

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan yang mempunyai beragam kekayaan budaya, salah satunya dalam bidang kuliner. Ragam kuliner dari berbagai daerah di Indonesia ini tentunya diminati oleh hampir seluruh masyarakat lokal, salah satu produk kuliner khas tersebut adalah kue cucur. Kue cucur merupakan kue tradisional Indonesia yang sudah ada sejak lama. Cita rasa khas dari kue ini dapat menggugah selera orang banyak. Kue ini memiliki rasa manis, dengan aroma wangi, juga tekstur yang lembut dan kenyal di tengah namun renyah di pinggirnya. Karakteristik kue cucur inilah yang membuat kue ini digemari oleh masyarakat luas. Proses pembuatan kue cucur pun cukup mudah, yaitu hanya dengan digoreng. Kue cucur dapat kita temukan di berbagai tempat di Indonesia, tetapi belum diketahui secara jelas dari mana asal kue ini. Dikarenakan bahannya yang mudah ditemukan, kue cucur dijadikan sebagai jajanan tradisional yang dijual di pasar serta banyak disajikan dalam acara adat seperti pernikahan, potong rambut bayi, lamaran, dan acara adat lainnya. Kue cucur juga tidak hanya dapat ditemukan di daerah di Indonesia saja melainkan dapat ditemukan di berbagai negara Asia Tenggara lainnya seperti Brunei, Malaysia, dan Thailand.



Gambar 1. Kue Cucur

Sumber: cookpad.com

Kue cucur merupakan salah satu jajanan khas suku Betawi. Nama “kue cucur” diambil dari cara pembuatannya yang menuangkan adonan di atas penggorengan.

Dalam bahasa Betawi, kue cucur pada awalnya disebut dengan “kue ngocor”, yang kemudian mengalami perubahan nama menjadi “ngucur”, dan akhirnya menjadi “kue cucur”. Kue cucur juga dikenal dengan berbagai nama lain oleh suku-suku di Indonesia, salah satunya adalah kue pinyaram oleh suku Minangkabau. Nama “kue pinyaram” sendiri berasal dari bahasa Minangkabau “panyiram” yang diambil dari kata “manyiram” yang berarti “menyiramkan”. Sama seperti nama “kue cucur”, nama “kue pinyaram” merujuk pada proses pembuatan kue tersebut. Bahan dasar dalam pembuatan kue cucur ialah tepung beras, tepung terigu, dan gula merah. Pada umumnya, kue cucur ini menggunakan gula merah. Akan tetapi, seiring berjalannya waktu dan dengan minat beli masyarakat, kue cucur mengalami berbagai modifikasi pada warna dan rasa seperti rasa pandan, coklat, dan lainnya. Ada pula yang membuat kue cucur dengan mengombinasi warna atau rasa berbeda dengan ditambahkan parutan keju, coklat, tiramisu, matcha, dan lainnya. Hal ini membuat kue cucur semakin digemari oleh banyak kalangan, termasuk kalangan anak-anak.

Melalui penelitian ini, penulis ingin lebih memperkenalkan salah satu kue tradisional Indonesia yaitu kue cucur ke kalangan orang banyak, terutama generasi milenial. Penulis juga berharap untuk dapat menarik minat masyarakat terhadap kue cucur agar salah satu warisan budaya yang satu ini akan tetap ada dan tidak dilupakan di masa mendatang.



Gambar 2. Pohon Durian Montong

Sumber: mybotanyland.com

Buah durian pada umumnya hanya dikonsumsi dagingnya saja, banyak manfaat dari mengonsumsi daging buah durian seperti membersihkan darah, mengurangi

insomnia, menimbulkan relaksasi, membentuk otot, menurunkan kolesterol, dan lainnya (Ashari, 2017). Tanpa kita sadari, biji durian juga memiliki beragam manfaat, yaitu sebagai sumber energi dan tenaga, menjaga kesehatan gigi dan tulang, menguatkan otot, menjaga daya tahan tubuh, dan masih banyak lagi (Mukhlis, 2019). Hal ini dikarenakan di dalam biji buah durian terkandung banyak nutrisi penting seperti energi, fosfor, kalsium, lemak, protein, karbohidrat, vitamin, mineral, dan lain-lain (Rahman, 2018).

