

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia negara yang terdiri dari ribuan pulau dan memiliki budaya kuliner yang sangat kaya akan keragaman budaya kuliner. Wilayah yang terbentang dari Sabang hingga Merauke ini didiami oleh ratusan suku bangsa yang memiliki adat dan tradisinya masing-masing. Setiap daerah di Nusantara memiliki keragaman kuliner yang khas, mulai dari cita rasa hingga penyajiannya yang dengan cepat menimbulkan selera makan masyarakat. Hadirnya kekayaan kuliner yang terdapat pada suatu kota memiliki daya tarik tersendiri, cita rasa yang lezat dan penyajian yang menarik menciptakan keunikan dari tempat asal kuliner tersebut. (Kadir et al., 2022).

Indonesia memiliki beberapa provinsi, termasuk adalah provinsi Sumatera Utara. Sumatera Utara memiliki kota-kota yang dapat dijadikan destinasi wisata, termasuk Kota Medan. Kota Medan merupakan kota dengan industri kuliner yang berkembang pesat. Setiap tahun, banyak usaha rumah tangga yang memproduksi kue tradisional di kota Medan. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS) Kota Medan tahun 2022 terdapat 1.697 (Rupiah/Kapita/Minggu) rata-rata pengeluaran perkapita seminggu' menurut kelompok kue basah.

Kebiasaan masyarakat mengkonsumsi variasi makanan jajanan tradisional tentu tidak sekedar dilihat dari jenis produk, harga dan tempat penjualan namun juga pada rasanya. Melihat perbedaan bahan dan bentuk jajanan tradisional menunjukkan bahwa masih banyak masyarakat yang membeli segala jenis ragam kue. Saat ini, dapat ditemui berbagai macam jajanan tradisional dengan berbagai bentuk dan kualitas, namun makanan tersebut berfungsi sebagai pelengkap atau biasa disebut dengan istilah “makanan ringan”. Yang lebih istimewa lagi, jajanan tradisional telah menjadi “makanan ringan atau jajanan yang dapat disajikan dalam pesta-pesta dan pertemuan, mulai dari tingkat lingkungan tetangga sampai pertemuan antar pejabat penting (Mayasari et al., 2021).

Kebiasaan masyarakat pada umumnya makanan jajanan pasar dibutuhkan untuk dikonsumsi sebagai snack, ada yang mengkonsumsi jajanan pasar sebagai pengganjal perut sebelum waktu makan tiba, ada yang menggunakan jajanan pasar sebagai pelengkap untuk acara-acara khusus. Dalam mengonsumsi beberapa jenis kue/jajanan yang rata-rata mengandung zat gizi makro cukup tinggi, bercita rasa manis, asin dan makanan berlemak/kolesterol/gorengan dalam jumlah yang berlebih. Menurut Riskesdas tahun 2018 termasuk makanan yang dianggap berisiko terhadap kesehatan jika dikonsumsi 1-6 kali per minggu dan lebih dari satu kali dalam sehari. Persentase makanan manis yang dikonsumsi penduduk Indonesia pada tahun 2018 sebesar 87.9 persen. Perilaku konsumsi makanan asin sebesar 72.7 persen dan

perilaku konsumsi makanan berlemak, berkolesterol, dan makanan gorengan sebesar 86.7 persen (Riskesdas, 2018).

Salah satu bahan yang digunakan untuk membuat kue tradisional ialah dari tanaman kelapa dengan nama latin (*Cocos nucifera* L) adalah tipe tumbuhan yang mempunyai banyak kegunaan yang berbeda-beda, sebagian besar dapat dimanfaatkan langsung sebagai makanan atau diolah terlebih dahulu untuk memenuhi kebutuhan pangan masyarakat Indonesia, sebagai contoh : gula kelapa, santan dan air kelapa segar, kelapa juga banyak digunakan sebagai bahan baku industri. Daging buah dan air kelapa merupakan beberapa jenis buah kelapa yang dapat langsung dimanfaatkan sebagai makanan sehari-hari (Ramadhani et al., 2020).

