

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Pekanbaru ialah salah satu kota di Provinsi Riau dengan ibu kotanya merupakan Pekanbaru. Kota tersebut ialah ibu kota Provinsi Riau. Kota Pekanbaru mempunyai daerah administrasi pemerintahan dengan luas menurut Permendagri Nomor. 66 Tahun 2011 yakni seluas 632, 27 km² serta dengan jumlah penduduk sebanyak 769. 497 jiwa. Secara administratif Kota Pekanbaru mempunyai 12 wilayah kecamatan serta 58 wilayah kelurahan.

Pekanbaru terhitung kota perdagangan serta jasa yang mempunyai tingkatan urbanisasi yang lumayan besar dari daerah- daerah di Provinsi Riau. Kota ini pula memperoleh julukan bagaikan kota seribu ruko sebab di sepanjang kota ditemui banyak sekali ruko selaku pusat kegiatan aktivitas berdagang serta bisnis warga.

Selayaknya kota perdagangan, Pekanbaru mempunyai sekian banyak pusat perbelanjaan, diantara merupakan Plaza Senapelan, Plaza Sukaramai, Plaza Citra, Mal SKA, Mal Pekanbaru, Mal Ciputra, Lotte Mart, The Central, Metropolitan Trade Center, Ramayana serta Giant. Di samping pusat perbelanjaan modern, ada pula pusat perbelanjaan tradisional yang termasuk salah satu objek wisata Kota Pekanbaru, pasar tradisional yang terdapat di Pekanbaru merupakan pasar bawah, Pasar Raya Senapelan(Pasar Kodim), pasar cik puan , Pasar Andil, Pasar Lima Puluh serta pasar rumbai.

Pasar bawah ini mempunyai 4 lantai serta yang sangat menarik terletak pada lantai dasar. Pada lantai ini dijual santapan ringan serta untuk yang mencari oleh- oleh khas Pekanbaru terdapat dodol durian, lempok, ataupun yang sangat dicari, bolu kemojo.

Bolu kemojo ialah salah satu kue tradisional khas Riau yang dahulunya kurang diketahui orang sebab pada zaman dulu bolu kemojo ataupun yang lebih sering disebut bolu kemojo ini hanya bisa dinikmati pada acara- acara tertentu seperti upacara adat

ataupun pernikahan, tetapi pada tahun 1997 seseorang Bunda yang bernama Dinawati S. Ag menghadirkan serta mempopulerkan bolu kemojo ini. Sehingga saat ini tidak sulit untuk mendapatkan santapan ini apabila berkunjung ke wilayah Riau. Rusydianti (2012).

Pada umumnya bahan utama yang digunakan dalam pembuatan bolu kemojo adalah tepung terigu, kemudian dicampur dengan telur, santan, gula serta daun pandan. Karakteristik khas dari kue ini sendiri merupakan teksturnya yang padat serta cenderung seperti kue basah yang lain. Rasa dari kue ini dominan manis dengan aroma yang wangi serta rasa telur yang cocok saat menyantapnya. Varian rasa bolu khas Riau ini semakin bermacam-macam pada beberapa tahun terakhir, semacam durian, nangka, keju, cokelat, kacang, jagung, serta tapai. Hal ini terjadi karena semakin berkembangnya ide-ide kreatif dari warga sekitar.

Untuk saat ini hanya terdapat varian rasa tersebut yang di tawarkan. Belum ada varian rasa kopi pada produk bolu kemojo ini, padahal Indonesia merupakan salah satu penghasil kopi terbesar di dunia.

Bhara, M. (2005) mengatakan bahwa kopi merupakan jenis tumbuhan yang diproduksi menjadi minuman dengan sifat psikostimulant yang menyebabkan seseorang yang menikmatinya tetap terjaga (kesulitan tidur), mengurangi kelelahan atau stress saat bekerja, dan mampu untuk memberikan efek fisiologis yakni energi.

Menurut Saputra E (2008), kopi merupakan tanaman yang memiliki dua jenis utama, yaitu *Coffea robusta* dan *Coffea Arabica*. Jenis kopi ini paling disukai oleh masyarakat, baik yang ada di dalam negeri maupun masyarakat yang ada di luar negeri.

Salah satu komoditi hasil perkebunan yang memiliki peran besar dalam kegiatan perekonomian di Indonesia adalah kopi. Kopi tergolong salah satu komoditas ekspor Indonesia yang cukup penting sebagai penghasil devisa negara selain gas dan minyak. Peluang ekspor yang semakin terbuka menyebabkan pasar kopi di dalam negeri masih cukup besar.



Sumber: statistik perkebunan Indonesia, 2018

Gambar 1. 1 Diagram Daerah Penghasil Kopi di Indonesia

Kopi merupakan minuman seduh yang berasal dari proses pengolahan dan ekstraksi biji tanaman kopi. Kopi pertama kali ditemukan oleh bangsa Etiopia di benua Afrika sekitar 300 tahun yang lalu, kemudian kopi terus berkembang hingga saat ini. Disamping rasa dan aromanya yang menarik, kopi juga dapat menurunkan risiko terkena penyakit seperti batu empedu, kanker, diabetes, dan penyakit jantung (*kardiovaskuler*).

