

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Keberagaman budaya serta makanan tradisional Indonesia menjadi identitas bagi suatu wilayah. Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan bukan hanya berperan untuk memenuhi kebutuhan nutrisi seseorang. Makanan juga berguna untuk menjaga hubungan antar manusia yang menjadi simbol identitas, dan dapat juga dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata serta pendapatan suatu daerah (Nurhayati, Mulyana dan Avi, 2018). Salah satu makanan tradisional tersebut adalah kue kembang loyang.

Kue kembang loyang merupakan makanan daerah khas Betawi dengan penamaannya diberi sesuai bentuk dan teknik yang digunakan dalam membuatnya. Kue kembang loyang dijadikan suguhan masyarakat pada acara-acara penting seperti acara keagamaan dan upacara pernikahan. Kue kembang loyang memiliki nama yang berbeda di beberapa daerah, di Sumatera Barat disebut kue loyang, di Trenggalek Jawa Timur kembang loyang disebut Matahari. Penyebutan matahari dikarenakan bentuk bulat dan mekar dari kue yang menggambarkan matahari

Bahan dasar pembuatan kue ini yakni tepung beras, santan, gula, telur, minyak goreng dan garam. Menurut Sugik (2014), kue kembang loyang berasal dari olahan adonan kental kemudian dicetak dengan alat berbentuk bunga yang penggunaannya dicelupkan ke adonan. Alat tersebut dimasukkan ke penggorengan dan digoyang-goyangkan agar kue terlepas dari cetakan. Kue kembang loyang tergolong makanan berlemak yang berasal dari penggunaan santan dan penyerapan minyak saat penggorengan. Selama penyimpanan bahan pangan dapat mengalami kerusakan seperti ketengikan. Proses ketengikan (*rancidity*) yang ada pada kue kembang loyang menimbulkan adanya aroma dan cita rasa tengik. Kualitas produk pangan dipengaruhi oleh ketengikan yang dapat mempengaruhi konsumen untuk menolak produk tersebut serta berefek membahayakan. Sejumlah faktor yang dapat menyebabkan ketengikan pada makanan berlemak yakni penyerapan bau oleh lemak, aktivitas enzimatis di

jaringan bahan mengandung lemak, aktivitas mikroba dan oksidasi dengan oksigen udara atau kombinasi dari dua atau lebih penyebab kerusakan (Ketaren, 1986). Ketengikan pada Kue kembang loyang dapat dikurangi dengan menambahkan antioksidan.

Antioksidan adalah senyawa yang menghambat dan mengurangi kerusakan atau ketengikan yang diakibatkan oleh oksidasi pada makanan. Umumnya antioksidan sintetik merupakan antioksidan yang biasa digunakan dalam bahan pangan, namun penggunaannya cukup terbatas dan cenderung dihindari karena bersifat karsinogenik. Efek senyawa radikal bebas yang ditimbulkan selama proses transformasi energi metabolik dapat dilindungi dengan adanya antioksidan (Azima, Muchtadi, Zakaria, dan Prioseryono, 2004). Oleh karena itu untuk mencegah ketengikan pada kue kembang loyang dapat ditambahkan antioksidan alami yang lebih aman bagi kesehatan. Antioksidan alami banyak dijumpai dikehidupan sehari-hari, seperti antioksidan pada *cassia vera*.

Cassia vera adalah sebutan dari kulit kayu manis setelah melalui tahap-tahap pengolahan: pengikisan, pembuatan irisan, pengelupasan kulit dan pengeringan dengan sinar matahari. Tasia dan Widyaningsih (2014), menyebutkan bahwa *cassia vera* yang merupakan produk lanjutan dari tanaman kayu manis memiliki kesamaan sifat kimianya. Berdasarkan penelitian yang dilakukan Guenther (2006), mengemukakan bahwa kayu manis memiliki kandungan diantaranya sinamaldehyd, eugenol, minyak atsiri, safrol, tanin, damar, kalsium oksalat, zat penyamak, flavonoid, saponin serta kandungan gizi lainnya seperti gula, protein, lemak kasar dan pektin. Kandungan total fenol *cassia vera* (*cinnamomum burmanni* Ness ex Blume) sebesar 62,25%.

