

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Makanan merupakan salah satu kebutuhan utama manusia yang wajib dipenuhi sehari-hari. Selain untuk memenuhi kebutuhan hidup makanan juga bisa menjadi salah satu ciri khas kebudayaan suatu daerah tertentu, karena biasanya makanan diolah dari sumber daya alam yang mudah ditemukan dengan cara pengolahan sesuai dengan adat isditiadat pada lingkungan hidup suatu kelompok manusia sehingga disebut makanan tradisional. Menurut Dewi. T. (2011) dalam (Ii dan Pustaka 2015) makanan tradisional termasuk kepada local knowledge atau disebut kearifan lokal karena mengandung nilai-nilai budaya dan filosofi dari daerah tertentu.

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 local serta memiliki citarasa yang relative sesuai dengan selera masyarakat setempat (Candra, Enjeladinata, dan Rizky Widana 2023).

Melestarikan jajan tradisional khas nusantara sangat diperlukan khususnya pada kue lumpur. Jajanan tradisional kue lumpur banyak diminati dikalangan masyarakat, dengan adanya usaha-usaha yang menjual kue lumpur, namun dengan variasi rasa yang sudah umum dikalangan masyarakat luas. Contohnya seperti kue lumpur original, kue lumpur pandan, kue lumpur keju, kue lumpur coklat dan masih banyak lagi.

Menurut Marlina Sembiring (2014:1) dalam (Ginting 2016) mengatakan bahwa di Indonesia jajanan Indonesia disebut sebagai kue tradisional, karena secara tradisional kue ini dari pasar atau banyak dijajakan 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.

Kue jajanan tradisional adalah jajanan khas Nusantara sebagai salah satu wujud hasil warisan budaya pada leluhur bangsa Indonesia, yang diajarkan secara turun-temurun dari tahun ke tahun. Kue jajanan tradisional atau yang dikenal dengan istilah kudapan dan panganan. Kue jajanan Nusantara ini berfungsi sebagai salah satu hidangan makanan selingan atau jajanan kue yang pada umumnya dihidangkan sebelum menyantap makanan utama atau makanan pokok seperti nasi.

Menurut Tjio 2014: Kompasiana dalam Suparyanto dan Rosad 2015 2020). Kue Lumpur muncul di Nusantara setidaknya diakhir abad 19 maupun dipermulaan abad 20 bisa jadi pembawaan orang Portugis, mungkin juga oleh biarawati dari Belem yang hijrah di Jaman Hindia Belanda, tetapi mengingat jajan tersebut dinamakan kue, dan pada umumnya terdapat ditoko-toko kue peranakan tionghoa, boleh jadi kue lumpur datang dari sana, mungkin juga sebutan “Lumpur” itu asal dari nama suatu tempat di tanah Melayu.

Kue lumpur merupakan salah satu kue jajan pasar, khas dari Indonesia yang menjadi salah satu cemilan favorit karena citarasanya yang legit, manis dan tekstur adonanya yang lembut (Sundoko, 2006) dalam (Abiburrahim, Wisaniyasa, dan Ekawati 2021).

Kue lumpur merupakan kue basah yang biasanya berbentuk bulat pipih, berwarna kekuningan, rasanya manis dan gurih serta mempunyai tekstur yang lembut yang diolah dengan proses pemanggangan. Kue lumpur sangat digemari oleh masyarakat sehingga sering disajikan pada acara tradisional atau acara adat. Kandungan gizi kue lumpur terdiri dari karbohidrat 44,1%, lemak 11,1%, protein 3,6%, air 40,1% dan energi 291 kkal (Agustin, Sugitha, dan Putu Ari Sandhi W 2017)

Menurut Sumarsih dalam Swandawidharma (2016) kue lumpur merupakan jajanan tradisional yang memiliki cita rasa tinggi, oleh karena itu hingga saat ini masih diminati oleh kalangan masyarakat luas. Ciri khas kue lumpur adalah bentuknya yang bundar, tekstur yang kat lembut seperti lumpur. Bahan dasar untuk membuat kue lumpur adalah tepung terigu, dan kentang, santan, mentega, telur, gula dengan hiasan kismis di atasnya. Kue has lumpur adalah panganan

ringan dengan bahan utama santan, kentang, tepung terigu, dan telur kue ini tergolong kue basah sehingga tidak tahan disimpan lama.

