

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberagaman kuliner Indonesia sangat bernilai dan harus dilestarikan. Namun, seiring dengan pesatnya perkembangan teknologi dan industri, ada kemungkinan makanan tradisional warisan leluhur tidak akan dikenal oleh generasi muda, karena dapat digantikan dengan makanan Eropa atau jenis makanan lainnya (Agustina, 2020). Kuliner tradisional Bali, yang semakin sedikit dikenal oleh generasi muda, memerlukan perhatian serius dalam upaya pelestariannya. Oleh karena itu, pada era modern ini, diperlukan adanya generasi yang memiliki komitmen untuk mempertahankan dan melestarikan warisan kuliner Bali, bukan sekadar mengikuti tren yang tengah berkembang (Nilawati, 2019).

Kuliner Bali merupakan produk hasil kreativitas, indera, dan kecerdasan budaya yang telah berkembang selama berabad-abad, serta mengandung nilai budaya yang mendalam. Keunikan cita rasa masakan Bali yang khas membedakannya dari kuliner daerah lainnya. Perbedaan tersebut memiliki potensi untuk meningkatkan daya tarik kuliner lokal dan dapat menjadi salah satu aspek penting dalam pengembangan pariwisata kuliner di Bali (Lumanaw, 2018). Kuliner Bali dapat dikelompokkan dalam dua kategori utama, yakni makanan berat dan makanan ringan. Makanan berat mencakup hidangan utama seperti nasi beserta lauk-pauknya, sementara makanan ringan mencakup jajanan pasar serta makanan penutup atau camilan, seperti kue kering dan kue basah (Dewi, 2021).

Salah satu jenis makanan ringan adalah jajanan tradisional seperti kue apem. Kue apem merupakan jajanan khas pasar tradisional yang termasuk dalam kategori kue basah dan dapat ditemukan di seluruh Indonesia. Di Bali, kue apem lebih dikenal dengan nama Jaja (jajan) apem. Kue ini terbuat dari tepung beras, menghasilkan tekstur yang empuk dan lembut. Kue apem sering kali dijadikan hidangan pelengkap dalam upacara adat dan juga tersedia di pasar-pasar tradisional. Kelebihan kue apem terletak pada proses pembuatannya yang menggunakan teknik fermentasi, yang membedakannya dari jenis kue lainnya (Insani, 2023).

Secara umum, pembuatan kue apem menggunakan metode fermentasi dengan bahan pengembang seperti ragi, fermipan, atau tape. Namun, di Desa Labasari, yang terletak di Kecamatan Abang, Kabupaten Karangasem, terdapat perbedaan dalam praktik ini. Masyarakat setempat secara turun temurun menggunakan nira, minuman tradisional, sebagai bahan fermentasi dalam pembuatan kue apem. Pada masa lalu, sebelum dikenalnya ragi instan, masyarakat memanfaatkan sumber daya lokal sebagai bahan fermentasi. Dalam pembuatan kue apem khas Desa Labasari, nira yang digunakan adalah nira segar. Pengembangan adonan yang optimal diperoleh dengan menggunakan nira segar, yang menghasilkan pengembangan hingga 1,3 cm, dibandingkan dengan nira yang berumur 10 jam yang hanya menghasilkan pengembangan 1,0 cm, atau nira berumur 20 jam yang menghasilkan pengembangan 0,8 cm (Lempang, 2019). Semakin lama nira disimpan, semakin rendah efektivitasnya sebagai bahan pengembang adonan. Sebaliknya, penggunaan nira segar memberikan dampak yang lebih signifikan terhadap pengembangan adonan.

Proses pembuatan kue apem ini menggunakan teknik pengukusan, yang

merupakan metode memasak dengan memanfaatkan uap air mendidih. Pengukusan termasuk dalam kategori metode memasak dengan cairan atau uap (moist cooking method). Makanan atau kue yang dihasilkan melalui teknik ini umumnya memiliki tekstur basah, lembab, serta lunak atau lembut (Agustina & Sutisna, 2020).

Jenis cetakan yang digunakan dalam pembuatan kue apem ini masih mengacu pada cetakan tradisional, yaitu lipatan daun pisang yang dikenal dengan sebutan lipatan pasung. Bungkusan lipatan tersebut memiliki bentuk kerucut memanjang yang terbuat dari daun pisang yang digulung hingga membentuk kerucut, kemudian dikunci untuk mempertahankan bentuknya (Nugrahani, 2022). Kunci yang digunakan di Desa Labasari terbuat dari bambu yang telah dikeringkan, yang biasa disebut dengan semat. Penggunaan lipatan ini bertujuan untuk memberikan daya tarik visual, terutama bagi anak-anak, karena bentuknya yang menyerupai es krim. Selain itu, lipatan tersebut juga bertujuan agar kue apem tampak lebih estetik saat disajikan dalam upacara atau acara tertentu.

