

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kue tradisional merupakan jenis makanan yang telah ada sejak zaman dahulu kala dan terus dipertahankan hingga saat ini. Kue-kue ini biasanya dibuat dari bahan-bahan yang mudah didapatkan di sekitar tempat tinggal masyarakat pada zaman dahulu. Kue tradisional adalah kudapan atau makanan ringan yang resepnya diwariskan turun-temurun dengan menggunakan teknik pengolahan yang masih tradisional serta bahan yang digunakan dari bahan lokal. Menurut Marlina Sembiring (2014:1) mengatakan bahwa “Di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak dijual di pasar tradisional. Hal ini berupa kue, hasil olahan rumah tangga ataupun industri yang disajikan atau dikonsumsi sebagai makanan selingan, sarapan atau sebagai makanan pembuka atau penutup”

Menurut Fardiaz D (1998), makanan tradisional adalah makanan dan minuman, termasuk jajanan serta bahan campuran atau bahan yang digunakan secara tradisional, dan telah lama berkembang secara spesifik di daerah dan diolah dari resep-resep yang telah lama dikenal oleh masyarakat setempat dengan sumber bahan lokal serta memiliki citarasa yang relatif sesuai dengan selera masyarakat setempat. Jajanan tradisional merupakan makanan yang biasa dikonsumsi oleh masyarakat tertentu, dengan citarasa khas, dan olahan asli masyarakat daerah tersebut. Ada beraneka ragam jajanan di Indonesia yang termasuk kedalam jajanan tradisional. Saat ini tingkat populer kue tradisional di Indonesia sudah mulai menurun, seiring dengan berkembangnya zaman saat ini pengaruh globalisasi yang membuat eksistensi kue tradisional menurun dan kalah dengan kue – kue modern dan lainnya selain itu, para pembuat kue tradisional mayoritas adalah mereka yang sudah dikatakan lansia dan jarang ada anak generasi saat ini yang mau ikut serta meneruskan dalam pembuatan kue tradisional sehingga kue tradisional mulai sulit ditemukan.

Salah satu contoh kue tradisional yang mulai jarang ditemukan dipasaran adalah kue talam, Kue talam yang merupakan kue tradisional betawi basah yang terbuat dari tepung dan santan, yang sekarang jarang ditemukan di pasar. Kue ini berbentuk setengah lingkaran dengan dua warna dan memiliki rasa gurih dan manis. Salah satu bahan utama kue talam adalah santan, yang memberinya rasa gurih serta memiliki tekstur yang lentur dan lengket dan rasa yang manis legit. Kue talam ini terdiri dari dua lapisan yakni lapisan bawah memiliki rasa manis dan lapisan atas memiliki rasa gurih santan.

Untuk membuat kue talam, menggunakan bahan baku yang biasanya tersedia di pasar seperti tepung beras, tepung maizena, tepung tapioka, gula, santan, dan pewarna makanan. Pada awalnya, kue talam diwarnai dengan daun pandan, tetapi seiring berjalannya waktu, produsen kue talam mulai menggunakan pewarna buatan sebagai bahan pemberi warna. Hal ini dikarenakan pewarna buatan tidak hanya mudah ditemukan di pasar tetapi juga harganya relatif murah.



Gambar 1.1 Kue Talam

Untuk membuat kue talam, menggunakan bahan baku yang biasanya tersedia di pasar seperti tepung beras, tepung maizena, tepung tapioka, gula, santan, dan pewarna makanan. Pada awalnya, kue talam diwarnai dengan daun pandan, tetapi seiring berjalannya waktu, produsen kue talam mulai menggunakan pewarna buatan sebagai bahan pemberi warna. Hal ini dikarenakan pewarna buatan tidak hanya mudah ditemukan di pasar tetapi juga harganya relatif murah.

