

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bandung merupakan salah satu kota yang berada di Indonesia, tepatnya berada di Provinsi Jawa Barat. Bandung merupakan kota yang memiliki keanekaragaman tempat pariwisata dan kuliner nya. Bandung adalah kota yang tepat untuk anda berwisata dan kuliner, karena menyediakan banyak tempat menarik yang dapat Anda kunjungi dan juga banyak sekali jenis kuliner yang dapat Anda temukan di Bandung.

Bandung juga banyak kuliner yang akan memanjakan lidah Anda, selain itu bandung juga sangat terkenal dengan wisata kuliner nya. (Murao, 2019) bahwa produk kuliner tidak hanya menampilkan makanan khas namun dapat memperluas wawasan wisatawan mengenai cara makan, gaya hidup, tradisi, kebudayaan, kesejarahan, sampai unsur geografis yang ditampilkan melalui penyajian dan cita rasa hidangan tersebut (HARYATI, 2016)

Kuliner yang banyak di cari orang seperti makanan utama, jajanan khas daerah, makananan internasional atau pun lokal, jajanan pasar, roti kukus atau pun panggang, kue-kue dan masih banyak lagi. Salah satu inovasi makanan ringan yang juga sedang berkembang dalah inovasi pada produk *cake*. Inovasi pada produk *cake* ini sangat banyak, mulai dari bentuknya hingga nama makanan tersebut yang unik seperti *sponge cake*, *butter cake*, *chiffon cake*, *cotton cake*, dan *all in one*. Semakin berkembangnya inovasi pada produk *cake*, membuat para pengusaha dibidang *pastry* yang terus berinovasi pada produk *cake* agar dengan mudah dapat menarik minat konsumen. Dimulai dari membuat varian rasa dari kue tersebut, warna kue, hingga bentuk kue, salah satu kue yang perlu di inovasi yaitu kue bolu kering jadul.

Kue adalah maknan ringan yang bukan makanan utama. Kue biasanya bercitarasa manis dan ada juga yang gurih atau asin yang dibuat dari tepung, baik tepung beras, tepung sagu, ataupun terigu. Kue tradisional nusantara biasa

ditemukan di Indonesia, Malaysia, Singapore, dan juga Belanda. Kata "kue" berasal dari kata serapan dari Bahasa Hokkian: *koé*, pengaruh seni memasak Tionghoa di Nusantara, beberapa kue memang menunjukkan asal mulanya dari China. Kini kue dalam Bahasa Indonesia istilah ini telah meluas menjadi istilah yang memayungi berbagai jenis makanan ringan, termasuk untuk menyebut kue kering dalam Bahasa Inggris *cookie*, kue pastri Bahasa Inggris *pastry*, dan kue tart atau bolu Bahasa Inggris *cake*.

Bolu kering adalah kue yang berbahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan vanili (Braker A. p., 2013), bolu kering biasanya memiliki rasa manis dan tekstur yang renyah, dengan proses pemanggngannya dilakukan dengan dua kali pemanggangan. Bolu kering banyak beredar di pasaran, namun bolu kering yang dijumpai di pasaran umumnya terbuat dari tepung terigu yang menjadi bahan baku utama. Dalam hal ini peneliti ingin mencoba menambahkan variasi bahan baku lain dalam pembuatan bolu kering.

Bolu merupakan produk yang terbuat dari terigu, gula, dan telur. Pembuatan bolu membutuhkan pengembangan gluten dan biasanya digunakan bahan pengembang kimiawi serta dibutuhkan pembentukan emulsi kompleks air dalam minyak dimana lapisan air terdiri dari gula terlarut dan partikel tepung terlarut. Perbedaan yang paling utama antara bolu dengan produk lain adalah ada tekstur adonan, adonan bolu bertekstur kental (yaumil rakhmah, 2012).

Bolu atau kue bolu berasal dari Bahasa Portugis yaitu *bolo*, Bahasa Inggris yaitu yang sering disebut *cake*, kue ini pada umumnya berbahan dasar tepung terigu, gula, dan telur lalu di jadikan adonan (*dough*), dan di matangkan dengan cara dipanggang menggunakan oven. Kue bolu ini ada 2 macam yaitu kue bolu kering dan kue bolu kukus yang dapat di bentuk memakai berbagai cetakan kue. Kue bolu sekarang ini sudah banyak yang di kembangkan dengan menambah atau pun mencampur dengan bahan lain seperti buah-buahan, coklat, keju, tapai, dan kacang-kacangan seperti almond atau pistachio.

Pistachio adalah sejenis tanaman penghasil biji-bijian yang dikenal sebagai kacang pistachio. *Pistachio* biasa ditanam di Iran, Turkmenistan dan Azerbaijan barat. Selain dimakan sebagai camilan, kacang ini juga sering digunakan sebagai isi pe, biskuit, atau kue-kue, sama seperti kacang almond.

