

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Pangan tradisional adalah makanan, jajanan dan minuman, serta bahan campuran (*ingredient*) yang secara tradisional telah digunakan dan berkembang di daerah atau dimasyarakat. Pangan tradisional berstrategis meningkatkan diversifikasi pangan yang bergizi dan aman dikonsumsi. Hal ini disebabkan karena pangan jenisnya beragam dan memiliki nilai gizi yang cukup, serta aman dikonsumsi karena dalam pengolahan pada umumnya tidak menggunakan bahan tambahan kimia yang berbahaya (Yusa dan Sutter, 2013). Salah satu pangan tradisional yang diminati masyarakat provinsi Gorontalo adalah wapili.

Wapili merupakan salah satu jenis pangan semi basah, diolah dengan menggunakan bahan dasar tepung terigu dan tepung beras, dimasak menggunakan alat besi bermotif, sehingga dapat dikategorikan sebagai *waffle*. Hochman (2009) dalam Cahyaningtias (2016), menyatakan *waffle* merupakan sejenis kudapan khas yang berasal dari Belgia. Seiring dengan perkembangan jaman *waffle* berkembang di berbagai negara dan mempunyai karakteristik yang berbeda-beda dari segi bentuk maupun toppingnya, berbahan dasar yang sama yaitu tepung terigu, susu, telur dan garam. Pundi (2016), mengemukakan bahwa *waffle* adalah adonan kue yang dimasak dengan besi bermotif untuk memberikan bentuk dan ciri yang khas. *Waffle* merupakan kue yang mengandung karbohidrat yaitu 77,6% tapi rendah mineral yaitu 1,35%-1,71% (Cahyaningtias, 2016). Salah satu upaya untuk meningkatkan nilai gizi wapili dan mineral yaitu dengan penambahan rumput laut *Kappahycus alvarezii*.

Menurut Cahyani (2011), rumput laut mempunyai kandungan nutrisi cukup lengkap yang terdiri dari air (27,8%), protein (5,4%), karbohidrat (33,3%), lemak (8,6%) serat kasar (3%) dan abu (22,25%). Penambahan rumput laut pada kue wapili tersebut diharapkan dapat memperbaiki tekstur agar kue tersebut menjadi kenyal mengingat rumput laut sebagai penghasil gel, selain itu meningkatkan gizi kue wapili.. Mustamin (2012) menyatakan bahwa rumput laut jenis *K. alvarezii* digunakan dalam pembuatan berbagai macam produk makanan

karena sebagai penghasil karagenan, jenis karagenan yang dihasilkan yaitu *kappa* karagenan. *Kappa* karagenan menghasilkan gel yang kuat, sehingga karagenan berfungsi sebagai bahan penstabil, pengemulsi, pembentukan gel, penetral.

Hasil produksi budidaya rumput laut di Provinsi Gorontalo pada Tahun 2011 mencapai 89,19 ribu ton dan Tahun 2012 meningkat hingga mencapai 95,48 ribu ton (BPS, 2012). Hal ini tentunya sangat mendukung bagi masyarakat dalam memanfaatkan rumput laut untuk membuat berbagai macam produk makanan dan minuman seperti: stik, dadar, sirup, jelly drink, manisan rumput laut, kue kering rumput laut, dan kerupuk rumput laut.

Berdasarkan uraian tersebut mendorong penulis untuk melakukan penelitian mengenai kue wapili dengan menambahkan rumput laut. Penambahan rumput laut sebagai bahan pembuatan wapili belum diketahui secara pasti, untuk menghasilkan kue wapili yang bergizi dan diminati oleh masyarakat. Untuk itu, perlu dilakukan penelitian untuk mengetahui formulasi dan karakterisasi kue wapili dengan penambahan rumput laut.

1.2 Rumusan Masalah

Adapun yang menjadi rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu:

1. Bagaimanakah formula terpilih kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* ?
2. Bagaimanakah karakteristik mutu organoleptik dan kimiawi kue tradisional wapili formula terpilih dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* ?

1.3 Tujuan

Penelitian ini bertujuan untuk :

1. Memperoleh formula terpilih kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.
2. Mengetahui karakteristik mutu hedonik dan kimiawi kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii* formula terpilih.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan sebagai informasi kepada masyarakat tentang formula dan karakteristik kue tradisional wapili dengan penambahan rumput laut *K. alvarezii*.