

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan atau jajanan tradisional merupakan segala sesuatu yang dapat dimakan dan berasal dari suatu daerah lalu diolah menurut resep makanan yang telah dikenal dengan teknik serta alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi. Jajanan tradisional termasuk jajanan sehat karena dibuat dari bahan – bahan alami serta tidak menggunakan bahan pengawet (Oktavianawati, 2017).

Kue putu ayu merupakan salah satu dari banyaknya jajanan tradisional di Indonesia yang berasal dari Jawa Tengah (Sutomo, 2012). Kue putu ayu adalah salah satu produk turunan yang terbuat dari terigu dan cukup banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Putu ayu merupakan salah satu produk turunan dari terigu yang banyak dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia khususnya masyarakat perkotaan. Hampir memiliki nama yang sama dengan kue putu, tetapi kedua kue ini berbeda. Walaupun kue putu ayu merupakan perkembangan dari kue putu tetapi bahan dasarnya tidak sama, kue putu ayu terbuat dari tepung terigu sedangkan kue putu dari tepung beras. Kue putu ayu ini memiliki dua rasa yang berbeda pada satu porsi, dimana pada bagian bawah terasa manis dari adonan bolu dan gurih pada bagian atas dari parutan kelapa. Kelapa parut pada bagian atas kue putu ayu selain untuk mempercantik kue juga sebagai identitas yang khas dari kue putu ayu itu sendiri.

Kue putu ayu ini biasanya digunakan sebagai makanan selingan pada hidangan acara pesta atau selamat dan dapat pula sebagai makanan pendamping saat minum teh yang disajikan kepada tamu (Sukiyaki, 2016). Selain parutan yang terletak dibagian atas kue putu ayu, karakteristik kue putu ayu selanjutnya terletak pada warna hijaunya yang cerah, warna hijau ini dihasilkan dari pewarna sintetis. Bahan pewarna sintetis ini walaupun aman untuk dikonsumsi harus dibatasi jumlahnya, karena setiap benda sintetis yang masuk ke dalam tubuh akan ada

sedikit banyaknya efek yang ditimbulkan (Nugraheni,2014). Pewarna sitentis ini dapat digantiikan oleh pewarna alami, salah satunya sawi hijau.

Pewarna alami memiliki kelebihan dalam menyumbang nilai nutrisi dan memberi rasa pada makanan. Sawi hijau sebagai pewarna alami akan meningkat kandungan gizi dan antioksidan karena mengandung pigmen klorofil. Pemanfaatan penambahan zat pewarna makanan pada umumnya bertujuan agar makanan terlihat lebih segar dan menarik sehingga menimbulkan selera orang untuk memakannya (Rustandi,2011)

Di Indonesia penyebutan sawi biasanya mengacu pada sawi hijau. Selain itu, terdapat pula sawi putih (*Brassica rapa* kelompok *pekinensis*, disebut juga *petsai*) yang biasa dibuat sup atau diolah menjadi asinan. Jenis lain yang kadang-kadang disebut sebagai sawi hijau adalah *sesawi* sayur (untuk membedakannya dengan *caisim*) (Subana, 2017). Sawi hijau sayuran yang pada umumnya diolah dengan cara direbus atau ditumis. Ketika musim panen sawi hijau banyaknya menjadi limbah karena umur sawi hijau yang segar sangat singkat. Agar sawi hijau itu sendiri tidak menjadi limbah perlu adanya produk olahan yang menggunakan sawi hijau, salah satunya sebagai pewarna alami. Sawi hijau sendiri memiliki waktu simpan yang sangat singkat dan dalam waktu tiga sampai empat hari sawi hijau segar mengalami penguningan (Alifah et al., 2019).

Pada penelitian ini penulis memilih sawi hijau sebagai pewarna alami untuk pembuatan kue putu ayu karena penulis ingin menambahkan nilai nutrisi yang terkandung pada kue putu ayu serta penulis mencoba menggunakan pewarna hijau alami selain daun suji dan daun pandan yang biasanya digunakan untuk kue – kue yang memerlukan warna hijau.

Tabel 1. 1 Kandungan Nutrisi Sawi Hijau per 70 gram

No.	Unsur Gizi	Jumlah
1.	Energy (kkal)	9
2.	Karbohidrat (gr)	1,53

3.	Lemak tak jenuh tunggal (gr)	0,067
4.	Protein (gr)	1,05
5.	Kalsium (mg)	74
6.	Serat (gr)	0,7
7.	Zat Besi (mg)	0,56
8.	Fosfor (mg)	26
9.	Magnesium (mg)	13
10.	Sodium (mg)	46
11.	Vitamin C (mg)	31,5
12.	Vitamin A (mcg)	156
13.	Vitamin K (mcg)	31,9
14.	Folat (mcg)	46

Selain itu penulis ingin mengetahui bagaimana pengaruh sawi hijau pada kue putu ayu dan sejauh mana konsumen menyukainya. Untuk itu penulis ingin bereksperimen dengan menggunakan sawi hijau sebagai pewarna alami untuk kue putu ayu, yang biasanya diolah menjadi makanan pendamping untuk tumis dan sayur.

1.2 Rumusan Masalah

Dari beberapa hal yang telah dijelaskan dalam latar belakang, peneliti tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Inovasi Sawi Hijau Sebagai Pewarna Alami Dalam Pembuatan Kue Putu Ayu” dengan rumusan masalah:

1. Bagaimana formulasi yang tepat pada kue putu ayu dengan menggunakan sawi hijau sebagai pewarna alami?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue putu ayu setelah menggunakan sawi hijau sebagai pewarna alami?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan yang dicapai penulis dengan melakukan penelitian dan percobaan menggunakan sawi hijau sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue putu ayu:

1. Mengetahui formulasi kue putu ayu menggunakan sawi hijau sebagai pewarna alami
2. Mengidentifikasi bagaimana daya terima konsumen terhadap produk kue putu ayu berbasis sawi hijau sebagai pewarna alami

1.4 Batasan Masalah

Objek yang digunakan pada penelitian ini yaitu kue putu ayu dengan menggunakan sawi hijau sebagai pewarna alami dalam pembuatannya, serta menggunakan metode organoleptik untuk uji bahan makanan berdasarkan kesukaan pada kue putu ayu dengan sawi hijau sebagai pewarna alami.

1.5 Kegunaan Penelitian

1. Kegunaan Praktis
Sebagai salah satu inovasi bagi industri makanan di Bandung maupun Indonesia
2. Kegunaan Teoritis
Penelitian ini berguna untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis serta dapat bermanfaat untuk industri makanan serta dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau yang berkaitan dengan isi penelitian.