Daging buah kelapa merupakan komponen protein berkualitas tinggi karena mengandung sepuluh jenis asam amino yang diperlukan. Protein berkualitas tinggi didefinisikan sebagai protein yang dapat menyediakan asam amino esensial dengan perbandingan yang dapat memenuhi kebutuhan manusia. Produk hewani seperti seperti daging, telur, dan susu. Jadi, kebutuhan pokok tersebut seringkali didapat dengan harga yang cukup mahal karena harga yang tinggi. Oleh karena itu, tidak mengherankan jika masyarakat yang berpenghasilan rendah kesulitan memenuhi kebutuhan asam aminonya dengan mengonsumsi protein hewani karena tidak mampu membelinya. Di sisi lain, makanan berbahan kelapa merupakan pengganti yang bagus karena harga yang termasuk murah, kaya akan asam amino dan mudah didapat (Putri, 2019).

Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dengan kelapa. Kelapa banyak digunakan untuk berbagai jenis masakan khas Indonesia. Kelapa merupakan bahan yang umum digunakan dalam banyak resep masakan, membuat minyak dan lain-lain. Olahan dari kelapa banyak ditemui karena memang buah kelapa sangat dibutuhkan untuk kehidupan sehari-hari. Selain kelapa, dapat digunakan untuk membuat aneka jenis makanan juga bisa dibuat sebagai makanan ringan dan termasuk dalam pembuatan kue-kue tradisional. (Rizky et al., 2019).

Upaya-upaya dilakukan untuk melestarikan makanan dan kue tradisional sekaligus meningkatkan kualitas, kuantitas dan penampilan serta membudayakan di masyarakat agar lebih dikenal secara turun temurun. Namun saat ini pola konsumsi masyarakat mulai berubah, semakin populer pola makan modern, maka semakin rendah pula tingkat konsumsi makanan tradisional dikalangan masyarakat. Makanan khas daerah merupakan aset wisata bagi suatu daerah dan mempunyai peranan penting sebagai daya tarik bagi wisatawan, juga merupakan kekayaan bangsa dibidang kuliner (Putri et al., 2019).

Berdasarkan permasalahan dan observasi ke penjualan kue-kue tradisional, oleh karena itu, dapat dilihat bahwa jenis dan resep kue tradisional Indonesia merupakan salah satu aset budaya yang penting dan perlu dilestarikan dan dipertahankan. Langkah pertama dalam menjaga kebudayaan bangsa adalah mengetahui, mempelajari dan berbagi, hal ini dapat dilakukan dengan

menginventarisasi jenis dan kandungan zat gizi pada resep kue-kue tradisional berbahan kelapa.

1.2 Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Belum adanya inventarisasi kue-kue tradisional berbahan kelapa
2. Adanya kebiasaan masyarakat mengonsumsi kue-kue tradisional berbahan kelapa.
3. Kurangnya kesadaran masyarakat akan pentingnya penggunaan kelapa pada kue-kue tradisional.
4. Tingginya penggunaan kelapa pada kue-kue Indonesia.

1.3 Pembatasan Masalah

Batasan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Inventarisasi dibatasi pada pencatatan jenis kue-kue tradisional di Pasar Sukaramai, Pasar Tradisional Pendidikan, Pasar Tradisional Mandala, dan Toko Kue di Medan
2. Resep kue-kue tradisional dibatasi pada tinjauan pustaka atau *literature review*
3. Kandungan zat gizi dibatasi berdasarkan energi, zat gizi makro (protein, lemak, karbohidrat).

1.4 Perumusan Masalah

Perumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut :

1. Bagaimana inventarisasi jenis kue-kue tradisional berbahan kelapa di Kota Medan?
2. Bagaimana resep pada kue-kue tradisional berbahan dasar kelapa di Kota Medan?
3. Bagaimana kandungan zat gizi pada kue-kue tradisional berbahan dasar kelapa di Kota Medan?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui inventarisasi jenis kue-kue tradisional berbahan kelapa di Kota Medan secara terperinci.
2. Mengetahui resep kue-kue tradisional berbahan kelapa dari berbagai sumber *literature review*.
3. Mengetahui kandungan gizi pada kue-kue tradisional berbahan kelapa di Kota Medan

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi yang berguna kepada konsumen dalam pemenuhan gizi dengan mengetahui kandungan zat gizi pada satu porsi penyajian kue-kue Indonesia berbahan dasar kelapa. Serta dapat menemukan lebih banyak jenis kue khas Indonesia agar tidak hilang seiring perkembangan zaman. Terus melestarikan kue-kue Indonesia agar generasi mendatang mengetahui kue-kue tradisional sebagai kue turun temurun dari nenek moyang.