentuk kepulauan dengan 5 pulau utama yaitu Sumatra, Jawa, Kalimantan, Sulawesi, dan Papua, serta ribuan pulau kecil lainnya. Dengan bentuk negara yang terpisahkan oleh lautan, masyarakat Indonesia terdiri dari berbagai macam suku, ras, dan agama yang berbeda. Hal ini memperkaya adat dan budaya Indonesia. Keberagaman suku, ras, serta adat dan budaya di Indonesia juga membuat keberagaman makanan tradisional di Indonesia. Mulai dari makanan utama seperti aneka olahan nasi, olahan jajanan pasar atau tradisional, berbagai jenis sup, sampai ke makanan penutup.

Menurut Apriliyanty (2019), pada tahun 2017 sampai 2018 merupakan tahun dimana aneka jajanan dan sajian tradisional Indonesia mulai kembali menarik peminat kuliner. Berdasarkan Indonesia Pastry Alliance, pada tahun 2019 kemarin, sajian tradisional ini tidak mendapatkan inovasi baru, sehingga tren pada tahun 2019 masih mengikuti tahun-tahun sebelumnya dan tren baru akan dimulai pada tahun 2020 (Apriliyanty, 2019). Oleh karena itu, perpaduan antara jajanan dan sajian tradisional dengan sajian modern dirasa akan semakin menarik peminat kuliner khususnya di Indonesia. Dalam hal ini, salah satu jajanan tradisional yang dapat dikembangkan agar dapat bergerak mengikuti tren ini adalah Kue Nagasari. Kue Nagasari atau *Nogosari* dalam bahasa Jawa merupakan salah satu kue basah tradisional khas Indonesia yang berbahan dasar tepung beras putih dan potongan pisang yang dibungkus dengan daun pisang lalu di kukus. Secara epistemologi menurut Nanatimisela (2017), Kue Nagasari sendiri berasal dari Jepara, sedangkan di Makassar, kue Nagasari disebut dengan nama Roko Roko Unti. Kue Nagasari menjadi salah satu jajanan tradisional yang sudah digemari sejak turun temurun. Rasanya yang manis membuat kue nagasari dirasa cocok dengan cita rasa lidah orang Indonesia. Nama Nagasari sendiri belum dapat dipastikan maknanya, akan tetapi Nagasari memiliki 2 penggalan kata yaitu “naga” yang

merupakan hewan mitologi negeri tirai bambu yang terhormat dan “sari” yang menurut Kamus Besar Bahasa Indonesia berarti isi utama dari suatu benda, sehingga jika digabungkan Nagasari dapat diasumsikan sebagai isi utama dari benda yang terhormat (Nanatimisela, 2017). Sedangkan versi lain dari filosofi Kue Nagasari menurut Ridwan (2019) adalah pada tahun 1528 Masehi, Mahawiku Astapaka menempuh perjalanan ke Gelgelang untuk merayakan Tri Suci Waisak di Candi Borobudur. Dari keeling beliau ke Sendayu lalu berlayar ke pelabuhan Nusupan lewat Bengawan Semanggi. Adipati Hadiwijaya alias Jaka Tingkir menyambutnya, kemudian memohon agar Mahawiku Astapaka berkenan tinggal sejenak di ibu kota kadipaten Pajang sebelum melanjutkan perjalanan ke Gelgelang.

Adipati Hadiwijaya bersama Ratu Mas Cempaka, permaisurinya, kemudian mempersembahkan hidangan tanpa daging dan ikan. Diantaranya persembahan itu terdapat panganan dari tepung beras putih yang di dalamnya ada irisan pisang. Sang Mahawiku sangat terkesan atas ketulusan persembahan tuan rumah. Beliau kemudian menyelenggarakan upacara Homa Yadnya untuk kesejahteraan bumi Pajang, agar segala penyakit dan segala apes sirna. Mahawiku Astapaka kemudian menanam pohon Dewandaru untuk mengenang hal itu. Adipati Hadiwijaya memberi nama panganan persembahan yang mengesankan hati Mahawiku Astapaka dengan nama Nagasari. Warnanya yang putih berpadu kuning di tengahnya mirip pohon Dewandaru.