Senyawa antioksidan yang terkandung pada *cassia vera* seringkali dimanfaatkan dalam menghambat terjadinya kerusakan dalam suatu produk pangan. Pernyataan ini sesuai dengan Ravindran (2004) yang mengungkapkan pada *cassia vera* terdapat kandungan antioksidan yang dapat menghambat reaksi oksidasi sehingga memperpanjang umur simpan suatu produk. Kusuma (2008) juga meneliti roti manis dengan penambahan bubuk *cassia vera* dengan hasil dapat mengawetkan roti manis selama 7 hari.

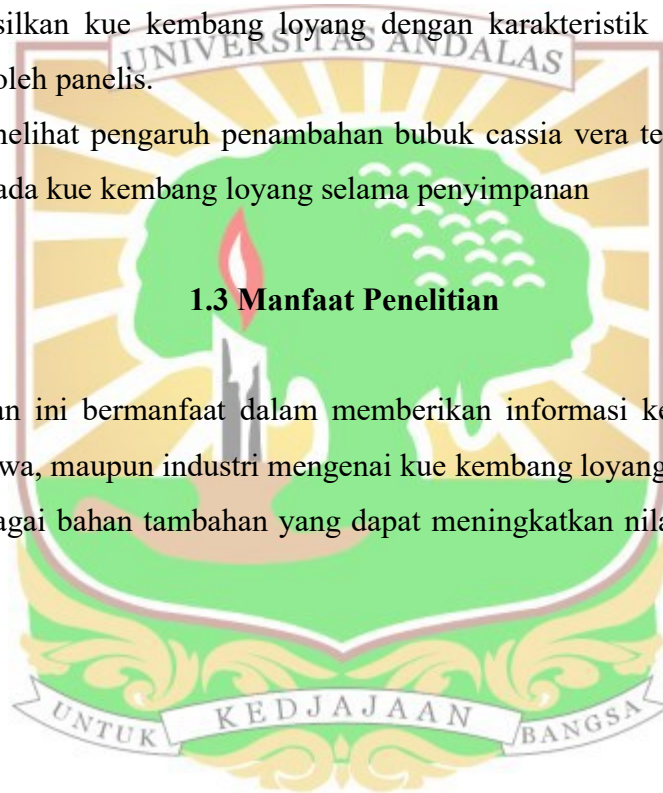
Dari uraian diatas, maka penulis melakukan penelitian dengan judul “**Pengaruh Penambahan Bubuk Cassia Vera (*Cinnamomum burmannii*) Terhadap Karakteristik Mutu Kembang Loyang**”

1.2 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan bubuk cassia vera terhadap karakteristik mutu kue kembang loyang yang dihasilkan
2. Untuk mengetahui penambahan bubuk cassia vera yang tepat sehingga menghasilkan kue kembang loyang dengan karakteristik yang terbaik dan disukai oleh panelis.
3. Untuk melihat pengaruh penambahan bubuk cassia vera terhadap kerusakan lemak pada kue kembang loyang selama penyimpanan

1.3 Manfaat Penelitian

Penelitian ini bermanfaat dalam memberikan informasi kepada masyarakat umum, mahasiswa, maupun industri mengenai kue kembang loyang dan pemanfaatan cassia vera sebagai bahan tambahan yang dapat meningkatkan nilai mutu dan umur simpan.



1.4 Hipotesis Penelitian

- H0 : Penambahan bubuk cassia vera (*Cinnamomum burmannii*) tidak berpengaruh terhadap karakteristik mutu kue kembang Loyang
- H1 : Penambahan bubuk cassia vera (*Cinnamomum burmannii*) berpengaruh terhadap karakteristik mutu kue kembang Loyang

