

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia terkenal dengan berbagai macam jenis kue tradisional. Kue tradisional biasanya dibuat dengan cita rasa yang unik serta bentuk yang menarik. Contoh – contoh kue tradisional yang sering ditemui adalah kue lapis, klepon, kroket, lempeng, pastel, padambaran, dan lain-lain. Saat ini keberadaan kue tradisional lebih banyak ditemui di pasar, di tepi jalan, dan acara tertentu. Namun sekarang di beberapa pusat perbelanjaan juga sudah ada yang menjual kue tradisional. Kue – kue tradisional yang dijual merupakan ciri khas Indonesia dan juga makanan kecil khas dari berbagai kota yang ada tetapi keberadaannya mulai bergeser karena munculnya kue – kue modern.

Makanan tradisional adalah makanan dan minuman yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan cita rasa khas yang diterima oleh masyarakat tersebut. Dalam pembuatan makanan tradisional peranan budaya sangat penting, yaitu berupa bentuk keterampilan, kreativitas, sentuhan seni, tradisi dan selera. Makin tinggi budaya suatu komunitas, makin luas variasi bentuk makanan dan makin kompleks cara pembuatannya serta makin rumit cara penyajiannya menurut (Soekarto, 1990) Daya tarik makanan seperti rasa, warna, bentuk, dan tekstur memegang peranan penting dalam menilai makanan siap hidang.

Beberapa sumber mengemukakan bahwa kue tradisional Indonesia perlu terus dilestarikan agar tidak kalah bersaing dengan kue-kue modern yang semakin banyak jumlah dan jenisnya. Menurut Chris Hardijaya, (2013) ketua APEBI (Asosiasi Pengusaha *Bakery* Indonesia), upaya untuk mendongkrak nilai jual kue tradisional harus terus dilakukan. Dengan cara meningkatkan penampilannya, nilai jual dan harkat kue tradisional dengan sendirinya akan. Berbagai inovasi telah dilakukan agar kue tradisional ini bisa dikenal dari berbagai kalangan, dengan menyajikan makanan tradisional diacara-acara resmi, mengangkat citra kue tradisional Indonesia, mendirikan pusat jajanan tradisional di daerah-daerah yang bisa menjadi kunjungan untuk masyarakat setempat. Saat ini sudah banyak sekali pusat jajanan tradisional yang menjual berbagai macam kue – kue salah satunya seperti kue dodongkal.

Kue dodongkal adalah kue tradisional yang berasal dari daerah Jawa Barat, Indonesia. Kue dodongkal memiliki sejarah yang Panjang dan menjadi bagian dari tradisi masyarakat Jawa Barat. Kue ini sering dihidangkan dalam acara pernikahan, khitanan, atau acara lainnya yang bersifat keagamaan atau tradisional. Selain itu, kue dodongkal juga dijual dipasar tradisional atau toko kue sebagai cemilan atau oleh oleh khas daerah. Dodongkal terbuat dari beras yang ditumbuk halus yang disajikan dengan parutan kelapa, dan menjadi salah satu kudapan untuk makanan penutup atau makanan yang disajikan dalam acara – acara tertentu seperti syukuran yang kemudian dibagikan kepada warga sekitar menurut (Komara.S, 2020).

Manfaat kue dodongkal sendiri sebagai sumber energi yaitu kue dodongkal mengandung banyak karbohidrat dari tepung ketan dan gula merah, sehingga dapat memberikan energi yang cukup untuk tubuh, senagai sumber serat kue dodongkal juga mengandung serat dari kelapa parut yang dapat membantu melancarkan pencernaan dan mencegah sembelit, sumber antioksidan Gula merah yang digunakan sebagai bahan utama dalam pembuatan Kue Dodongkal mengandung antioksidan yang baik untuk Kesehatan, sumber kalsium kelapa parut yang menjadi salah satu bahan utama dalam pembuatan kue dodongkal mengandung kalsium yang baik untuk tulang dan gigi dan sumber vitamin dan mineral kue dodongkal juga mengandung vitamin dan mineral seperti vitamin B, zat besi, dan fosfor yang penting untuk kesehatan tubuh. Kue Dodongkal juga menjadi salah satu identitas khas dari Jawa Barat yang patut untuk dijaga dan dilestarikan.

