

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Kota Bandung merupakan kota yang terkenal dengan daya tarik wisatanya, mulai dari wisata alam hingga wisata belanja. Salah satu wisata yang sedang berkembang pesat di Kota Bandung yaitu wisata kuliner. Hal tersebut dikarenakan produk makanan yang ditawarkan sangat beragam. Di lihat dari tersebarnya restoran atau kafe yang ada di Kota Bandung dengan berbagai jenis produk makanan yang di tawarkan, maka para pengelola usaha makanan dituntut untuk berinovasi agar produk yang mereka tawarkan bisa laku di pasaran dan dapat bersaing dengan yang lain. (Her Suganda, 2011)

Salah satu inovasi kuliner yang sedang berkembang adalah inovasi pada produk *dessert*. Inovasi pada produk *dessert* sangat banyak, mulai dari bentuknya hingga nama makanan tersebut yang unik seperti *blueberry cheesecake*, *blue velvet*, *black velvet*, dan *rainbow cake*. Semakin berkembangnya inovasi pada produk *dessert*, membuat para pengusaha toko kue terus berinovasi pada produk *dessert* yang ditawarkan agar dapat menarik minat konsumen. Dimulai dari membuat varian rasa dari kue tersebut, warna kue, hingga bentuk kue, salah satu kue yang perlu di inovasi yaitu tiramisu.

Tiramisu berasal dari kota Sienna di provinsi Tuscanny di Italia. Dalam rangka menyambut bangsawan Cosimo de'Mecici III. Pada awalnya tiramisu disebut zupa del duca (sup bangsawan) karena bentuknya yang agak encer (campuran mascarpone keju dan double cream serta dilapisi dengan biskuit yang telah dicelup ke dalam kopi kental), lalu bangsawan tersebut membawanya ke Florencia. Pada abad ke XIX, zupa del cuca menjadi populer bagi para pelaut Inggris yang singgah di Italia. Ada pula pengembangan resep tiramisu dengan nama zupa ingsle yang merupakan cikal bakal dari *English Trifle*. (Ambarini, 2003)

Adapun yang mengatakan kue ini diciptakan pada tahun 1960 di kota Treviso di bagian utara Veneto, dekat Venice dan menjadi populer pada awal tahun 1990 di Amerika, tepatnya di San Francisco. Tiramisu adalah ekspresi yang berhubungan dengan dialek Veneto yang berarti "angkat saya" yang artinya memberikan tenaga kembali, menambah kekuatan kembali atau menghidupkan kembali. Ada juga yang mengatakan kata tiramisu tersebut artinya jemputlah aku atau ambillah aku, seolah-olah mengundang orang untuk mengambil dan mencicipinya. (Husni, 2006)

Biskuit Savoiardi, telur ayam, gula, kopi, dan bubuk kakao adalah bahan utama bagi resep asli tiramisu. Pada resep aslinya, kue ini hanya berbentuk bundar dan tidak dicampur minuman beralkohol seperti rum, anggur marsala, atau konyak. Hal tersebut dikarenakan pada awal pembuatan tiramisu, tiramisu dibuat khusus untuk anak-anak dan orang tua. Namun seiring perkembangan zaman, banyak yang menambahkan minuman alkohol sebagai bahan penambah aroma. Tetapi ada juga yang menambahkan lemon, bubuk green tea, dan nougat agar lebih banyak inovasi pada tiramisu sebagai bahan penambah aroma. (Husni, 2006)

Seperti yang diketahui rum (*rhum*) adalah minuman beralkohol hasil fermentasi dan distilasi dari molase (tetes tebu) atau air tebu yang merupakan produk samping industri gula. Rum hasil distilasi berupa cairan berwarna bening, dan biasanya disimpan untuk mengalami pematangan di dalam tong yang dibuat dari kayu ek atau kayu jenis lainnya. Rum terdiri dari berbagai jenis dengan kadar alkohol yang berbeda-beda. Rum berwarna coklat keemasan dan gelap dipakai untuk memasak, membuat kue. Rum yang biasa digunakan pada kue rata-rata mengandung alkohol lebih dari 30%.

