

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Daun singkong (*manihot esculenta*) adalah daun dari tumbuhan singkong, Indonesia merupakan salah satu wilayah tempat singkong berkembang karena singkong dapat tumbuh di iklim tropis yang dimana Indonesia mempunyai iklim tropis.

Daun singkong adalah bagian dari singkong yang kaya akan zat-zat gizi. Kandungan gizi mikro dan makro ada di dalam daun singkong. Zat gizi makro yang ada pada daun singkong di antaranya adalah serat, karbohidrat, dan protein. Zat gizi mikro yang dikandung oleh daun singkong yaitu vitamin A, vitamin B1, vitamin C, kalsium, fosfor, zat besi, kalium, tembaga, seng, magnesium, dan mangan. Di dalam singkong mengandung beta karoten dan asam amino esensial. Asam amino esensial yang dikandung oleh daun singkong di antaranya seperti valin, leusin, lisin, isoleusin, dan arginin. Daun singkong mengandung protein lebih banyak daripada dagingnya. Daun singkong yang masih muda memiliki kandungan protein, mineral dan vitamin yang sangat tinggi.

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS), tahun 2015, Indonesia menghasilkan lebih 24 juta ton singkong per tahun. Tahun 2016, diperkirakan produksi nasional sekitar 27 juta ton. Indonesia termasuk dari 3 (tiga) negara penghasil singkong terbesar di dunia setelah Nigeria dan Thailand.

Penulis menggunakan daun singkong yang tidak terlalu muda dan tidak terlalu muda juga. Penulis menggunakan daun singkong yang berada di tengah tengah batang karena sudah cukup memiliki serat dan tidak terlalu keras, apabila menggunakan daun singkong yang cukup muda atau pucuk

maka serat nya tidak muncul dan apabila menggunakan daun singkong yang sudah tua rasa nya cukup pait dan a lot seratnya.

Pada saat ini dunia kuliner sedang mengalami perkembangan pesat dan cukup signifikan dengan menonjolkan ide-ide kreatif dan menarik sehingga menjadi tren tersendiri. Terutama mengenai tren dibidang pastry dan kue , yang dikatakan "Tren 2015 lebih pada produk healthy, salah satunya gluten free pastry dengan mengganti gluten atau tepung terigu, tentunya dengan memberi label atau info nutrisi agar lebih jelas kandungannya.

Kue bugis merupakan jajanan pasar tradisional, itulah mengapa tak heran jika ketika anda bertanya pada anak jaman sekarang mengenai kue bugis, maka kening mereka akan langsung berkerut bingung mengenai kue ini. Namun bagi anda para penggemar kue bugis tentu akan selalu mengingat jajanan pasar tradisional yang begitu istimewa ini, sayangnya saat ini hidangan kue bugis jarang sekali tersaji. Saat ini masyarakat lebih cenderung memilih sesuatu yang lebih praktis dan lebih baru, termasuk dalam sajian kuliner.

Menyertakan keripik atau makanan siap saji lebih banyak dipilih masyarakat saat ini dibandingkan mempersiapkan jajanan seperti kue-kue tradisional yang pembuatannya lebih rumit. Hal ini pula yang membuat warisan kuliner lokal menjadi semakin pudar dan bukan tidak mungkin secara perlahan akan sirna tergerus jaman

Bandung merupakan salah satu kota kuliner di Indonesia , bahkan bandung pun sering di sebut sebagai kota kuliner , di bandung juga terdapat makanan tradisional atau pun internasional dan bandung juga menjadi surganya untuk pra penikmat kuliner , bandung juga selalu memberi inovasi inovasi di bidang kuliner nya .

Pengembangan produk baru sering kali di lupakan , pada saat ini merupakan salah satu puncak pengembangan atau inovasi pada produk-

produk di Bandung. Maka dari itu penulis menulis tugas akhir dengan menggunakan judul inovasi .

Kue bugis merupakan salah satu kue tradisional yang terbuat dari beras ketan dan dimasak dengan cara dikukus. Kue ini ada yang berwarna hijau dan hitam keunguan. Warna hijau pada kue berasal dari campuran daun suji, sedangkan warna hitam keunguan biasanya berasal dari ketan hitam. Kue ini biasanya diberi isian berupa parutan kelapa yang sudah dicampur dengan gula merah. Adonan untuk isian kue ini harus dimasak terlebih dahulu hingga matang, sehingga lebih tahan lama dan ketika dikukus rasa manisnya tidak berubah jadi keasaman.

Anehnya walaupun disebut kue Bugis, kue ini tidak ada hubungannya sama sekali dengan suku Bugis. Tentunya berdasarkan data di atas, bisa dibayangkan kue ini menjadi favorite di setiap kalangan, tanpa kenal suku dan usia. Kue bugis yang kenyal dan manis ini biasanya disajikan saat acara-acara tertentu, seperti hari lebaran, persiapan acara pernikahan, persiapan acara sunatan, acara syukuran, dan acara-acara lain yang dianggap cukup penting atau besar. Beberapa daerah Indonesia punya kue bugis, tapi dengan nama yang berbeda-beda.

Untuk di daerah Sumatra (Padang) kue ini disebut juga 'lapek Bugis' atau lepat bugis. Terbuat dari tepung ketan hitam dengan isian enten. Tapi enten ini dimasak dengan gula putih, berbeda dengan kue mendut yang entennya di masak dengan gula merah. Ternyata tidak hanya berbeda nama, cara membungkusnya pun juga berbeda. Kalau di Jawa dibungkus dengan daun pisang muda dan dilipat segiempat seperti membungkus kue pisang, sedangkan di Sumatra di taruh ke dalam daun pisang yang telah dipincuk kemudian dilipat menyerupai piramida. Keduanya diberikan areh atau santan kental.

Sedangkan kue Bugis yang terkenal di Jakarta ini umumnya sudah dimasak terlebih dahulu sampai matang barulah dibungkus dengan daun

pisang yang masih muda. Sebelumnya daun tersebut telah diolesi dengan minyak kelapa agar adonan kue tidak menempel, baru kue dilipat segi empat.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang di atas maka rumusan masalah dalam peneltian ini adalah :

1. Bagaimana pengolahan daun singkong sebagai bahan dasar pembuatan kue bugis ?
2. Bagaimana formulasi resep kue bugis berbahan dasar daun singkong ?
3. Bagaimana daya terima konsumen terhadap mutu kue bugis berbahan dasar daun singkong ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah tersebut , maka tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui pengolahan daun singkong menjadi bahan dasar kue bugis
2. Mengetahui formulasi resep kue bugis berbahan dasar daun singkong
3. Mengetahui daya terima konsumen terhadap mutu kue bugis berbahan dasar daun singkong

1.4 Kegunaan penelitian

1.4.1 Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai potensi daun singkong menjadi bahan dasar kue bugis
2. Sebagai inovasi pembuatan kue bugis
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang penganekaragaman suatu produk dari daun singkong
4. Memperluas pemikiran mahasiswa untuk sebuah inovasi

1.4.2 Praktis

1. Mengurangi limbah organik
2. Memanfaatkan suatu bahan yang hanya di buat masakan rumah menjadi kue tradisional
3. Kue tradisional yang menjadi bermacam-macam