

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung dikenal dengan beragam julukan diantaranya Paris Van Java, Kota Kembang, Kota Kuliner, Surga Belanja, Kota Pendidikan dan dikenal sebagai kota wisata alam buatan yang indah kreatif dan menarik. Hal tersebut menjadi alasan mengapa kota Bandung dipilih oleh para wisatawan dari luar kota sebagai salah satu destinasi wisata.

Bandung menjadi salah satu yang daya tarik terbesar adalah dibidang kuliner, sehingga banyak sekali tumbuh tempat-tempat kuliner yang sangat beragam. Mulai dari tempat kuliner khas Bandung hingga kuliner khas negara lain semuanya ada di kota ini. Banyaknya tempat kuliner di Bandung menyebabkan wisatawan dan para pencari kuliner seringkali bingung ketika harus menentukan tempat mana yang akan dikunjungi. Pada saat ini biasanya pencinta kuliner akan coba mencari secara langsung tempat kuliner yang terlihat menarik atau akan mengunjungi rekomendasi dari orang lain. Saat ini sebenarnya sudah banyak tempat-tempat kuliner di Bandung yang telah memanfaatkan teknologi informasi untuk mempromosikan tempatnya, mula dari menggunakan media sosial hingga membuat website khusus untuk memperkenalkan tempatnya. Keadaan seperti ini akan membuat para pencari kuliner di Bandung harus berusaha lebih banyak untuk mendapatkan informasi mengenai tempat kuliner yang ingin dikunjungi, dikarenakan setiap tempat memiliki medianya masing-masing dalam memperkenalkan tempatnya.

Setiap produsen makanan berlomba-lomba untuk menciptakan makanan/kuliner dengan rasa dan jenis yang berbeda. Potensi wisata kuliner ini bisa menguntungkan, terutama bagi Pemerintah Kota Bandung dan para pengusaha pariwisata. Dari sisi ekonomi wisata ini mampu meningkatkan kesejahteraan masyarakat yang terlibat dalam kegiatan wisata itu sendiri.

Dengan banyaknya tempat wisata kuliner di Bandung inilah salah satu inovasi yang kini sedang terkenal di kota Bandung yaitu kuliner berupa hidangan penutup atau lebih dikenal dengan nama dessert.

Dessert adalah sajian yang disajikan di akhir courses dalam suatu set menu yang gunanya untuk menghilangkan kesan rasa hidangan yang terdahulu dan menutup babak penyajian makanan. Sajian dessert sering dinamakan The final course atau The last course dan berasa manis atau disebut sweet hidangan penutup (dessert) adalah hidangan yang disajikan setelah hidangan utama (main course) sebagai hidangan penutup atau biasa disebut dengan istilah pencuci mulut. Dessert biasanya mempunyai rasa yang manis dan menyegarkan, terkadang ada juga yang berasa asin atau kombinasinya. Fungsi dessert dalam giliran hidangan (courses) adalah sebagai hidangan yang menyegarkan setelah menyantap hidangan utama (main course) yang terkadang mempunyai rasa atau aroma amis serta menghilangkan rasa enek. Pada awalnya hidangan dessert hanya berupa buah-buahan yang segar tanpa proses pengolahan. Tetapi seiring dengan perkembangan zaman, hidangan dessert mulai bervariasi dengan mengambil dasar (basic) dari beberapa hidangan seperti cake, pie, ice cream dan sebagainya yang dipadukan dengan sauce, buah, syrup, cream atau perpaduan antara bahan dasar, sehingga menciptakan hidangan dessert yang lezat dan menarik. Jenis hidangan yang digunakan sebagai dessert dapat dihidangkan secara tersendiri diluar dari susunan menu. Seperti untuk hidangan teman tea, sebagai snack, petit four, hantaran, dan lain sebagainya.

