

I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara yang terdiri dari banyak daerah dengan berbagai suku dan budaya yang beranekaragam. Setiap daerah di Indonesia memiliki makanan tradisional yang menjadi ciri khas dari daerah tersebut. Walaupun di daerah lain juga memiliki makanan tradisional yang sama namun setiap daerah memiliki cita rasa makanannya tersendiri. Makanan tradisional adalah makanan yang dikonsumsi oleh masyarakat suatu daerah secara turun-temurun dimana makanan tersebut memiliki nilai budaya dan kepercayaan yang bersumber pada budaya lokal (Juliandri, Jahrizal, dan Taryono, 2017). Salah satu makanan tradisional Indonesia adalah Kue Bangkit, yaitu kue kering khas daerah Riau.

Kue bangkit merupakan jenis kue kering (kukis) yang terbuat dari adonan tepung tapioka, kuning telur, santan, dan gula halus. Kue bangkit biasanya dibuat dengan cara dibakar, namun sekarang lebih banyak masyarakat membuatnya dengan cara dipanggang menggunakan *oven*. Pemberian nama kue bangkit dikarenakan ketika adonan kue bangkit telah matang maka ukurannya akan bertambah dari ukuran awal sebelum dipanggang (Juliandri et al., 2017). Kue bangkit mempunyai tekstur yang rapuh, halus, dan mudah patah, dengan ukuran kecil serta rasa yang manis. Kue bangkit biasanya disajikan pada saat hari raya Idul Fitri, hari-hari besar lainnya bahkan masyarakat keturunan Tiong Hoa di Provinsi Riau juga menyajikan kue ini saat perayaan Imlek (Sari, Efendi, dan Herawati, 2018).

Kue bangkit merupakan kue tradisional khas Riau yang memiliki aneka rasa seperti jeruk purut, kelapa, durian, pandan, jahe, dan lain-lain. Namun rasa yang paling umum adalah rasa kelapa karena salah satu bahan utama dalam membuat kue bangkit adalah santan kelapa. Buah, daun, atau bahan lain juga dapat dimanfaatkan menjadi pemberi rasa kepada kue bangkit. Selain itu, penambahan buah, daun ataupun bahan lain pada kue bangkit dapat meningkatkan nutrisi yang terkandung dalam kue bangkit. Salah satu buah yang dapat dimanfaatkan adalah buah kersen.

Kersen (*Muntingia calabura* L.) atau seri adalah tumbuhan yang banyak tumbuh di Indonesia dan termasuk kedalam tumbuhan liar yang rindang, tingginya dapat mencapai 12 meter serta mudah tumbuh dan berkembang pada suhu yang panas. Buah ini juga dikenal dengan nama talok, ceri, keres, dan ceri-cerian di beberapa daerah berbeda (Dinas Kesehatan Kabupaten Badung, 2017). Kersen sering dijumpai di pinggiran jalan, semak-semak ataupun di pekarangan rumah. Kersen biasanya menjadi buah yang digemari anak-anak karena rasanya yang manis dan juga pohonnya yang mudah ditemui disekitaran rumah. Kersen memiliki buah yang berukuran kecil, memiliki warna merah ketika sudah matang, dan memiliki rasa yang manis (Zahara dan Suryady, 2018).

Buah kersen mengandung senyawa kimia yang bermanfaat bagi tubuh, dalam 100 g buah kersen terdapat 77,8 g air, 0,384 g protein, 1,56 g lemak, 17,9 g karbohidrat, 4,6 g serat, 124,6 mg kalsium, 84 mg fosfor, 1,18 g besi, 0,554 g niacin, dan 80,5 mg vitamin C (Sibarani, 2019). Analisis fitokimia ekstrak buah kersen mengandung senyawa berupa saponin, fenol, steroid/triterpenoid dan flavonoid yang mana kandungan senyawa tersebut diantaranya memiliki aktivitas sebagai antioksidan yaitu fenol dan flavonoid karena kemampuannya dalam mereduksi radikal bebas (Rosniatin et al., 2021). Buah kersen mengandung senyawa fenolik terlarut yang tinggi, terutama asam fenolik dan flavonoid. Buah kersen biasanya dikonsumsi langsung setelah dipetik dari pohonnya atau diolah untuk makanan rumahan, namun buah ini memiliki potensi yang besar untuk digunakan dalam industri makanan dan sebagai makanan fungsional karena sifat fisikokimia dan kandungan senyawa antioksidan yang tinggi (Pereira, Arruda, de Morais, Eberlin, dan Pastore, 2018).

Ketersediaan buah kersen di Indonesia cukup banyak, namun pemanfaatannya belum maksimal, hal ini dikarenakan buah kersen dianggap tidak ekonomis dan tidak dibudidayakan untuk tujuan perkebunan. Selain itu, pengetahuan mengenai buah kersen, kandungan nutrisi dan manfaatnya belum banyak diketahui oleh masyarakat (Pereira et al., 2018). Buah kersen mengandung air yang cukup banyak sehingga buah ini tidak dapat dikonsumsi dalam waktu yang lama setelah dipetik. Agar buah kersen dapat menghasilkan nilai tambah maka diperlukan adanya inovasi dalam pemanfaatan buah kersen (Ameliya dan Handito, 2018). Salah satunya adalah digunakan sebagai bahan tambahan dalam

pembuatan kue bangkit. Dalam pembuatan kue bangkit, puree buah kersen dapat dimanfaatkan sebagai bahan tambahan agar memberikan rasa yang baru pada kue bangkit serta dapat bermanfaat bagi tubuh.

Pada penelitian pendahuluan digunakan konsentrasi puree buah kersen sebanyak 20 g, 30 g, dan 40 g untuk adonan 200 g tepung tapioka. Berdasarkan penelitian pendahuluan yang telah dilakukan dihasilkan kue bangkit yang memiliki tekstur, rasa, dan aroma yang berbeda dimana semakin banyak penambahan puree buah kersen maka tekstur yang dihasilkan sedikit tidak terlalu renyah, rasa yang dihasilkan semakin manis dan aroma buah kersen semakin kuat. Hasil dari penelitian pendahuluan ini akan digunakan sebagai referensi untuk penelitian utama dimana akan ditambahkan puree buah kersen dengan konsentrasi selisih 10 g setiap perlakuan. Berdasarkan latar belakang tersebut maka dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Puree Buah Kersen (*Muntingia calabura L.*) terhadap Karakteristik Kue Bangkit”**.

1.2 Tujuan Penelitian

Tujuan Penelitian adalah :

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan puree buah kersen terhadap karakteristik mutu kue bangkit.
2. Untuk mengetahui konsentrasi penambahan puree buah kersen terbaik agar menghasilkan kue bangkit dengan karakteristik terbaik.

1.3 Manfaat Penelitian

Manfaat Penelitian adalah :

1. Modifikasi pembuatan kue bangkit dengan penambahan puree buah kersen.
2. Meningkatkan nilai antioksidan dan memberikan rasa baru pada kue bangkit yang dibuat dengan penambahan puree buah kersen.

1.4 Hipotesis

Hipotesis dari penelitian ini adalah :

H0 : Penambahan puree buah kersen berpengaruh nyata terhadap karakteristik kue bangkit.

H1 : Penambahan puree buah kersen tidak berpengaruh nyata terhadap karakteristik kue bangkit.

