

BAB I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Indonesia merupakan negara yang mempunyai keragaman budaya, terutama makanan khas atau makanan tradisional. Makanan tradisional suatu daerah merupakan wujud pencapaian estetika yang mengandung nilai budaya dan sejarah sehingga menghasilkan cita rasa yang khas dari daerah tersebut. Makanan khas ini mengandung dan menunjukkan eksistensi dan identitas dari suatu daerah, salah satunya adalah bolu kemojo yang berasal dari suku melayu di provinsi Riau.

Bolu kemojo pada zaman dahulu oleh suku melayu dibuat pada perayaan acara-acara tertentu, seperti acara besar islam, acara adat istiadat dan acara pernikahan. Tahun 1997, bolu kemojo mulai diperkenalkan dan dipopulerkan menjadi makanan khas Riau sehingga saat ini dapat dengan mudah menemukan makanan ini bila berkunjung ke daerah Riau (Ramadhani dan Mulyani, 2018).

Bolu kemojo merupakan salah satu jenis kue khas daerah Riau yang dicetak berbentuk bunga kamboja sehingga dinamakan bolu kemojo atau bolu kojo. Bolu kemojo mempunyai rasa yang manis, legit dan memiliki aroma yang khas. Teksturnya lebih padat dan sedikit basah dibandingkan dengan kue bolu pada umumnya. Kue ini terbuat dari tepung terigu, telur, margarin, santan, daun pandan dan vanili dengan proses pembuatannya dapat dilakukan dengan cara dipanggang atau dikukus (Afrianto *et al*, 2017).

Bolu kemojo dikenal dengan rasa yang manis dan warna hijau yang khas. Pemanis yang umumnya digunakan dalam pembuatan bolu kemojo adalah gula pasir (Mawaddah, 2017). Gula pasir memiliki nilai kalori yang tinggi yaitu 386,7 kkal/g. Sedangkan stevia memiliki kalori yang sangat rendah yang tentunya baik bagi kesehatan (Vatankhah *et al.*, 2014). Selain itu, gula pasir memiliki indeks glikemik yang tinggi yaitu 68 (Wedowati *et al*, 2015), sedangkan gula stevia memiliki indeks glikemik sebesar 0. Indeks glikemik yang aman bagi penderita diabetes melitus adalah indeks glikemiks yang rendah dibawah 55. Stevia sangat aman bagi penderita diabetes dan baik untuk kesehatan sehingga berpotensi dijadikan sebagai pemanis alami pengganti gula pasir (Megeji *et al*, 2014). Selain itu, bolu kemojo dikonsumsi oleh berbagai kalangan seperti anak-anak, remaja,

dewasa dan tua (Ashari *et al*, 2021). Pada anak-anak konsumsi gula yang tinggi dapat menyebabkan karies pada gigi dan asupan gula yang tinggi tidak baik untuk orang dewasa maupun lansia karena dapat meningkatkan gula darah. Menurut Ghandhi *et al* (2018), stevia memiliki peluang yang sangat kecil menyebabkan plak gigi dibandingkan dengan sukrosa. Pemanis stevia juga dapat dijadikan sebagai antibakteri sehingga mencegah terjadinya karies gigi pada anak. Sedangkan menurut Jeppesen *et al* (2002), stevia dapat meningkatkan sekresi insulin pada pankreas tikus percobaan.

Tanaman stevia dengan nama ilmiah *Stevia rebaudiana* ini merupakan jenis tumbuhan perdu. Daun stevia mengandung senyawa glikosida diterpen yang tingkat kemanisannya antara 200-300 kali gula tebu, tetapi kandungan kalornya sangat rendah. Dibandingkan dengan pemanis berkalori rendah yang lainnya, pemanis stevia lebih aliamiah. Selain itu masa panen tanaman stevia jauh lebih pendek dari pada tanaman tebu. Kemanisan daun stevia ada pada molekul kompleksnya yang disebut Steviosid, ini adalah glikosida (glukosa, sophorose dan steviol) (Yulianti *et al*, 2014). Selain itu stevia mudah untuk diolah karena tidak rusak pada suhu tinggi karena kandungan steviosid tahan pada pemanasan sampai 200° Celcius (392° Fahrenheit) sehingga dapat digunakan pada setiap jenis makanan dan minuman (Adhitama, 2020).