Kue Nagasari pada umumnya berwarna putih, warna ini merupakan warna asli dari tepung olahan beras putih yang biasanya dikonsumsi dan merupakan makanan pokok orang Indonesia. Beras sendiri mengandung karbohidrat yang dapat menjadi sumber energi bagi tubuh, akan tetapi masih banyak sumber karbohidrat alternatif lain yang dapat memenuhi kebutuhan tubuh manusia, salah satunya adalah tepung biji durian. Durian merupakan buah tropis yang dapat dengan mudah ditemukan meskipun ketersediaannya tergantung pada musimnya di Indonesia, terutama di Jawa dan Sumatra, serta Kalimantan dan Irian Jaya yang biasanya terdapat di hutan. Menurut Moh. Jaeni dan A. Prasetyaningrum (2010), setiap pohon durian dapat menghasilkan 80-200 buah sehingga produksi durian di

Indonesia cukup besar dan di setiap rongga terdapat 2-6 biji durian atau lebih. Berdasarkan Data Biro Pusat Statistik (2004), produksi durian meningkat setiap tahun seiring dengan meluasnya daerah panen durian. Selama ini, masyarakat lebih sering mengkonsumsi dan mengolah daging buah durian, padahal menurut Wahyono (2009), persentase berat bagian ini termasuk rendah yaitu hanya 20-35%. Hal ini berarti kulit (60-75%) dan biji (5-15%) belum dimanfaatkan secara maksimal yang pada akhirnya menjadi limbah. Padahal biji durian mengandung kadar karbohidrat yang lebih tinggi dari singkong (34,7%) maupun ubi jalar (27,9%), yaitu 46,2%. Dengan tingginya kandungan karbohidrat tersebut, biji durian dapat diolah menjadi tepung yang aman dikonsumsi untuk memenuhi kebutuhan karbohidrat dalam tubuh. Menurut Andrew (2020), biji durian yang diolah menjadi tepung dapat membantu untuk meredakan masalah pencernaan dan sembelit dikarenakan kandungan serat yang juga tinggi dalam biji durian. Biji durian juga mengandung kalsium dan fosfor yang tinggi, sehingga dapat menjaga kesehatan tulang dan gigi yang mencegah terjadinya osteoporosis. Lemak yang terkandung dalam biji durian juga sama baiknya dengan minyak ikan, sehingga dapat dimanfaatkan oleh para pasien kolesterol. Biji durian juga mengandung protein yang tinggi sehingga baik untuk otot dan imunitas tubuh. Hal ini juga menunjukkan bahwa, peran tepung biji durian dapat menggantikan tepung beras putih sebagai bahan baku pembuatan kue Nagasari. Penggunaan tepung biji durian, dapat mengurangi jumlah limbah durian yang belum dimanfaatkan dengan baik sehingga meningkatkan nilai ekonomis dan menambah pendapatan masyarakat dari produk olahan biji durian, serta mendapatkan manfaat yang berguna untuk kesehatan. Oleh karena itu, dalam penelitian ini mengambil topik “Substitusi Penggunaan Tepung Biji Durian Terhadap Tepung Beras Putih Dalam Pembuatan Kue Nagasari”.

1.2 Kondisi Saat Ini

Permasalahan penelitian yang akan penulis ajukan dalam hal penelitian ini dapat diidentifikasi permasalahannya sebagai berikut :

1. Apakah tepung biji durian sebagai alternatif pengganti tepung beras putih dapat digunakan dalam pembuatan Kue Nagasari ?
2. Bagaimana tingkat penerimaan masyarakat mengenai pembuatan Kue Nagasari yang ditinjau dari segi rasa, aroma, tekstur, dan juga warna dengan tepung biji durian sebagai pengganti tepung beras putih?
3. Apakah ada perbedaan rasa, tekstur, aroma, dan warna pada saat pembuatan Kue Nagasari dengan menggunakan tepung yang terbuat dari biji durian ?

1.3 Hasil yang diharapkan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Mengetahui tepung biji durian yang dapat digunakan dalam pembuatan Kue Nagasari sebagai alternatif pengganti tepung beras putih.
2. Mengetahui tingkat penerimaan dari masyarakat dari segi rasa, tekstur, aroma, dan warna pada pembuatan Kue Nagasari menggunakan tepung biji durian sebagai alternatif.
3. Mengetahui perbedaan rasa, tekstur, aroma, dan warna pada pembuatan Kue Nagasari menggunakan alternatif tepung biji durian.