

# I. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri khas kedaerahan yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Berbagai daerah di Indonesia mempunyai beranekaragam masakan, jajanan dan minuman tradisional yang memungkinkan masyarakat Indonesia memilih dan mengonsumsi makanan yang lezat, sehat dan aman, sesuai dengan moral budaya dan keyakinan masyarakat (Susanto, 1995). Makanan tradisional berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia dan dapat pula dijual untuk menunjang pendapatan suatu daerah.

Kue cucur merupakan salah satu makanan tradisional yang berasal dari Betawi. Kue cucur juga sering disebut kue adat karena kue cucur selalu hadir dalam perayaan adat Betawi seperti upacara pernikahan, potong rambut bayi, dan acara keagamaan. Makanan sejenis kue cucur bisa ditemukan di Sumatera Barat dikenal dengan nama pinyaram, akan tetapi bahan baku yang digunakan pada pembuatan pinyaram sedikit berbeda dengan kue cucur karena pada pembuatan pinyaram tidak menggunakan tepung terigu sedangkan pada pembuatan kue cucur menggunakan tepung terigu. Bahan utama dalam pembuatan kue cucur terdiri dari tepung terigu protein sedang, tepung beras, dan gula pasir.

Kue cucur sebagai produk pangan gorengan memiliki kandungan minyak yang cukup tinggi, berasal dari minyak yang terserap oleh makanan selama proses penggorengan (Sartika, 2009). Faktor-faktor yang mempengaruhi daya serap minyak ditentukan oleh suhu dan lama proses pengolahan (Muchtadi, 2010). Suhu pemanasan, lama pemanasan dan frekuensi penggorengan mengakibatkan perubahan minyak menjadi lebih kental, terbentuk bau dan rasa yang tidak diinginkan dengan warna yang keruh. Kerusakan atau ketengikan minyak dapat disebabkan oksidatif dan hidrolitik minyak. Ketengikan oksidatif terjadi karena proses oksidasi oleh oksigen terhadap asam lemak tidak jenuh dalam minyak. Sementara itu, hidrolitik terjadi karena adanya air dalam minyak. Proses hidrolisis dipercepat oleh suhu, kadar air dan kelembaban relatif (Muchtadi, 2010). Bau

tengik yang terbentuk menyebabkan flavor produk pangan menjadi tidak disenangi (Ketaren, 2008).

Untuk mencegah kerusakan pada minyak dapat ditambahkan antioksidan. Antioksidan merupakan senyawa yang dapat menunda, menghambat, atau mencegah proses oksidasi pada lemak minyak yang terdapat dimakanan sehingga tidak menyebabkan ketengikan atau kerusakan. Disamping itu antioksidan juga diperlukan untuk melindungi tubuh dari pengaruh senyawa-senyawa radikal bebas yang dihasilkan dari proses oksidasi yang terjadi pada proses transformasi energi metabolik.. Senyawa radikal bebas selain yang dihasilkan tubuh (endogen) juga berasal dari luar tubuh (eksogen) (Azima, Muchtadi, Zakaria, dan Priosoeryanto 2004).

Pada umumnya zat antioksidan yang banyak digunakan di dalam bahan pangan adalah antioksidan sintetik, namun antioksidan ini sangat terbatas penggunaannya, bahkan cenderung dihindari karena dapat bersifat karsinogenik (Barlow, 1989 *cit* Azima *et al.*, 2004). Maka penggunaan antioksidan alami merupakan alternatif terbaik dalam mencegah kerusakan pada minyak dan dapat memperbaiki umur simpan dari kue cucur. *Cassia vera* merupakan rempah-rempah dalam bentuk kulit kayu yang biasa dimanfaatkan masyarakat Indonesia dalam kehidupan sehari-hari. Selain sebagai penambah cita rasa masakan dan pembuatan kue, tumbuhan kayu manis dikenal punya berbagai khasiat. *Cassia vera* mempunyai kandungan senyawa kimia berupa fenol, terpenoid dan saponin yang merupakan sumber antioksidan (Halliwell, 2007). Menurut Ravindran, (2004) menyatakan bahwa *cassia vera* merupakan jenis rempah dengan kandungan antioksidan paling tinggi dibanding dengan rempah-rempah lainnya. Kandungan antioksidan yang ada dalam *cassia vera* dapat menghambat reaksi oksidasi sehingga bisa memperpanjang umur simpan suatu produk. Selain itu, kandungan sinamaldehyd akan menghasilkan aroma yang khas. Selain itu untuk menghasilkan warna yang bervariasi juga ditambahkan ekstran pandan wangi.

Daun pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dikenal sebagai tanaman yang sering dimanfaatkan sebagai tambahan bahan makanan, pewarna dan juga dapat memberi aroma pada makanan. (Faras, Wadkar, dan Ghosh, 2014). kandungan klorofil yang terdapat dalam daun pandan juga bisa berfungsi sebagai pewarna alami. Selain sebagai tambahan bahan makanan, daun pandan wangi

diketahui memiliki kandungan senyawa yang terdapat didalamnya yang diduga memiliki potensi efektifitas antibakteri diantaranya yaitu senyawa flavonoida, alkaloid, saponin (Sukandar, Dede, Hermanto, Lestari, 2008).

Berdasarkan Pra penelitian yang telah dilakukan dalam pembuatan kue cucur dengan penambahan ekstrak pandan wangi sebanyak 10% dari berat bahan, menghasilkan kue cucur yang terbaik warnanya. Untuk meningkatkana daya terima masyarakat terhadap kue cucur pada penelitian ini dikemas dalam kemasan ivory dan didalamnya diberi adsorben yang dibuat dari limbah ekstrak *cassia vera*.

Berdasarkan latar belakang diatas dilakukan penelitian dengan judul **“Pengaruh Penambahan Ekstrak Pandan Wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan Ekstrak *Cassia Vera* terhadap Karakteristik Mutu Kue Cucur”**

## **1.2 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk:

1. Mengetahui pengaruh penambahan ekstrak pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan ekstrak *cassia vera* terhadap krakteristik mutu kue cucur.
2. Mengetahui umur simpan Kue Cucur.

## **1.3 Manfaat Penelitian**

Penelitian ini bermanfaat dalam memberikan informasi kepada pembaca tentang pengaruh penambahan ekstrak pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*) dan ekstrak *cassia vera* terhadap krakteristik mutu kue cucur dan mengetahui umur simpan kue cucur.