Menurut Raspe *et al* (2021), ekstraksi senyawa stevia sebagai pemanis alami dan memiliki kandungan bioaktif yang baik untuk kesehatan menggunakan metode ekstraksi ultrasonik dan menggunakan pelarut etanol. Sedangkan menurut Formigoni *et al* (2020), teknik ekstraksi yang umum dan aman digunakan, serta relatif murah adalah menggunakan aquadest. Hasil ekstraksi stevia ini masih dalam bentuk kasar yang menghasilkan rasa getir atau pahit. Kotoran dalam ekstrak kasar ini berasal dari pigmen organik dan garam non organik. Menurut Kusumaningsih *et al* (2015), pengurangan kadar tanin stevia dapat dilakukan dengan menggunakan karbon aktif. Pengurangan kadar tanin terbaik dengan menggunakan suhu 70 °C selama 3 jam dengan pengurangannya sebesar 39,74%. Ekstrak yang diperoleh dijadikan bubuk dan ditambahkan ke dalam bolu kemojo

Pembuatan bolu kemojo menggunakan pemanis stevia ini diharapkan dapat menjadi alternatif dan membantu perindustrian produk bolu kemojo. Akan

tetapi, untuk pengaplikasiannya perlu dilakukan uji kelayakan ekonomi pada industri bolu kemojo. Salah satu daya saing suatu produk dapat dilihat dari keuntungan yang maksimum. Jika keuntungan suatu produk meningkat dapat diartikan daya saingnya juga meningkat dan sebaliknya. Berdasarkan data diatas dilakukan penelitian yang berjudul **“Karakteristik dan Uji Kelayakan Ekonomi Bolu Kemojo Dengan Penggunaan Ekstrak Stevia (*Stevia rebaudiana B.*)”**.

B. Rumusan Masalah

1. Belum adanya pelarut (aquadest dan etanol 96%) yang dengan optimal dapat mengekstrak stevia (*Stevia rebaudiana B.*).
2. Belum adanya data terkait karakteristik bolu kemojo stevia, diantaranya karakteristik kimia (kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat, aktivitas antioksidan, dan nilai kalori) karakteristik fisik (indeks warna, dan tekstur), dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan aftertaste).
3. Belum adanya penelitian terkait kelayakan ekonomi industri bolu kemojo stevia dengan penggunaan ekstrak stevia (*Stevia rebaudiana B.*)?

C. Tujuan Penelitian

1. Mendapatkan pelarut (aquadest dan etanol 96%) dengan hasil optimal pada ekstraksi stevia (*Stevia rebaudiana B.*).
2. Mendapatkan produk dengan kualitas terbaik berdasarkan karakteristik kimia (kadar air, abu, protein, lemak dan karbohidrat, aktivitas antioksidan, dan nilai kalori) karakteristik fisik (indeks warna, dan tekstur), dan organoleptik (warna, aroma, rasa, tekstur dan aftertaste)
3. Mendapatkan kelayakan ekonomi industri bolu kemojo dengan penggunaan ekstrak stevia (*Stevia rebaudiana B.*)?

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif pemanis alami dalam pembuatan bolu kemojo sehingga dapat dinikmati oleh berbagai kalangan.

Penggunaan *Stevia rebaudiana* dalam pembuatan bolu kemojo ini diharapkan dapat menggantikan fungsi gula pasir sebagai pemanis. Selain itu diharapkan dapat menghasilkan karakteristik dan organoleptik yang disukai konsumen serta memiliki kelayakan ekonomi dengan keuntungan maksimum.

