

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Indonesia kaya akan keberagaman kuliner yang sudah diakui dunia. Sumber daya alam yang melimpah serta kekayaan rempah rempah membuat Indonesia kaya akan cita rasa kuliner mulai dari kuliner asin hingga manis, dari Sabang sampai Merauke. Makanan manis tradisional Indonesia, kerap dikenal sebagai kue tradisional maupun jajanan pasar. Jajanan pasar merupakan makanan manis tradisional Indonesia yang kerap dijumpai atau dipasarkan di pasar tradisional. Sampai saat ini jajanan pasar atau makanan manis tradisional masih memiliki banyak peminat, meskipun seiring dengan perkembangan zaman ada semakin banyak makanan khas mancanegara yang masuk di pasar Indonesia. Selain harganya yang terbilang cukup terjangkau, rasa kue yang enak, serta jenis kue yang beragam dan mudah untuk dicari lah yang membuat jajanan pasar masih tetap eksis hingga saat ini (Sora, 2015). Menurut Winarno, jajan tradisional memiliki arti sebagai warisan budaya yang unik tapi sering kali dilupakan oleh masyarakat Indonesia sendiri. Jajan tradisional merupakan salah satu bagian dari atribut bangsa Indonesia yang perlu kita jaga serta kita lestarikan sehingga tidak punah seiring dengan perkembangan zaman (Alamsyah, 2006).

Dalam pembuatan jajanan pasar, biasanya kerap menggunakan bahan-bahan alami seperti santan, tepung beras, daun pandan, daun suji, gula merah, nangka, serta kelapa parut. Selain itu, metode memasak yang digunakan pada kue tradisional umumnya adalah metode pengukusan. Mengukus adalah memasak makanan dengan memaparkannya langsung makanan menggunakan uap panas dari air mendidih. Uap panas di dalam pengukusan berkisar di suhu 100 derajat celcius sama seperti air mendidih. Namun, metode ini membawa lebih banyak panas dari air mendidih sehingga waktu memasak akan menjadi lebih cepat. Oleh karena itu, waktu memasak harus dikontrol dengan hati hati agar tidak terlalu matang. (Gisslen, 2011) Metode ini akan membuat kue tidak mengalami kontak langsung dengan air.

Salah satu kue tradisional yang menggunakan metode pengukusan dan cukup terkenal di Indonesia adalah kue putu ayu. Putu ayu merupakan salah satu kue basah atau kue tradisional yang memiliki tekstur lembut serta empuk. Kue putu ayu merupakan kue yang populer yang berasal dari Provinsi Jawa Tengah. Kue ini bisa dibilang merupakan jajanan tradisional yang hingga kini tetap eksis dan masih populer di masyarakat Jakarta. Menurut survey yang diadakan ke beberapa penjual jajanan pasar di pasar tradisional, kue putu ayu disukai konsumen karena rasa kue yang enak, tekstur kue yang lembut, bentuk kue yang menarik serta memiliki harga yang relative murah. Menurut para penjual kue, kue putu ayu menggabungkan rasa manis dengan gurihnya kelapa parut dengan aroma pandan yang harum. Selain itu, menurut para pedagang, kue putu ayu juga sering dibeli dalam jumlah banyak karena digunakan sebagaisajian dalam berbagai acara, seperti arisan, rapat, serta pertemuan lainnya.

Kue putu ayu juga sangat mewakili kue tradisional Indonesia. Hal ini dikarenakan penggunaan bahan bahan yang kerap digunakan dalam jajanan pasar, yaitu daun pandan dan kelapa parut. Sama seperti namanya, ayu dalam bahasa Jawa memiliki arti “cantik”, dimana jika dilihat dari tampilan luar kue, kue putu ayu memang terlihat cantik serta menarik karena didominasi oleh 2 warna, yaitu hijau dan putih. Kue ini memiliki rasa yang lezat dan tekstur yang lembut ketika disantap serta mempunyai aroma khusus yang harum, dikarenakan terbuat dari daun pandan dan juga kelapa parut yang dikukus. Dalam proses pembuatan kue tradisional putu ayu, juga digunakan beberapa bahan yang umumnya dipakai dalam pembuatan bolu kukus (Angela, 2021). Bahan utama dalam pembuatan kue putu ayu adalah telur, santan, daun pandan, kelapa parut, tepung terigu, garam, dan gula.

Santan kelapa dibuat menggunakan daging kelapa yang diparut, lalu dihancurkan bersamaan dengan menambahkan air. Santan sendiri terbilang cukup populer di Indonesia. Hal ini dikarenakan rasa santan yang gurih dan manis, sehingga santan cocok digunakan untuk memasak berbagai jenis masakan asin, manis, hingga menjadi sajian minuman (Na'Imah, 2021). Namun, penggunaan santan pada makanan kerap dihindari masyarakat karena santan

kelapa memiliki kandungan lemak serta kalori yang tinggi sehingga tidak baik bagi kesehatan jika dikonsumsi dalam jumlah yang berlebihan (Lukyani, 2021).

Berdasarkan paparan di atas, santan kelapa dalam pembuatan kue tradisional putu ayu akan disubstitusi menggunakan produk krimer FiberCreme sebagai bahan alternatif. FiberCreme adalah krimer yang terbuat dari karbohidrat alami bernama oligosakarida, dimana memiliki komponen utama serat pangan dan lemak nabati (Elia, 2017). Menurut dr.Hardianto Setiawan Ong, SpPD-KGEH, produk FiberCreme memiliki kandungan serat yang lebih baik dibandingkan santan murni yang banyak mengandung lemak serta gula (Cahya K. D., 2017). Dalam mempertahankan rasa gurih serta *creamy* pada kue putu ayu, maka dilakukan pemilihan substitusi santan dengan FiberCreme. Hal ini merupakan pertimbangan dari tidak menghilangkannya agar rasa kue yang tidak hanya manis dan gurih, tetapi juga rendah lemak, rendah kalori, dan rendah gula sehingga lebih sehat serta aman untuk dikonsumsi masyarakat sehari-hari. Uji coba ini dianggap penting karena hal ini dapat mempermudah masyarakat yang ingin membuat kue putu ayu namun dengan tingkat gizi yang lebih tinggi dan rendah lemak.

Dengan latar belakang penelitian yang sudah dipaparkan di atas, maka penelitian uji coba ini mengambil judul “PENGUNAAN FIBERCREME SEBAGAI SUBSTITUSI SANTAN DALAM PEMBUATAN KUE PUTU AYU”

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diidentifikasi, maka dapat disimpulkan topik permasalahan yang muncul adalah :

1. Bagaimana daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan kue putu ayu dengan menggunakan FiberCreme?
2. Adakah perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan kue putu ayu dengan menggunakan FiberCreme?

1.3 Tujuan Penelitian

Setelah menganalisis permasalahan yang muncul, maka tujuan dari uji coba produk ini adalah :

1. Mengetahui daya terima masyarakat dari segi rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan kue putu ayu dengan menggunakan FiberCreme.
2. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, tekstur dan warna pada pembuatan kue putu ayu dengan menggunakan FiberCreme.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat dari uji coba produk akan menciptakan suatu inovasi produk baru dimana penggunaan FiberCreme pada kue putu ayu sebagai substitusi dari santan. Sementara itu, jika dilirik dari sudut pandang pengembangan produk, uji coba produk ini dapat membuktikan bahwa kue tradisional yang dianggap kuno, kini dapat kita modifikasi dari segi bahan sehingga lebih kaya gizi serta lebih aman untuk dikonsumsi masyarakat sehari hari.