Dari banyak jenis biji kopi yang ditawarkan di pasaran, hanya terdapat 2 jenis varian utama, yakni kopi arabika dan robusta. Kopi arabika adalah kopi yang memiliki cita rasa dan kualitas terbaik, kopi arabika memiliki rasa yang agak asam. Kandungan kafein yang terdapat pada kopi arabika ini kurang dari 50 persen dibandingkan kandungan kafein kopi robusta. Kopi arabika memiliki ketahanan biji lebih besar dari berbagai macam iklim, tetapi dalam perawatan tanaman lebih sulit karena tanaman ini rapuh atau tidak mudah bertahan hidup. Berbeda dengan kopi robusta lebih mudah bertahan hidup.

Kandungan kafein kopi robusta lebih tinggi, dapat dilihat dari segi rasa dan aromanya. Kandungan kafein yang terdapat dalam kopi merupakan zat kimia yang berasal dari tanaman yang dapat menstimulasi otak dan sistem saraf. Tidak hanya pada kopi, kafein juga dapat ditemukan dalam minuman coklat, minuman berenergi, teh, dan obat-obatan.

Kafein merupakan senyawa kimia alkaloid. Pada umumnya senyawa alkaloid dikenal sebagai trimetilsantin dengan rumus molekul $C_8H_{10}N_4O_2$. Jumlah kandungan zat kafein yang terdapat pada kopi biasanya sekitar 1 – 5 %.

Kopi dengan varian rasa original yang dikonsumsi tanpa gula maupun susu, mengandung antioksidan tinggi dan beberapa nutrisi yang bermanfaat bagi tubuh, seperti riboflavin (vitamin B2), asam pantotenat (vitamin B5), mangan, kalium, natrium, magnesium, dan niacin (vitamin B3).

Kopi memiliki beberapa manfaat yakni dapat membantu meningkatkan memori jangka pendek manusia, dalam dosis rendah kafein berfungsi untuk pembangkit stamina dan peghilang rasa sakit serta sebagai perangsang kerja jantung dan meningkatkan produksi urin.

Tabel 1. 1

Kandungan Gizi Kopi (100 gram)

No.	Komponen Gizi	Kandungan
1.	Energi	4 kj
2.	Lemak	0,02 g
3.	Lemak jenuh	0,002 g
4.	Lemak tak jenuh ganda	0,001 g
5.	Lemak tak jenuh tunggal	0,012 g
6.	Kolestrol	0 mg
7.	Protein	0,12 g
8.	Karbohidrat	0,04 g
9.	Gula	0 g

10.	Sodium	2mg
11.	Kalium	47 mg

Sumber: <https://platform.fatsecret.com/api>, 2007

Tanaman bayam adalah jenis sayuran komersial yang dapat diperoleh di setiap pasar, baik di pasar tradisional maupun pasar swalayan. Tumbuhan bayam pada awalnya berasal dari negara Amerika beriklim tropis, namun kini tersebar di seluruh dunia.

Terdapat dua jenis bayam yang dibudidayakan di Indonesia, yakni bayam cabut (*Amaranthus tricolor L.*) dan bayam petik (*Amaranthus hybridus L.*). Bayam jenis ini sengaja dibudidayakan untuk dikonsumsi karena kandungan gizi yang tinggi, rasa yang enak, dan empuk. Daunnya yang segar membuat bayam memiliki nilai komersial yang tinggi. Bandini dan Nurudin (2001)

Bayam adalah tanaman sayuran yang berasal dari wilayah Amerika Tropik. Pada umumnya bayam hanya dikenal sebagai tanaman hias. Seiring perkembangan zaman, bayam dipromosikan sebagai salah satu bahan pangan sumber protein, vitamin C dan A serta vitamin B dan mengandung garam-garam mineral seperti: posfor, kalsium, dan besi. Sunarjono (2006)

Oleh karena itu penulis merasa perlu meneliti bayam dan ampas kopi sebagai penambah rasa dalam pembuatan bolu kemojo.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latarbelakang di atas, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi resep bolu kemojo berbasis bayam sebagai pewarna dan ampas kopi sebagai penambah rasa ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap bolu kemojo berbasis bayam sebagai pewarna dan ampas kopi sebagai penambah rasa ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian bolu kemojo berbahan dasar kopi adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi resep bolu kemojo berbasis bayam sebagai pewarna dan ampas kopi sebagai penambah rasa
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap bolu kemojo berbasis bayam sebagai pewarna dan ampas kopi sebagai penambah rasa

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.1.1 Kegunaan Teoritis

1. Memberikan informasi kepada masyarakat pengaruh penambahan bayam sebagai pewarna dan ampas kopi sebagai penambah rasa
2. Dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian selanjutnya

1.1.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan inovasi kepada pedagang tradisional pewarna alami dan varian rasa lain dari bolu kemojo