

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Kue kering ialah camilan yang lumayan digemari oleh masyarakat dari anak kecil hingga dengan orang dewasa, diketahui bahwa kue kering memiliki rasa yang manis dan tekstur yang rapuh, kue kering pada umumnya mampu disimpan sampai waktu yang cukup lama. Selain itu, cara pembuatannya juga sangat mudah.

Menurut (Fajiarningsih, 2013:37 ), Kue kering adalah sejenis biskuit yang dihasilkan dari adonan lembut yang kaya akan lemak dan menjadi renyah saat dibelah. Warna kuning kecoklatan, tekstur renyah, aroma harum yang tercipta, dan rasa manis jumlah gula yang digunakan menunjukkan kesesuaian komponen yang digunakan untuk kue kering dengan warna kuning kecoklatan atau bahan lain yang berwarna serupa. *Cookies* adalah salah satu jenis kue kering.

Semua kelompok umur menyukai kue, termasuk anak-anak, remaja, dan orang tua. *Cookies* memiliki rasa yang enak dan kerenyahan yang enak, *cookies* dapat dikonsumsi di setiap saat yang rasanya cenderung manis. Selain itu pembuatan *cookies* tidaklah terlalu sulit serta mudah disimpan untuk waktu lama. Pada umumnya bahan pembuat *cookies* menggunakan Tepung terigu, Lemak, Gula, Garam, Telur, *baking powder*.

Terigu ialah tepung atau bubuk yang terbuat dari biji-bijian gandum, yang biasa dimanfaatkan untuk menjadi komponen fundamental dalam kue, roti hingga mie, menurut (Sudarno, 2015:126). Tepung terigu dalam bahasa Indonesia adalah

'*trigo*', yang berasal dari bahasa Portugis dan berarti gandum. Menurut (Borghet, *et al.*2005:223). Pati, merupakan komponen utama dari tepung ini mengandung kandungan karbohidrat kompleksnya dengan tidak larut pada air. Tepung terigu lunak atau tepung protein rendah digunakan dalam pembuatan kue *cookies* karena kadar proteinnya yang lebih rendah. Kadar gluten tepung ini juga rendah, Pada tepung terigu mengandung protein dengan nama gluten, yang bersifat elastis, serta berdampak pada elastisitas atau perkembangan produk. Tepung terigu lunak dengan konsentrasi gluten rendah sangat ideal untuk menghasilkan *cookies* yang tidak perlu melalui prosedur elastisitas atau pengembangan produk.

Lemak yang digunakan dalam pembuatan *cookies* menggunakan lemak mentega ketika membuat sebuah *pastry* atau *bakery* mampu membuat suatu hasil produk menjadi lebih ber-volume, empuk serta berfungsi sebagai penstabil adonan. Sementara bahan telur dalam pembuatan *cookeis* pada umumnya menggunakan kuning telur (Paran 2009:78 ). Penambahan kuning telur ini dapat memberikan efek tekstur empuk pada *cookies*.

Dalam pembuatan *cookies*, gula juga menjadi bahan utama yang dipakai untuk membuat kue kering yang bermanfaat untuk pemberi rasa manis, pemberi tekstur lembut, dan memberi warna sebuah produk Menurut (Faridah,*et al.* 2008:255). Dalam penelitian ini menggunakan *brown sugar* karena *brown sugar* memiliki manfaat bagi kesehatan salah satunya sebagai tekanan darah tetap stabil tekanan darah, menjaga kesehatan tulang. Selain bahan tersebut, dalam pembuatan *cookies* juga menggunakan garam atau *sodium chloride* yang komposisinya 40:60 antara *sodium* dan *chloride*-nya, yang berfungsi untuk pembangkit rasa serta aroma Menurut (Gisslen, 2009:113). Sementara bahan lainnnya yakni soda kue

bubuk atau *baking powder* yang cepat larut, tahan terhadap pengolahan, dan berfungsi sebagai pengembang untuk membuat adonan menjadi kaku yang membuatnya ringan juga keropos, sehingga kue kering yang dihasilkan menjadi renyah serta tekstur yang halus pada produk jadi (Faridah, *et al*, 2008:266-270).

Berdasarkan Praktik Kerja Lapangan di *Alaya Resort Ubud* mendapatkan sebuah inovasi baru dalam pembuatan kue kering salah satunya adalah *cookies*. *Cookies* pada umumnya memiliki cita rasa manis, dan tekstur yang rapuh. *Cookies* di *Alaya Resort Ubud* ini memproduksi *cookies* dengan komponen penyusunan bahan yang unik salah satunya adalah menggunakan bumbu *base genep* dalam pembuatan *cookies*. *Base genep* adalah bumbu khas Bali yang biasanya digunakan sebagai bumbu lauk-pauk dan sayur. Sehingga bumbu *base genep* tidak hanya digunakan sebagai bumbu masakan tetapi bisa menjadi bahan penyusun *cookies* dengan rasa yang berbeda.

Berdasarkan hasil wawancara salah satu *chef* dan pengalaman peneliti di *Alaya Resort Ubud*, bahwa setiap harinya kurang lebih 5-6 orang pengunjung *room massage* setelah melakukan *massage* diberikan cemilan salah satunya *cookies base genep* dan klepon. Dari jumlah pengunjung tersebut 3-4 orang memilih *cookies base genep* sebagai pilihan camilan.