Ciri khas kue dodongkal sendiri memiliki rasa yang manis. Dodongkal ini diberi isi aneka rasa dan warna, sehingga menarik para konsumen. Rasa yang akan disuguhkan antara lain keju, coklat, gula aren, dan kelapa. Proses pembuatannya dilakukan dengan cara dikukus dan diberi alas daun pisang. Selain itu dodongkal diberi pewarna alami seperti daun pandan. Dimana penulis memberikan inovasi baru untuk melestarikan kue dodongkal di era yang modern ini dengan menggunakan ubi jalar kuning sebagai penambah warna dan memberikan kesan yang menarik.

Ubi jalar kuning merupakan jenis ubi jalar yang warna dagingnya kuning, kuning muda atau putih kekuningan. Keunggulan dari ubi jalar kuning ini adalah mengandung betakaroten yang tinggi (Juanda,D. dan Cahyono.B, 2000). Ubi jalar kuning ini memiliki rasa yang manis dan tekstur yang lembut. Ubi jalar kuning berasal dari Amerika Selatan dan diperkenalkan ke Asia pada abad ke-16 oleh para penjelajah Spanyol. Kini, ubi jalar kuning dibudidayakan di seluruh dunia dan menjadi bahan makanan yang populer, terutama di Asia dan Amerika Selatan.

Selain itu ubi jalar kuning memiliki kaya akan nutrisi seperti vitamin A, vitamin C, vitamin B6, kalium, dan serat serta ubi jalar kuning juga mengandung senyawa antioksidan seperti beta-karoten dan anthocyanin yang bermanfaat bagi kesehatan. Selain itu Betakaroten yang ada dalam ubi jalar dapat mengurangi sekitar 40% resiko terkena penyakit jantung, memberi perlindungan atau pencegahan terhadap kanker, penuaan dini, penurunan kekebalan, penyakit jantung, stroke, katarak, sengatan cahaya matahari, dan gangguan otot (Ginting, dkk, 2006).

Keunggulan ubi jalar kuning dibandingkan jenis ubi jalar lainnya adalah ubi jalar kuning mengandung beta karoten. Beta karoten adalah senyawa antioksidan yang memiliki kemampuan untuk mengikat radikal bebas dalam tubuh (Suarni, 2010). Penggunaan ubi jalar kuning dalam produk pangan akan mampu memberikan tambahan asupan beta karoten bagi tubuh. Selain itu, ubi jalar kuning dapat diolah menjadi berbagai macam makanan, seperti kue, sup, sayur, keripik, atau digunakan sebagai pengganti nasi. Ubi jalar kuning juga sering dijadikan bahan makanan untuk orang yang sedang menjalankan program diet, karena kandungan seratnya yang tinggi dapat membantu mengurangi nafsu makan dan menjaga kesehatan pencernaan.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi dan teknik pengolahan inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning ?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka penulis dapat mengemukakan dan memecahkan masalah yang ada dalam judul inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning. Adapun Tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu:

1. Tujuan Formal
Tujuan formal penulisan tugas akhir ini untuk memenuhi salah satu syarat akademik dalam menyelesaikan Program Diploma III Akademik Pariwisata.
2. Tujuan Operasional

- a. Untuk mengetahui formulasi dan Teknik pengolahan inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning.
- b. Untuk mengetahui tingkat daya terima konsumen pada produk inovasi kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning.

1.4 Batasan Masalah

Pada saat ini terdapat beberapa masalah dalam proses inovasi kue berbasis ubi jalar kuning, yaitu :

1. Bagaimana cita rasa kue dodongkal jika bahan pembuatannya ditambah dengan jalar kuning ?
2. Bagaimana warna yang dihasilkan jika kue dodongkal berbasis ubi jalar kuning ?

1.5 Manfaat Penelitian

Manfaat penelitian ini jika penulis tercapai, maka hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.5.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Program Studi Perhotelan
Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah ilmu dan wawasan bagi mahasiswa yang berminat dibidang *food&beverage product* serta memberikan referensi penelitian Tugas Akhir bagi program studi Perhotelan.
2. Bagi Penulis
Diharapkan penelitian ini untuk menambah pengetahuan dan wawasan penulis dalam dunia perhotelan untuk menghadapi dunia kerja yang sesungguhnya.
3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut
Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis dibidang produk khususnya *Departemen Pastry* atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.5.2 Kegunaan Praktis

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat memberi referensi dan upaya untuk melestarikan makanan tradisional.
2. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai makanan tradisional.