

## BAB I

### PENDAHULUAN

---

#### 1.1 Latar Belakang

Pada saat ini wisata kuliner merupakan atraksi wisata yang sedang diminati wisatawan Octaviany (2017). Wisata kuliner merupakan suatu kegiatan perjalanan yang berkunjung ke suatu restoran atau tempat makan saat berwisata untuk mendapatkan makanan dan minuman bagi wisatawan. pada saat ini terdapat jenis – jenis makanan dan minuman yang terdapat dalam wisata kuliner, salah satunya produk *dessert*. Produk *dessert* merupakan hidangan yang disajikan sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut Setiawati (2020) diabad sekarang ini inovasi *dessert* mulai berkembang, *dessert* tidak lagi menjadi makanan penutup karena wisatawan kini menggantinya sebagai makanan sepinggan. Produk *dessert* yang sering disantap wisatawan salah satunya yaitu *Cheesecake*.

Pada saat ini di era digital *modern*, *dessert* tidak lagi di *plating* dengan begitu sederhana. Karena pada era ini teknik seni dalam *plating dessert* sekarang ini menjadi tren dalam meningkatkan kualitas produk *dessert*, salah satunya teknik *Gastronomi*. Tetapi untuk orang – orang yang memiliki gaya hidup sehat atau biasa disebut dengan istilah *Healthy Life Style* sangat mengabaikan produk *dessert* dengan teknik *Gastronomi* tersebut, karena pada teknik *Gastronomi* mengandung bahan – bahan kimia seperti *Lecitine* dan *Xantan Gum* sebagai bahan untuk menambah seni pada kuliner. Sekarang ini orang - orang di Indonesia mulai mengikuti *trend Healthy Life Style*. Dengan adanya penjualan alat – alat olahraga yang menunjang, makanan sehat juga meningkat dan banyak dikonsumsi oleh orang – orang yang bahkan tidak menerapkan pola hidup sehat atau *Healthy Life Style*. Dari volume postingan orang – orang bisa di lihat yang

mengonsumsi makanan dari berbagai macam bahan dasar buah – buahan dan dan memberi rasa kenyang serta menyegarkan mulut, sehingga sangat mudah memberikan penyakit diabetes jika berlebihan mengonsumsi gula. Menurut Riset Kesehatan Dasar (RISKEDAS 2018) sejak tahun 2013 pada orang dewasa terjadi *Vegetarian*. Untuk menerapkan gaya hidup sehat kita perlu pahami bahwa gaya hidup seseorang di atur oleh waktu istirahat, aktivitas pekerjaan dan makanan yang dikonsumsi. Untuk menentukan gaya hidup sehat tidak begitu mudah karena bukan hal yang menyenangkan, sebab dalam hal mengonsumsi makanan harus memilih dan tidak boleh sembarangan dalam mengkonsumsinya. Akan tetapi, dengan menerapkan gaya hidup sehat banyak hal yang bisa didapatkan seperti terjagaanya berat badan dan meningkatkan energi sehingga membantu mencegah penyakit. Kebanyakan *dessert* rasanya manis, Gula dan coklat merupakan bahan yang terkandung dalam produk *dessert* karena bertujuan untuk meningkatkan *mood* peningkatan proporsi diabetes dengan presentase pada tahun 2013 sebanyak 14,8% dan tahun 2018 sebanyak 21,8% (Kementrian Kesehatan Republik Indonesia : 2018). Berikut macam – macam cake yang digunakan sebagai *dessert* yaitu, *tiramisu, moussecake, cheesecake*, dll.

*Cheesecake* merupakan *dessert* yang berasal dari Yunani Kuno yang memiliki arti kue keju. *Cheesecake* memiliki cita rasa manis dan gurih, manis yang berasal dari gula dan gurih berasal dari keju. *Cheesecake* umumnya diberi hiasan buah segar, *jam*, krim dan lapisan gula. Bagian dasar dari *cheesecake* dapat diisi dengan biskuit graham, kacang yang dihancurkan, ataupun bahan lainnya yang bertekstur rapuh. Bahan dasar yang digunakan pada *cheesecake* berupa *cream cheese*, telur, maizena, *whipp cream*, dan gula. Pemanis yang terdapat dalam *cheesecake* adalah gula. Maka dari itu penulis akan membuat *cheesecake* dengan nanas madu sebagai substitusi gula dan menggunakan keju yang rendah lemak.