Dalam pembuatan *cookies* di *Alaya Resort Ubud* menggunakan *base genep*, agar menghasilkan *cookies* yang sesuai dengan kriteria *cookies* serta bisa diterima oleh wisatawan asing. Berdasarkan wawancara awal pada pengunjung *Alaya Resort Ubud* atas nama Inna wisatawan asing dari Eropa pada tanggal 16 Juli 2019 menyatakan bahwa "*massage in the spa Alaya Resort Ubud, massage was anating anda it try cookies that taste so deliciaous, the leuipe of cookies so*

*perfect, would like to eat there again. Ask the staff of the resort about the cookies what the name and where and can buy there. For sure will come back to that Resort to eat my favorite cookies*". Berdasarkan dari wawancara asing tersebut dapat disimpulkan bahwa *cookies* yang diberikan sangat enak tetapi disarankan agar rasa dari *base genep* lebih terasa.

Pada penelitian ini, peneliti akan membuat formula baru dari *cookies base genep* dengan cara menambah jumlah *base genep* agar lebih terasa. Oleh karena itu *base genep* dibuat berdasarkan buku "I Ketut Remen" untuk diujikan kepada masyarakat umum yang nantinya akan dijadikan sebagai panelis dalam penelitian ini.

*Base genep* ini merupakan bumbu khas Bali yang memiliki manfaat bagi kesehatan dilihat dari komponen penyusunan *base genep* yang terdiri dari bahan-bahan antioksidan yang mampu menguatkan imunitas tubuh, komponen penyusunan bahan dari *base genep* yaitu *isen, jae, kunyit, cekuh, bawang, kesuna, mica, ketumbah, tabya krinying, don ginten, base wangen, sere*. Selain memiliki manfaat bagi kesehatan pembuatan *cookies* bumbu khas Bali ini secara otomatis dapat menjadi jalur promosi daerah Bali dari segi pemasaran sebagai oleh-oleh *cookies base genep* khas Bali.

Berdasarkan penjelasan sebelumnya, penulis akan membuat sebuah penelitian yang berhubungan dengan pemanfaatan *base genep* dalam pembuatan *cookies*. Untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap *cookies base genep*. Pemanfaatan *base genep* dalam pembuatan *cookies* yaitu untuk memvariasikan rasa *cookies* dan diharapkan masyarakat memilih *cookies* yang memiliki manfaat bagi kesehatan.

## 1.2 Identifikasi Masalah

Permasalahan yang mampu diidentifikasi menurut penjelasan mengenai latar belakang dalam hal pemanfaatan *base genep* dalam pembuatan *cookies*, antara lain sebagai berikut :

1. *Base genep* merupakan bumbu tradisional Bali yang khas dan unik, memiliki potensi untuk di kembangkan dalam kue kering khususnya *cookies*.
2. Varian rasa pada *cookies* belum menunjukkan inovasi-inovasi yang kreatif.
3. *Cookies base genep* memiliki khasiat bagi kesehatan, dilihat dari segi komponen penyusunan *base genep*.
4. Masyarakat belum banyak yang mengetahui bahwa *base genep* bisa ditambahkan dalam pembuatan kue kering.
5. *Cookies base genep* dapat menjadi jalur promosi daerah Bali dari segi pemasaran sebagai oleh-oleh *cookies base genep* khas Bali.
6. Tingkat kesukaan masyarakat terhdap *cookies base genep*

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang didapatkan, diperlukan pembatasan terhadap permasalahan yang diteliti agar penelitian lebih fokus dan mendalam. Maka dari itu permasalahan dibatasi hanya pada nomor enam yaitu:

Tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies base genep* dilihat dari, segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

## 1.4 Rumusan Masalah

Bagaimana tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies base genep* dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Berikut merupakan tujuan penelitian yang sesuai dengan rumusan masalah sebelumnya adalah :

Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cookies base genep* dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

### **1.6 Manfaat**

Manfaat teoretis serta manfaat praktis dari adanya penelitian ini melalui tujuan masalah yang ingin dipecahkan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

#### **1. Manfaat Teoritis**

Hasil penelitian yang ditemukan nantinya mampu dijadikan suatu acuan atau bahan pengembangan sebuah ilmu, teori, atau praktek di bidang *pastry* khususnya pada jurusan Teknologi Industri pada program studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, konsentrasi Tata Boga Universitas Pendidikan Ganesha hingga mampu mengasah kreatifitas insan muda dalam mengembangkan inovasi produk-produk dari bumbu *base genep*.

#### **2. Manfaat Praktis**

- a. Bagi peneliti, diharapkan Penelitian ini mampu menjadi tambahan pengalaman dan kreatifitas dalam mengembangkan produk dan melestarikan budaya Bali dengan menggunakan *base genep* sebagai bahan tambahan *cookies*.
- b. Bagi masyarakat, penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat mengenai penggunaan *base genep*

sebagai bahan dalam pembuatan *cookies* sehingga diharapkan masyarakat dapat berinovasi dalam penggunaan *base genep* pada produk lainnya. Selain itu, penelitian ini diharapkan mampu menginformasikan kepada masyarakat mengenai produk inovasi dengan menggunakan *base genep* yang memiliki manfaat bagi kesehatan sehingga dapat mengubah pola konsumsi untuk mulai mengkonsumsi produk kuliner berbasis pangan lokal.