Definisi kesehatan menurut Undang-Undang nomor 36 tahun 2009 adalah “keadaan sehat, baik secara fisik, mental, spiritual maupun social untuk memungkinkan setiap orang untuk hidup produktif secara sosial dan ekonomi” (Undangundang tentang kesehatan tahun 2009). Kesehatan merupakan hal yang sangat penting dalam kehidupan manusia, sehat juga merupakan keadaan dari kondisi fisik yang baik, mental yang baik, dan juga kesejahteraan sosial, tidak hanya merupakan ketiadaan dari penyakit atau kelemahan (WHO, 1948)

Kue wortel atau yang biasa juga dikenal dengan sebutan carrot cake yang berasal dari Amerika Serikat. Jenis kue yang satu ini sedang terkenal di Indonesia

karena semakin sering kamu jumpai di berbagai coffee shop. Carrot cake merupakan kue yang terbuat dari bahan utama wortel yang diparut lalu dicampur dengan aneka bahan kue lainnya seperti telur, tepung, gula, susu, margarin, dan baking powder. Carrot cake disukai banyak orang karena teksturnya yang padat serta cita rasanya yang unik karena ada rasa manis dari wortel.

Wortel adalah sayuran dengan julukan asupan sehat bergizi sempurna. Sayuran ini memiliki sumber serat yang tinggi dan mempunyai serat alami, satu wortel berukuran sedang saja sudah memiliki dua gram serat, biasanya bila sering mengonsumsi wortel dijamin tidak akan darah tinggi, wortel juga memiliki vitamin dan mineral penting untuk tubuh kita. Diantara vitamin A dan vitamin B dan vitamin K, vitamin B6. Kandungan paling banyak pada sayuran wortel adalah karbohidrat dan wortel pun mengandung sedikit lemak dan protein namun kaya akan vitamin salah satunya vitamin A.

Wortel (*Daucus carota L.*) termasuk jenis tanaman sayuran umbi semusim, berbentuk semak (perdu) yang tumbuh tegak dengan ketinggian antara 30 cm - 100 cm atau lebih, tergantung jenis dan varietasnya. wortel digolongkan sebagai tanaman semusim karena hanya berproduksi satu kali dan kemudian mati. Tanaman wortel berumur pendek yaitu berkisar antara 70-120 hari, tergantung pada varietasnya (Cahyono, 2006).

Kacang almond berasal dari pohon badam. Kacang ini mempunyai banyak nutrisi dan kaya akan Vitamin. Pohon badam ini memiliki nama ilmiah *Prunus dulcis*. Kacang almond dulunya adalah jenis tanaman liar. Pohon almond liar ini menurut arkeologi sudah ada di Yunani sejak 6.000 tahun Sebelum Masehi. Pohon badam ini merupakan tanaman asli yang berasal dari Timur Tengah. Pohon badam atau almond memiliki tinggi sekitar 4 sampai 10 meter. Pohon ini tumbuh dengan baik di musim panas dan musim dingin. Kacang almond merupakan buah yang mempunyai biji dan tidak tergolong ke dalam kacang tanah.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan judul yang akan diangkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep produk kue wortel berbasis tepung almond?
2. Bagaimana daya terima panelis terhadap produk kue wortel berbasis tepung almond?
3. Bagaimana manfaat produk kue wortel berbasis tepung almond?
4. Bagaimana biaya pembuatan produk kue wortel berbasis tepung almond?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka diambil beberapa tujuan dari penyusunan proyek akhir ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi produk kue wortel berbasis tepung almond
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima panelis terhadap inovasi kue wortel berbasis tepung almond
3. Untuk mengetahui manfaat produk kue wortel berbasis tepung almond
4. Untuk mengetahui biaya pembuatan pada produk kue wortel berbasis tepung almond

1.4 Kegunaan Penelitian

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

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Memberikan informasi mengenai potensi almond yang dapat dijadikan tepung almond sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue wortel
2. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap bahan makanan yang memiliki kandungan gizi yang tinggi
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang makanan yang mengandung tepung almond baik untuk kesehatan.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Memberikan kontribusi terhadap kesehatan dan manfaat dalam pembuatan sebuah produk berbahan dasar wortel dan berbasis tepung almond
2. Agar para masyarakat yang mempunyai program hidup sehat lebih memilih makanan yang sehat dan mengandung serat yang tinggi yang terdapat pada kue wortel.
3. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk membuat aneka macam kue yang berserat tinggi