Selain untuk penambah aroma dalam kue dengan cara memasukannya ke dalam krim, rum biasa digunakan sebagai campuran pada proses pembuatan cake buah, dengan cara buah dimasukkan dahulu ke dalam rum agar dapat menggugah selera.

Seperti di Indonesia yang mayoritas penduduknya beragama Islam, seharusnya tidak boleh mencampurkan rum pada makanan, terlebih lagi jika kue tersebut sudah memiliki sertifikat halal. Tetapi, masih banyak pembuat kue yang mencampurkan rum sebagai flavour pada kue. Seperti yang di jelaskan oleh Lembaga Pengkajian Pangan, Obat-obatan, Kosmetika dan Makanan Majelis Ulama Indonesia (LPPOM MUI) bahwa rum di golongan ke dalam khamr karena memiliki kandungan alkohol yang cukup tinggi. Karena fatwanya khamr, jika di gunakan sedikit atau banyak tetap saja haram hukumnya.

Dengan adanya pernyataan dari LPPOM MUI tentang rum yang berstatus haram, membuat *flavour* mirip dengan rum hukumnya tetap haram. Hal tersebut dikarenakan dalam flavor masih menggunakan alkohol sebagai pelarut. Seperti yang di jelaskan pada jurnal halal LPPOM MUI edisi Juli-Agustus 2002 bahwa, hukum asal dari mengonsumsi minuman keras jenis bir, arak, dan rum haram hukumnya. Karena itu, menciptakan flavor yang hukum asalnya haram tetap saja haram hukumnya. Dan ini masih ditemui hampir pada seluruh flavor rum yang tersebar di pasaran.

Tape singkong dan tape ketan merupakan makanan yang mengandung alkohol tetapi hukumnya halal. Hal tersebut dikarenakan, tape ketan atau pun tape singkong dikonsumsi bersama padatnya tidak melalui proses diperas sarinya (cairan). Tape singkong merupakan makanan tradisional yang berasal dari ketela pohon yang di fermentasikan dengan ragi dan mengeluarkan kandungan air lebih sedikit dibanding dengan tape ketan.

*“Tape ketan (Indonesia) is sweet-sour alcoholic pastry food fermented from glutinous rice. A dough microbial started about 3 cm in diameter, made from rice flour and several spices and inoculated from previous batch, is used in form. The alcohol content of tape ketan generally is less than 8%.”*

(Aurora, 1991)

Tape ketan merupakan makanan tradisional hasil fermentasi beras ketan. Kadar alkohol yang dimiliki oleh tape ketan yaitu kurang dari 8%. Makanan ini biasanya di bungkus dengan daun jambu yang membuatnya beraroma menarik. Walaupun tape ketan mengandung alkohol, tetapi tidak berstatus haram karena alkohol yang dihasilkan tetap menyatu dengan bahan utama tape ketan atau menyatu dengan padatnya ketika akan di konsumsi. Tape ketan menjadi bahan pengganti tiramisu yang menggunakan rum, agar konsumen tidak ragu lagi dengan status halal dari tiramisu yang di jual pada toko kue. Halalnya tape ketan digunakan sebagai substitusi pada tiramisu cake, dikarenakan tape ketan tidak melalui proses pemerasan sarinya.

Sesuai penjelasan diatas maka penulis mengambil judul “Penggunaan Tape Ketan sebagai pengganti rum pada Tiramisu cake.” Karena tape ketan yang digunakan yaitu padatan dan sari dari tape ketan.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang penggunaan tape ketan sebagai pengganti *rum* pada *tiramisu cake*, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep kue tiramisu menggunakan tape ketan sebagai pengganti rum?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue tiramisu menggunakan tape ketan sebagai pengganti rum?

### 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Penggunaan tape ketan sebagai pengganti *rum* pada produk *tiramisu cake* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi resep *tiramisu cake* menggunakan tape ketan
2. Agar mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi kue tiramisu

### 1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

#### 1.4.1 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah wawasan, pengetahuan, dan mengaplikasikan teori yang sudah di dapat selama kuliah di Universitas Telkom.

#### 1.4.2 Kegunaan Praktis

Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari kue tiramisu.