BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki aneka ragam sumber daya pangan yang bervariasi. Berbagai jenis makanan tradisional yang tersebar diseluruh wilayah Indonesia merupakan aset budaya bangsa yang perlu dikembangkan dan dilestarikan keberadaanya. Di tengah maraknya jajanan moderen yang menyajikan berbagai macam bentuk dan pilihan, maka jajanan tradisional mulai terlupakan di kalangan masyarakat sehingga dari waktu ke waktu peminat jajanan tradisional semakin memudar (Yosep *dkk.*, 2016).

Makanan tradisional merupakan makanan rakyat sehari-hari, berupa makanan pokok, selingan atau sajian khusus yang sudah ada secara turun-temurun dari zaman nenek moyang (Setiabudi, 2016). Seiring dengan perkembangan ilmu dan teknologi, pada bidang pengolahan juga mengalami peningkatan antara lain meningkatnya produksi makanan yang sangat bervariasi dari segi bahan dasar, tekstur, rasa, bentuk dan nila gizi produk. Hal ini mencerminkan bahwa masyarakat sadar akan kebutuhan zat gizi, antara lain melalui peningkatan konsumsi makanan dalam hal jenis, kualitas maupun kuantitasnya. Upaya meningkatkan konsumsi makanan tersebut tidak hanya dititikberatkan pada makanan pokok saja, tetapi juga terhadap makanan ringan (*snack*). Salah satu pangan tradisional yang diminati oleh masyarakat Gorontalo yaitu kue kembang goyang.

Kembang goyang merupakan salah satu pangan semi kering yang dibuat dari tepung beras, bentuknya menyerupai kelopak bunga atau kembang dan proses pembuatannya digoyang-goyang sehingga adonan terlepas dari cetakan. Menurut Pratiwi (2016) kembang goyang adalah salah satu jenis jajanan khas Indonesia berasal dari Betawi dengan cita rasa yang gurih dan manis, memiliki tekstur yang tipis sehingga sangat renyah. Keberadaan kue kembang goyang di Gorontalo yaitu memiliki kenampakan yang kasar teksturnya mudah hancur, untuk memperoleh produk kembang goyang yang baik di perlukan usaha penambahan suatu bahan

dengan tujuan untuk meningkatkan mutu dari produk (fortifikasi). Salah satu bahan fortifikasi pangan yaitu karagenan.

Karagenan merupakan getah rumput laut yang bersumber dari rumput laut merah berupa polisakarida sulfat yang memiliki sifat-sifat hidrokoloid sehingga banyak digunakan dalam produk pangan dan industri. Karagenan yang digunakan pada penelitian ini yaitu karagenan komersial.

Menurut Hudha *dkk.*, (2012) pemanfaatan karagenan pada bahan pangan sebagai stabilisator, pengental, pembentuk gel, pengemulsi dan memperbaiki kerenyahan produk, serta dapat meningkatkan daya ikat air. Untuk industri makanan karagenan biasa digunakan pada industri *crackers*, wafer, kue, dan jenis biskuit lainya untuk mendapatkan tekstur yang renyah (Hanifah *dkk*., 2016).

Penambahan suatu bahan kedalam pangan, diharapkan dapat meningkatkan mutu dari bahan pangan. Berdasarkan hasil penelitian pendahuluan semakin banyak penggunaan karagenan, produk yang dihasilkan semakin mengembang, tekstur tidak renyah/keras, produk memiliki cita rasa yang asin dan berwarna coklat. Maka pada penelitian utama yaitu mengurangi batas penggunaan karagenan agar dapat berfotensi untuk memperbaiki mutu dari produk kembang goyang. Menurut Agustin *dkk.*, (2017) penggunaan tepung karagenan yang bersifat emulsifier dapat meningkatkan mutu kue kering. Penggunaan emulsi yang bersifat mengaerasi menyebabkan makanan akan mekar berongga udara menjadikan volume kue kering akan membesar yang menyebabkan kue menjadi renyah, tekstur lebih lunak dan halus, serta tidak berkerak. Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan maka penulis akan melakuakan penelitian mengenai “mutu organoleptik, fisik dan kimia kue tradisional kembang goyang yang difortifikasi tepung karagenan”.

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dalam proposal penelitian ini yaitu :

a. Bagaimana mutu organoleptik kembang goyang dengan formulasi yang berbeda
b. Bagaimana mutu organoleptik kimia (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan serat) kue tradisional kembang goyang yang difortifikasi tepung karagenan.
c. Bagaimana tekstur kembang goyang berdasarkan formulasi yang berbeda

1.3 Tujuan

Tujuan pembuatan proposal penelitian ini yaitu :

a. Menentukan mutu organoleptik kembang goyang dengan formulasi yang berbeda.
b. Menentukan mutu kimia kembang goyang (kadar air, kadar abu, kadar lemak dan serat)
c. Menentukan tekstur kembang goyang berdasarkan formulasi yang berbeda

1.4 Manfaat

Manfaat yang dapat diperoleh dalam penelitian ini yaitu :

a. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang pemanfaatan tepung karagenan pada pembuatan kue tradisional kembang goyang.
b. Melestarikan jajanan tradisional Gorontalo salah satunya kue kembang goyang.