

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Sumatera Barat merupakan salah satu provinsi di Indonesia yang terkenal dengan keberagaman kulinernya. Kuliner khas minangkabau ini sudah sangat terkenal tidak hanya secara nasional tapi juga internasional. Kekayaan kuliner Sumatera Barat merupakan salah satu daya tarik bagi para wisatawan untuk datang ke Sumatera Barat. Banyaknya jumlah wisatawan asing dan wisatawan dalam negeri yang berkunjung ke Sumatera Barat dapat dijadikan sebagai peluang untuk meningkatkan pendapatan masyarakat setempat. Melalui industri kuliner, masyarakat dapat mengambil peluang untuk meningkatkan pendapatannya. Usaha yang dapat dilakukan oleh masyarakat yaitu dengan membuat makanan khas Sumatera Barat sebagai oleh-oleh bagi para wisatawan. Hal ini dikarenakan ketika mengunjungi suatu daerah para wisatawan cenderung suka mencari oleh-oleh khas dari daerah yang dikunjungi.

Salah satu oleh-oleh khas Sumatera Barat adalah kareh-kareh. Kareh-kareh merupakan makanan khas dari daerah Tanah Datar, Sumatera Barat, berbentuk segitiga dengan pola seperti sarang laba-laba. Makanan ini memiliki tekstur renyah serta bercita rasa manis dan gurih. Kareh-kareh sering ditemui saat lebaran dan acara adat, namun banyak industri kecil rumahan yang memproduksi makanan ini setiap hari untuk dijual ke beberapa daerah yang ada di Sumatera Barat. Berdasarkan wawancara (2020) yang dilakukan dengan produsen kareh kareh di Nagari Koto Laweh Kabupaten Tanah Datar Sumatera Barat, bahan baku pembuatan kareh-kareh adalah tepung beras, gula merah dan santan yang diaduk dengan komposisi tertentu sampai didapatkan adonan yang baik. Lalu digoreng dengan menggunakan alat khusus yang terbuat dari tempurung kelapa yang sudah dibolongi dan tangkai bambu sebagai pegangannya. Ada teknik khusus saat menggoreng adonan menjadi bentuk sarang laba-laba, yaitu adonan yang sudah jadi dimasukkan kedalam tempurung kelapa, lalu dipukul pukuk sampai adonan jatuh ke minyak panas, sehingga didapatkan bentuk khas seperti sarang laba-laba.

Sumatera Barat juga merupakan provinsi yang banyak memproduksi rempah rempah, salah satunya adalah tanaman kayu manis. Tanaman kayu manis yang dikembangkan di daerah Sumatera Barat adalah jenis *Cinnamomum burmanii* B, dan

produknya dikenal sebagai *Cassia vera* atau *Korinji cassia*. Tanaman kayu manis dapat diolah menjadi bermacam macam produk seperti dalam bentuk bubuk, minyak atsiri atau oleoresin. Kulit kayu manis dalam bentuk asli seperti potongan atau bubuk digunakan untuk bermacam-macam bumbu masakan daging dan ikan, sebagai campuran dalam minuman (teh, kopi, dan kakao). Ekstrak kayu manis apabila dikonsumsi secara langsung mempunyai rasa yang pedas, manis dan panas (Yulia, Suparmo dan Harmayani, 2011). Selain sebagai penambah cita rasa masakan dan pembuatan kue, kayu manis dikenal memiliki kandungan sinamaldehyd dan eugenol. Senyawa tersebut dapat diaplikasikan sebagai antioksidan alami, antimikroba serta pengawet alami. Hal tersebut telah dibuktikan oleh Tsalisa (2018) bahwa penambahan kayu manis dapat memperpanjang umur simpan wingko babat sampai hari ke 6.

Berdasarkan uraian diatas maka perlu dilakukan penambahan bubuk kulit kayu manis (*Cassia vera*) kedalam adonan kue kareh-kareh yang bercita rasa khas, memperpanjang umur simpan sehingga mampu meningkatkan kualitas kareh kareh dan menjadi nilai jual yang tinggi. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang dilakukan, pembuatan kareh-kareh dengan penambahan bubuk kayu manis (*Cassia vera*) sebanyak 6%, 7%, 8%, 9% dari berat adonan total diperoleh hasil semakin tinggi konsentrasi bubuk kayu manis yang ditambahkan maka rasa khas kulit manis semakin pekat. Apabila penambahan bubuk kayu manis terlalu banyak maka rasa pedas pada kareh-kareh akan semakin kuat sehingga dikhawatirkan akan berdampak negatif kepada kesehatan. Oleh sebab itu penulis menambahkan bubuk kayu manis dengan konsentrasi 0% (Kontrol), 6%, 7%, 8%, 9%.

Dari uraian diatas maka perlu dilakukan penelitian lebih lanjut untuk mengetahui sifat fisik, kimia, dan organoleptik dari kareh kareh yang dihasilkan. Oleh karena itu penulis akan melakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Bubuk Kulit Kayu Manis (*Cassia vera*) terhadap Kualitas Kue Kareh-Kareh”**.

## 1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh penambahan bubuk *cassia vera* terhadap kualitas kue kareh kareh yang dihasilkan

2. Untuk mengetahui penambahan bubuk *cassia vera* yang tepat sehingga menghasilkan kue kareh kareh dengan karakteristik yang terbaik dan disukai oleh panelis.