Kacang *pistachio* (Abousalim, 1992) adalah tanaman yang dapat dimakan dari 11 spesies dalam genus. Pistacia adalah salah satu kacang pohon yang populer. Beberapa spesies dari genus Pistacia disebut sebagai *pistachio*, tetapi hanya buah-buahan *P. vera* yang mencapai ukuran yang cukup besar untuk dapat diterima konsumen sebagai kacang yang dapat dimakan. (Shokraii and Esen, 2006). Kacang pistachio sendiri mengandung 45 gram lemak tak jenuh dalam setiap satu takaran sajinnya. Selain itu kacang *pistachio* juga tinggi akan vitamin B, A, E, C, kalsium, potasium, dan magnesium (Febrianti Diah Kusumaningrum, 2014)

Komponen bioaktif dari pistachio, *Nuts and diet quality*. Studi epidemiologi terbaru dilakukan pada anak-anak dan orang dewasa telah menunjukkan hubungan yang signifikan antara konsumsi kacang dan nilai kualitas diet yang lebih tinggi atau ditingkatkan asupan nutrisi. (Bulló, 2015)

Dalam membuat kue (*cake*) biasa memakai bahan pemanis yaitu gula, selain gula pasir putih ada juga yang memakai gula aren. Hasil penelitian (Pontoh, 2007) pada tanaman aren menunjukkan bahwa mayang (tangkai bunga) tanaman aren akan mengeluarkan cairan yang mengandung sukrosa, Namun demikian pada empulur tanaman aren, makanan cadangan disimpan dalam bentuk pati. Cairan yang keluar dari mayang tersebut dinamakan nira yang biasa digunakan untuk pembuatan gula.

Gula aren terbuat dari larutan tebu dan getah pohon palem. Gula aren sangat kaya akan vitamin, mineral, dan asam amino esensial. Gula jenis ini bukan hanya pengganti gula yang lebih sehat, tetapi juga memiliki beberapa manfaat kesehatan lainnya (Astuti, 2018). (Rahmah, 2016), menyatakan bahwa mengkonsumsi gula pasir atau gula kristal putih sama saja dengan mengkonsumsi kalori yang tidak memiliki manfaat nutrisi, hal ini disebabkan karena kandungan nutrisi di dalam gula pasir ini sangat minim. Sedangkan gula aren memiliki kandungan kalsium, fosfor dan zat besi yang lebih tinggi dibandingkan gula pasir.

Aren (*Arenga pinnata* Merr.) adalah salah satu species yang termasuk dalam famili Aracaceae. Banyak nama daerah (Vernacular names) yang diberikan untuk aren di Indonesia, hal ini karena tingkat penyebarannya sangat luas. Nama-nama daerah tanaman aren di Indonesia (Lutony, 1993) antara lain: bak juk (Aceh), paula (Karo), bagot (Toba), bargot (Mandailing), anau, biluluak

(Minangkabau), kawung, taren (Sunda), aren, lirang (Jawa, Madura), jaka, hano (Bali), pola (Sumbawa), nao (Bima), kolotu (Sumba), moke (Flores), seho (Manado), saguer (Minahasa), segeru (Maluku), ngkonau (Kaili). Di daerah Bugis aren dikenal dengan nama indruk dan di Tana Toraja disebut induk. Sedangkan dalam bahasa asing (Lutony, 1993 dalam Mody Lempang)

Gula aren juga dapat menjadi pengganti gula pasir pada makanan seperti roti atau pun kue karena kadar kalori gula aren lebih sedikit dibandingkan gula pasir. dari banyak nya kue, ada kue yang kurang diminati di jaman sekarang ini yaitu kue bolu kering jadul yang termasuk kue tradisional, cara yang digunakan penulis untuk mengembangkan kue tradisional Indonesia adalah dengan kacang pistachio sebagai bahan tambahan dan pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue bolu kering jadul. Pistachio merupakan hasil pengolahan dari tanaman sejenis biji-bijian yang dapat dimakan. Bahan yang dipakai untuk kue bolu kering jadul hanya telur, gula, tepung, vanili, baking soda, penulis mengganti gula putih dengan gula aren dan tepung terigu dengan kacang pistachio. Berdasarkan penjelasan tersebut penulis merasa perlu melakukan penelitian mengenai bolu kering jadul tersebut agar menambah cita rasa pada kue tersebut dan juga menambah nilai gizi dari kue bolu kering tersebut.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah:

1. Bagaimana formulasi resep kue bolu kering menggunakan tambahan kacang pistachio dan gula aren ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue bolu kering menggunakan kacang *pistachio* dan gula aren?
3. bagaimana manfaat dan nilai gizi kue bolu kering yang menggunakan kacang pistachio dan gula aren?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu :

1. Untuk mengetahui formulasi kue bolu kering menggunakan tepung kacang *pistachio* dan gula aren
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap kue bolu kering menggunakan tepung kacang *pistachio* dan gula aren
3. Mengetahui kandungan gizi dalam kue bolu kering berbahan dasar tepung *pistachio* dan gula aren

1.4 Kegunaan Penelitian

Jika tujuan dari penelitian tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah referensi tentang resep kue bolu kering dengan penggunaan kacang *pistachio* dan gula aren bagi prodi perhotelan Universitas Telkom, juga untuk instansi lainnya, dan penelitian ini dapat digunakan oleh peneliti lain yang meneliti objek sejenis atau berkaitan dengan isi penelitian sebagai referensi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat digunakan oleh masyarakat umum, mahasiswa, dan orang yang sedang diet/mengonsumsi pola makan sehat sebagai makanan ringan yang nilai gizitinggi, karena dilihat kandungan dari kacang *pistachio* dan gula aren sangat bermanfaat bagi manusia sehingga dapat menjadi bahan tambahan kue bolu kering. Penelitian ini dapat digunakan pada *pastry shop* yang sedang ingin menambah produk makanan sehat, hotel dengan tema *healthy life style*, dan juga masyarakat yang sedang menerapkan pola hidup sehat dengan tidak mengurangi cita rasa dan kualitas daripada kue bolu.