Sedikit orang yang mengetahui bahwa biji durian dapat diolah dan dikonsumsi. Kebanyakan orang akan langsung membuang biji durian setelah selesai mengonsumsi daging buah durian karena menganggap biji durian hanyalah limbah yang tidak memiliki manfaat. Pada kenyataannya, biji durian mempunyai kandungan gizi yang tidak kalah dari daging durian. Biji durian juga dapat diolah menjadi salah satu bahan dasar pembuatan produk kuliner, yaitu tepung. Mengikuti perkembangan yang ada, biji durian diolah menjadi tepung sehingga mudah untuk dicampur dan dibuat aneka produk makanan. Selain itu, daya simpan tepung biji durian juga tahan lama. Pembuatan tepung dari biji durian ini dilakukan melalui proses penyortiran, pencucian, pengupasan, pemblansingan, perendaman, pengirisan, pengeringan dan penggilingan (Hutapea, 2010). Akan tetapi, hanya sedikit orang yang mengetahui keberadaan tepung biji durian karena tepung ini jarang sekali dijual secara luas di supermarket maupun di toko bahan makanan sehingga jarang ditemukan orang yang menggunakan tepung biji durian sebagai bahan pembuatan produk makanan tradisional maupun modern.

Tepung biji durian sendiri mempunyai kesamaan dengan tepung tapioka karena memiliki kandungan pati yang berguna sebagai perekat alami makanan dan juga bebas gluten. Berbeda dengan tepung terigu yang mengandung gluten dan membuat tepung ini kurang sehat untuk dikonsumsi terutama bagi orang yang memiliki intoleransi gluten. Tepung biji durian juga memiliki beberapa keunggulan lain, salah satunya adalah dapat menghasilkan produk dengan aroma yang lebih wangi dan khas dibandingkan tepung pada umumnya yang tidak memiliki aroma. Penulis ingin memperkenalkan lebih jauh tentang pemanfaatan tepung biji durian yang dapat digunakan dalam proses pembuatan makanan ke kalangan masyarakat luas. Dengan membuat kue cucur yang menggunakan tepung biji durian, penulis juga

ingin menarik minat masyarakat untuk mencoba versi kue cucur yang baru dan lebih unik.

Penelitian ini bertujuan untuk mencari cara di samping mengenalkan kembali salah satu kue tradisional Indonesia yaitu kue cucur, juga memanfaatkan limbah biji durian yang biasanya langsung dibuang oleh kebanyakan orang. Mengolah atau mendaur ulang biji durian dapat memberikan dampak positif dalam mengurangi limbah sampah. Selain itu, penggunaan tepung biji durian merupakan inovasi untuk menyediakan tepung jenis baru sebagai bahan pembuatan produk makanan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang ada, dapat dirumuskan beberapa pertanyaan yang dapat diselesaikan, yaitu:

1. Apakah eksperimen atau uji coba penggunaan tepung biji durian sebagai bahan baku kue cucur dapat dilakukan?
2. Bagaimana rasa, warna, aroma, dan tekstur kue cucur yang menggunakan tepung biji durian dibandingkan dengan kue cucur yang menggunakan tepung terigu?
3. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap kue cucur dengan tepung biji durian?

1.3 Tujuan Uji Coba

Berdasarkan rumusan masalah yang ada, maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Membuat eksperimen atau uji coba penggunaan tepung biji durian sebagai bahan baku kue cucur.
2. Mengetahui perbandingan rasa, warna, aroma, dan tekstur kue cucur yang menggunakan tepung biji durian dengan kue cucur yang menggunakan tepung terigu.
3. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap kue cucur dengan tepung biji durian.