Kue lumpur adalah salah satu jajanan pasar yang paling digemari oleh masyarakat Indonesia. Di berbagai acara adat tradisional maupun resmi, kue ini selalu menghiasi jajanan yang di sajikan. Pertengahan abad 20 kue lumpur kue lumpur hadir di Indonesia. Kue lumpur ini merupakan kue Peranakan Tionghoa. Antoni (2000).

Menurut Anonim (2009) bahan penyusun kue lumpur ialah tepung terigu, santan kelapa, margarin, vanilli dan gula pasir, kentang. Bahan penyusun yang akan penulis bahas yaitu gula pasir yang menjadi sumber energi dan komoditi perdagangan utama karena terdapat suatu karbohidrat sederhana yang akan mengubah rasa menjadi manis pada makanan. Walaupun memiliki manfaat yang baik gula pasir tidak dapat di konsumsi secara berlebihan akan menyebabkan obesitas.

Menurut Meidalima dan Kawaty (2015) Morfologi tanaman tebu Tanaman tebu menurut ilmu tumbuh-tumbuhan termasuk famili rumput (graminae) dan golongan saccharae atau saccharum. Termasuk dalam famili rumput adalah tanaman bambu, padi, jagung, rumput benggala, rumput gerinting, dan sebagainya. Saccharum terbagi dalam 2 kelompok yaitu saccharum spontaneum (glagah) dan saccharum officinarum (tebu) .Bagian batang luar berkulit keras sedangkan bagian dalam relatif lebih lunak dan mengandung nira (air gula).

Menurut Riyanto (1999) batang tebu terdiri dari susunan ruas-ruas, antara ruas satu dengan ruas berikutnya dihubungkan oleh buku ruas. Pada setiap buku ruas terdapat satu mata tunas dan sejumlah primordia akar yang berperan penting dalam perkembangbiakan tanaman tebu. Tebu tumbuh membentuk rumpun yang terdiri dari 3—5 batang per rumpun.

Menurut Supriyadi, 1992: dalam Gill et al. 1995) Tanaman tebu (*Saccharumofficinarum* L) merupakan tanaman perkebunan semusim yang mempunyai sifat tersendiri, sebab didalam batangnya terdapat zat gula. Tebu termasuk keluarga rumput-rumputan (Graminae) seperti halnya padi, glagah, dan bambu. Telah diketahui selama ini bahwa tebu merupakan bahan pokok untuk

pembuatan gula. Minuman sari tebu didapat dari hasil menggiling batang tebu dan diambil sari airnya yang tentunya sedap dan manis rasanya.

Menurut (Putri, 2013 dalam jeklin 2016) Sari tebu merupakan salah satu minuman yang disukai oleh masyarakat untuk dikonsumsi sebagai penghilang dahaga. Selain manis dan lezat, ternyata sari tebu memiliki khasiat yaitu untuk mengobati sakit panas, meredakan batuk, mengobati kanker, dan juga membantu ginjal untuk melakukan fungsinya dengan baik. Sari tebu mengandung zat-zat yang diperlukan oleh tubuh antara lain sukrosa, protein, kalsium, lemak, vitamin B1, vitamin B2, vitamin B6, vitamin C dan asam amino.