Berdasarkan wawancara dengan salah satu pembuat kue apem di Desa Labasari, Ibu Ni Wayan Dayuh, meskipun bentuk kue ini menarik, proses pengukusannya memerlukan waktu lebih lama. Hal ini disebabkan oleh bentuk cetakan kue apem yang kerucut, yang menyulitkan kue untuk berdiri dengan stabil di dalam steamer atau panci kukus. Oleh karena itu, masyarakat setempat harus membuat anyaman bambu terlebih dahulu untuk menopang bentuk kerucut cetakan pasung tersebut. Anyaman bambu ini, yang sering disebut klakat, memiliki sekat-sekat dan biasanya juga digunakan dalam upacara agama Hindu (Diputra, 2022). Selain itu, kue apem yang menggunakan cetakan pasung di Desa Labasari cenderung memiliki tampilan yang kurang mengembang dan tidak mudah pecah.

Berdasarkan uraian di atas, masyarakat di Desa Labasari masih menggunakan satu jenis cetakan, yaitu cetakan pasung, yang menghasilkan kue apem yang tidak mudah pecah. Oleh karena itu, peneliti dan penulis akan melakukan inovasi terhadap jenis cetakan yang digunakan dalam pembuatan kue apem di desa ini. Inovasi yang dimaksud adalah penggunaan cetakan yang tidak memerlukan waktu lama dalam proses pra-pengukusan dan tidak memerlukan penyangga tambahan seperti klakat atau anyaman bambu. Jenis cetakan yang dipilih dalam penelitian ini adalah cetakan berbentuk takir dari daun pisang dan cetakan berbentuk mangkuk dari plastik. Selanjutnya, akan dilakukan uji kualitas untuk mengetahui apakah perbedaan jenis cetakan tersebut mempengaruhi kualitas tampilan dan tekstur kue apem di Desa Labasari.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dibuat, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut:

1. Masyarakat masih berpatokan pada satu jenis cetakan dan belum menunjukkan inovasi-inovasi dengan cetakan yang berbeda dalam membuat kue apem Desa Labasari.
2. Penggunaan cetakan berbentuk pasung sedikit memakan waktu karena, harus menyiapkan anyaman bambu sebagai penyangganya.
3. Penggunaan cetakan pasung menghasilkan kue apem yang kurang mekar, dan belum terdapat penelitian mengenai pengaruh jenis cetakan terhadap kualitas kue apem.

1.3 Batasan Masalah

Pada penelitian ini, peneliti membatasi masalah yang akan diteliti agar lebih fokus dan terarah, yaitu:

1. Penggunaan jenis cetakan yang berbeda terhadap kualitas tampilan dan tekstur kue apem Desa Labasari.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas maka rumusan masalah yang diangkat dalam penelitian ini, yaitu

1. Bagaimana kualitas kue apem dengan pengembang nira, berdasarkan jenis cetakan yang digunakan dari aspek tekstur dan tampilan?

1.5 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui kualitas kue apem dengan pengembang nira, berdasarkan jenis cetakan yang digunakan dari aspek tekstur dan tampilan.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Selain memiliki tujuan, penelitian ini juga diharapkan memberikan manfaat tidak hanya bagi penulis, tetapi juga bagi masyarakat secara luas, sebagai upaya untuk melestarikan nilai-nilai budaya dalam kehidupan masyarakat. Adapun beberapa manfaat yang diperoleh melalui penelitian baik secara teoritis maupun praktis adalah sebagai berikut:

1.6.1 Manfaat Teoritis

- a. Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan sebagai sumber informasi

dan acuan kedepannya dalam membuat kue apem khas desa Labasari.

- b. Hasil penelitian ini diharapkan sebagai sumber acuan untuk penelitian selanjutnya mengenai formulasi baku.
- c. Hasil penelitian diharapkan dapat memberikan sumbangan pengetahuan atau referensi belajar bagi mahasiswa/ mahasiswi program studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

1.6.2 Manfaat Praktis

a. Bagi Peneliti

Peneliti akan memiliki ketrampilan yang baru terkait pembuatan kue apem khas Desa Labasari dengan 3 jenis cetakan yang berbeda.

b. Bagi Masyarakat Desa Labasari

Dengan adanya penelitian ini masyarakat dipermudah dalam membuat kue apem khas Desa Labasari dan diharapkan masyarakat bersama – sama melestarikan kue apem di Desa Labasari.