Industri makanan telah menggunakan pewarna sintetis untuk memberikan warna yang menarik pada berbagai produk makanan, termasuk kue talam. Akan tetapi penggunaan pewarna sintetis menimbulkan kekhawatiran tentang dampak negatifnya terhadap kesehatan manusia dan lingkungan, meskipun memiliki manfaat dalam meningkatkan daya tarik visual produk. Banyak pewarna sintetis mengandung bahan kimia berbahaya, seperti logam berat dan bahan kimia lainnya, yang jika dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan berbagai masalah kesehatan. Selain menyebabkan masalah kesehatan, penggunaan pewarna sintetis juga dapat berdampak buruk pada lingkungan. Bahan kimia yang terkandung dalam pewarna sintetis dapat mencemari air dan tanah, mengganggu ekosistem alami, dan merusak keanekaragaman hayati. Organisme di rantai makanan juga dapat terkena dampak residu pewarna sintetis, yang dapat berdampak negatif pada ekosistem dalam jangka panjang. Oleh karena itu, industri makanan semakin membutuhkan pewarna alami yang lebih aman dan berkelanjutan yang berasal dari sumber alami. Daun kale (*Brassica oleracea* var. *Acephala*) adalah salah satu sumber pewarna alami yang menjanjikan. Daun kale mengandung pigmen hijau alami seperti klorofil, yang dapat digunakan sebagai alternatif pewarna makanan alami.



Gambar 1.2 Daun Kale (*Brassica Oleracea*)

Kue talam yang dibuat dengan daun kale ini adalah salah satu contoh bagaimana produk makanan tradisional dapat menjadi lebih sehat dan ramah lingkungan. Resep kue talam sendiri dapat berbeda di setiap tempat tergantung pada pandangan dan kebiasaan orang di sana. Sebagian besar resep kue talam menggunakan tepung beras, tepung tapioka, tepung maizena, gula, santan, air, dan pewarna untuk memberikan warna. Seperti yang sudah dijelaskan sebelumnya, daun kale memiliki banyak manfaat dan merupakan pilihan makanan yang lebih baik untuk kesehatan dan lingkungan daripada pewarna buatan. Oleh karena itu, jika daun kale digunakan sebagai pengganti pewarna pada kue talam, itu akan meningkatkan kualitas makanan dan meningkatkan nilai jualnya.

Daya terima konsumen terhadap inovasi ini sangat terbatas. Penggunaan bahan baru pada makanan tradisional seperti kue talam biasanya dapat memberikan variasi rasa, tekstur yang lembut, dan warna yang menarik. Inovasi ini juga dapat meningkatkan nutrisi dan kualitas makanan pada kue talam. Oleh karena itu, lakukan uji coba dengan konsumen. Dengan latar belakang masalah ini, penelitian tentang pembuatan kue talam yang menggunakan daun kale sebagai pewarna alami menjadi penting dan relevan. Penelitian ini dapat membantu mengembangkan produk makanan yang lebih aman, sehat, dan berkelanjutan, serta menawarkan solusi yang lebih ramah lingkungan untuk mengurangi ketergantungan industri makanan pada pewarna sintetis. Karena pigmen alami dari daun kale yang kaya akan nutrisi, inovasi ini dapat meningkatkan nilai gizi kue talam.

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan penulis, maka penulis tertarik untuk melakukan eksperimen dengan menggunakan daun kale sebagai pewarna alami pada pembuatan kue talam untuk menguji perbedaan rasa dan warna. Dari paparan diatas maka penulis mengambil judul “Inovasi Produk Kue Talam Berbasis Daun Kale” (Studi kasus pada curly kale) 2023 sebagai topik penelitian akhir ini.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep produk kue talam berbasis daun kale ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk kue talam berbasis daun kale?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun Tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu menghasilkan aplikasi yang dapat :

1. Mengetahui formulasi produk resep kue talam berbasis daun kale
2. Mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi produk kue talam berbasis daun kale.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian akhir ini difokuskan pada formulasi resep kue talam berbasis daun kale agar mengetahui daya terima konsumen terhadap inovasi produk tersebut.

1.5 Manfaat Penelitian

1. Kegunaan Praktis
Manfaat hasil penelitian bisa digunakan untuk industri kuliner dengan dijadikan referensi baru bagi para konsumen.

2. Kegunaan Teoritis

1. Bagi Program Studi D3 Perhotelan

Diharapkan penelitian ini dapat memberikan referensi penelitian tugas akhir bagi mahasiswa program studi D3 Perhotelan.

2. Bagi Penulis

Manfaat hasil penelitian untuk ilmu pengetahuan penulis.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Diharapkan penelitian ini dapat digunakan peneliti lainnya sebagai referensi dalam bidang yang sama serta menjadi bahan kepustakaan untuk penelitian selanjutnya.