Modifikasi yang dilakukan adalah memanfaatkan sari tebu yang berasal dari tanaman tebu, sebagai salah satu bahan tambahan dalam pembuatan kue lumpur. Aplikasi pembuatan kue lumpur dari sari tebu dinilai lebih tepat untuk dipilih karena tanaman tebu selain sebagai bahan dasar pembuatan gula yaitu sebagai bahan pokok dalam kehidupan sehari-hari, juga sebagai bahan dasar pembuatan minuman tebu yang sering dijual pada umumnya, oleh karena itu dirasa kurangnya pemanfaatan dan inovasi produk yang berbahan dasar tebu dikalangan masyarakat luas, terutama pada daerah-daerah penghasil tanaman tebu, maka dari itu perlu dilakukan sebuah penelitian untuk mengetahui apakah ada pengaruh penambahan sari tebu pada kue lumpur yang akan menghasilkan suatu produk jajanan pasar yang bisa diterima oleh konsumen sehingga menjadi motivasi bagi masyarakat luas, agar bisa membuat inovasi produk-produk kue lainnya dengan memanfaatkan tanaman tebu, yang nantinya bisa menjadi contoh dalam meningkatkan UMKM dikalangan masyarakat.

Pembuatan kue lumpur dengan penambahan sari tebu bertujuan sebagai diversifikasi pangan. Meningkatkan gizi pada kue lumpur karena mengandung karbohidrat, vitamin dan serat. Serta memperbanyak varian rasa kue lumpur ditinjau dari segi rasa, warna, aroma dan tekstur. Untuk menguji kualitas pembuatan kue lumpur dengan penambahan sari tebu dilakukan uji indrawi dan uji kesukaan konsumen. Dari uraian diatas mendorong peneliti untuk mengangkat dalam bentuk proposal skripsi dengan judul ” Pengaruh Penambahan Jumlah Sari Tebu Terhadap Rasa, Warna, Dan Tekstur Kue Lumpur”

## **B. Ruang Lingkup**

Berdasarkan dari latar belakang diatas, penelitian ini membahas tentang pengaruh penambahan sari tebu terhadap rasa, warna, dan tekstur kue lumpur ditinjau dari uji organoleptik dan daya terima masyarakat.

## **C. Batas Masalah**

Adapun batasan-batasan dalam penelitian sebagai berikut:

1. Pengaruh hasil jadi kue lumpur dengan penambahan sari tebu
2. Hasil uji organoleptik dan daya terima masyarakat

## **D. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang dan segala sesuatu yang telah dijelaskan maka rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana perbedaan kualitas kue lumpur dengan penambahan sari tebu dengan presentase 0%, 25%, 50%, dan 75%?
2. Bagaimana daya terima masyarakat terhadap uji organoleptik kue lumpur dengan penambahan sari tebu 0%, 25%, 50% dan 75%?

## **E. Tujuan Penelitian**

Mengacu pada rumusan masalah yang telah dikemukakan diatas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendeskripsikan perbedaan kualitas kue lumpur dengan penambahan sari tebu dengan presentase 0 %, 25%, 50% dan 75%?
2. Mendeskripsikan tingkat kesukaan masyarakat terhadap kue lumpur dengan penambahan sari tebu ditinjau dari organoleptik tingkat kesukaan pada masyarakat 0%,25%,50% dan 75%?

## **F. Manfaat Penelitian**

1. Mengetahui bagaimana perbedaan kualitas kue lumpur dengan penambahan sari tebu 0%, 25%, 50% dan 75%
2. Bagi Universitas penelitian ini diharapkan dapat dijadikan sebagai acuan dan referensi pada perpustakaan Universitas PGRI Adibuana Surabaya
3. Bagi Prodi penelitian ini diharapkan bisa dijadikan acuan oleh mahasiswa PVKK Tata Boga dalam membuat produk pangan berbasis sari tebu

dengan penambahan pada produk olahan kue, ataupun melakukan pengembangan penelitian lainnya.

4. Bagi masyarakat penelitian ini diharapkan agar masyarakat mau meningkatkan konsumsi sari tebu sebagai bahan tambahan pada produk olahan kue dan bisa meningkatkan daya jual tanaman tebu yang tinggi.
5. Bagi diri sendiri penelitian ini diharapkan agar peneliti dapat lebih mengembangkan kemampuan peneliti dalam menemukan inovasi baru maupun mengembangkan penelitian dalam membuat produk dengan menggunakan bahan yang masih jarang dimanfaatkan.