Sumber : PO Hotel Semarang

Gambar 1.1 *Cheesecake*

Pada umumnya *cheesecake* mengandung gula, untuk orang – orang yang mempunyai penyakit diabetes tidak baik jika mengkonsumsi gula yang berlebihan. Sekarang ini orang – orang yang mempunyai penyakit diabetes dan orang – orang yang memiliki gaya hidup sehat mulai mengganti gula. Penulis akan memanfaatkan buah nanas madu sebagai pengganti gula dalam pembuatan *healthy cheesecake*

Buah Nanas termasuk dalam genus *Ananas* dan memiliki nama latin *Ananas comosus (L) Mer* merupakan tanaman dari keluarga *Bromeliaceae* adalah tanaman tropika yang berasal dari Amerika Selatan. Menurut Steenis (1998), klasifikasi nanas sebagai berikut:

1. *Divisio : Spermatophyta*
2. *Sub divisio : Angiospermae*
3. *Classis : Monocotyledoneae*
4. *Ordo : Bromeliales*
5. *Familia : Bromeliaceae*
6. *Genus : Ananas*
7. *Spesies : Ananas comosus*

*Nanas* yang banyak tumbuh di Indonesia adalah jenis nanas *Queen* dan *Cayene*. Nanas madu dalam jenis nanas *Queen* karena buah yang kecil, rasa manis, aroma harum, dan memiliki kulit kuning coklat kemerahan. Nanas memiliki rasa manis yang unik dan segar, sehingga banyak dikonsumsi dalam bentuk buah segar, jus buah, dan buah-buahan kaleng. Komponen aroma utama buah nanas adalah terpen, keton, aldehyd, dan ester. Buah nanas memiliki kandungan gizi yang cukup banyak yaitu:

Tabel 1.1 Tabel

Kandungan Gizi pada buah nanas madu per 100 gram

Calories 50 g		% Daily Value*	
Total Fat 0.1 g			0 %
Saturated Fat 0 g			0 %
Polyunsaturated fat 0 g			
Monounsaturated fat 0 g			
Cholesterol 0 mg			0 %
Sodium 1 mg			0 %
Potassium 109 mg			3 %
Total carbohydrate 13 g			4 %
Dietary fiber 1.4 g			5 %
Sugar 10 g			
Protein 0.5 g			1 %
Vitamin A	1 %	Vitamin C	79 %
Calcium	1 %	Iron	1 %
Vitamin D	0 %	Vitamin B-6	5 %
Vitamin B 12	0 %	Magnesium	3 %

(SUMBER: USDA NATIONAL NUTRIENT DATABASE)

Seratus gram buah nanas madu mengandung 52,0 kkal; 13,7 gram karbohidrat; 0,54 gram protein; 130 I.U vitamin A; 24 mg vitamin C; dan 150 mg kalium.<sup>14</sup> Seratus gram buah nanas dapat mencukupi 16,2% kebutuhan vitamin C. Negara Indonesia termasuk penghasil buah nanas yang cukup potensial. Hal ini dapat dilihat dari produksi buah nanas dari tahun ke tahun mengalami kenaikan. Buah nanas di Indonesia biasanya dimakan langsung sebagai hidangan pencuci mulut sesudah makan. Selain itu ada sebagian yang diolah menjadi sirup, selai dan ada yang dijadikan buah kalengan supaya tahan lama. Karena pemanfaatan buah nanas yang masih terbatas, maka perlu dilakukan penganeekaragaman makanan yang diolah dari buah nanas.

Berdasarkan alasan yang telah diuraikan diatas penulis tertarik untuk melakukan penelitian mengenai madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*, yang kemudian penulis menuangkannya ke dalam sebuah penelitian yang berjudul “nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*”.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang kurma sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep Nanas Madu sebagai substitusi Gula pada pembuatan *Healthy Cheesecake*?
2. Bagaimana Daya Terima Konsumen pada pembuatan nanas madu sebagai substitusi Gula pada pembuatan *Healthy Cheesecake*?

## 1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis mengangkat judul Kurma sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake* adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi resep nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*?
2. Mengidentifikasi daya terima konsumen terhadap kualitas nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake*?

## 1.4 Kegunaan Penelitian

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

### 1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Program Study Perhotelan

Penelitian ini dapat memberikan informasi mengenai nanas madu sebagai substitusi gula pada pembuatan *healthy cheesecake* bagi mahasiswa yang berminat di bidang pastry. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi substitusi pada bahan makanan yang memiliki nilai *healthy*

2. Bagi Penulis

Penelitian ini dapat bermanfaat bagi penulis sebagai penambah ilmu wawasan yang dapat memanfaatkan nanas madu sebagai substitusi gula untuk *healthy food*

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

### 2.4.1 Kegunaan Praktis

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi bagi Rumah Sakit untuk menu *healthy dessert* nanas madu sebagai pengganti gula pada penderita diabetes

2. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru bagi penderita diabetes dan pelaku *Healthy Life Style*
3. Penelitian ini sebagai rekomendasi untuk melaksanakan inovasi produk bagi pastry shop