

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Kue di Indonesia dapat diartikan dengan segala macam yang dapat disantap dan dimakan di samping makanan utama nasi, lauk-pauk dan buah-buahan. Kue dapat diartikan sebagai panganan atau makanan kecil yang biasanya dijadikan sebagai makanan penyaji kepada tamu pada acara atau hari-hari besar. Kue yang terdapat di Indonesia sangat banyak jenisnya, berdasar jenisnya, dapat diketahui kue tersebut ada diberbagai daerah. Contohnya wingko dari Jawa Tengah disebut juga dengan wingko babat, kerak telur berasal dari Jakarta/Betawi, dodol berasal dari Garut, bika ambon dari Medan, dan bolu koja dari Palembang dan kue bagea yang berasal dari Tenate Maluku.

Kue bagea merupakan panganan khas seperti di daerah Ternate, Maluku. Kue ini bertekstur kering agak keras dan rasanya manis dan gurih dimana bahan dasarnya yang digunakan adalah tepung sagu. Selain itu juga kue bagea terdapat di daerah Sulawesi dan Papua. Kota Palu Ibukota Propinsi Sulawesi Tengah juga memproduksi jenis kue bagea. Dilihat dari bahan dasarnya yaitu sagu, kue bagea tersebut memiliki ciri khas tersendiri karena selain rasanya enak kue bagea ini juga termasuk unik karena hampir serupa dengan biskuit, sedangkan bagea ini tergolong dalam kategori kue.

Sekarang ini kue begea sudah jarang ditemukan, bahkan sangat sulit dijumpai pada toko-toko kue khususnya di daerah gorontalo. Sesuai dengan hasil survey yang telah dilaksanakan, kue bagea hanya dapat dijumpai pada waktu-waktu tertentu seperti pada acara pameran kue, hari raya atau acara-acara besar lainnya. Padahal jaman dahulu kue bagea banyak ditemui, namun seiring dengan perkembangan jaman apalagi pada jaman yang moderen ini lebih banyak kue-kue yang bernuasa kebarat-baratan, seperti kue tar, cake, coklat, keju dan masih banyak lagi.

Jaman yang moderen seperti ini kita juga harus padai mengolah kue bagea majadi lebih enak dan terlihat bagus agar bisa menarik minat para konsumen dan mengembalikan citra khas kue bagea tersebut.

1.2. Rumusan Masalah

Permasalahan dalam penelitian yaitu :

1.2.1 Bagaimanakah proses pembuatan kue bagea di KUB. SRI REJEKI ?

1.2.2 Bagaimanakah kualitas dari kue bagea yang diproduksi di KUB. SRI REJEKI ?

1.3. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian ini antara lain :

1.3.1 Mengetahui proses pembuatan kue bagea di KUB. SRI REJEKI.

1.3.2 Mengetahui kualitas kue bagea yang diproduksi di KUB. SRI REJEKI.

1.4. Manfaat Penelitian

Manfaat yang di dapat dalam penelitian ini yakni :

- 1.4.1 Menambah wawasan baru serta ilmu tambahan dalam hal pengolahan pembuatan kue bagea dengan baik, khususnya bagi mahasiswa.
- 1.4.2 Sebagai ilmu dan informasi tambahan untuk dunia industri baik skala rumah tangga maupun berskala besar (pabrik) terutama yang ada di KUB. Sri Rejeki untuk dapat dikembangkan lebih lanjut sehingga terciptalah produk-produk baru hasil karya Asli Gorontalo.
- 1.4.3 Sebagai bahan pertimbangan untuk Pemerintah Daerah, untuk lebih meningkatkan kesejahteraan masyarakat khususnya para pelaku usaha dalam Industri berskala rumah tangga.