

# BAB 1. PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Kue klepon merupakan salah satu jenis produk olahan makanan tradisional basah yang telah dikenal sejak lama di lingkungan masyarakat (Warsito & Sa'diyah, 2019). Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (2017), menyatakan bahwa konsumsi makanan siap saji untuk komoditas kue basah per kapita dalam rumah tangga per tahun pada 2010 adalah sebesar 40.984 porsi, 2011 sebesar 41.297 porsi, 2012 sebesar 30.869 porsi, 2013 sebesar 35.822 porsi, 2014 sebesar 36.239 porsi, dan di tahun 2015 sebesar 64.918 porsi. Hal tersebut menunjukkan bahwa terdapat peningkatan yang sangat signifikan pada konsumsi kue basah di tahun 2015. Tingkat konsumsi kue basah pun menjadi urutan kedua yang tertinggi di Indonesia sehingga dapat membuat kue basah menjadi suatu ladang usaha yang potensial.

Klepon merupakan kue basah yang terbuat dari tepung ketan putih dengan diberi warna hijau dari daun pandan lalu dibentuk bulat-bulat dan diberi isian gula merah untuk kemudian direbus di dalam air mendidih (Sari, 2014). Kue ini pada umumnya memiliki warna hijau, bertekstur kenyal, memiliki rasa manis, dan beraroma pandan. Bahan – bahan yang biasa digunakan untuk membuat klepon antara lain seperti tepung ketan, tepung beras, daun pandan, gula merah, gula pasir, air, garam, dan kelapa parut. Berdasar dari berbagai bahan tersebut, salah satu bahan utama yang dapat memberikan ciri khas terhadap klepon berupa warna, rasa, serta aroma yaitu pandan wangi (*Pandanus amaryllifolius*).

Pada umumnya dalam proses pembuatan klepon saat ini, pandan yang ditambahkan yaitu berbentuk pasta pandan yang dapat langsung ditambahkan ke dalam adonan. Akan tetapi, olahan daun pandan berbentuk pasta pandan memiliki beberapa kekurangan yaitu mudahnya mengalami kerusakan akibat kadar airnya yang relatif tinggi, bersifat lengket dengan wadah, serta sulitnya menakar pada saat akan digunakan (Nurwanto & Suswantinah, 2021).

Menurut Yuwono (2005), pandan wangi dengan nama ilmiah *Pandanus amaryllifolius* merupakan daun tunggal duduk dengan pangkal memeluk batang dan biasanya tersusun tiga helai pada batang secara spiral. Daun pandan wangi memiliki salah satu ciri khas yaitu dapat menimbulkan aroma harum saat diremas - remas. Pada umumnya daun pandan digunakan sebagai rempah dengan fungsi untuk memberi aroma harum dan juga digunakan untuk memberikan warna hijau pada makanan yang sering kita makan supaya wangi dan segar.

Untuk mengatasi permasalahan pada saat akan menambahkan bahan pandan ke dalam produk akibat karakternya yang basah dan lengket, diperlukan pemanfaatan daun pandan dalam bentuk yang lain yaitu berbentuk bubuk daun pandan melalui cara pengeringan. Pengeringan yaitu proses menghilangkan air dari bahan tertentu. Proses pengeringan / penghidratan berlaku jika bahan yang dikeringkan kehilangan sebagian atau seluruh kadar air yang dimilikinya (Hasibuan, 2005).

Menurut Histifarina dkk. (2004), menyatakan bahwa suhu pengeringan memiliki peran yang sangat penting dalam proses pengeringan. Apabila suhu pengeringan terlalu tinggi maka akan mengakibatkan perubahan warna serta penurunan nilai gizi produk yang dikeringkan. Sebaliknya apabila suhu yang digunakan terlalu rendah akan menghasilkan produk yang basah atau berbau busuk, sehingga diperlukan waktu pengeringan yang terlalu lama. Pada penggunaannya sebagai bahan olahan, daun pandan yang dikeringkan dan menjadi bubuk memiliki beberapa keunggulan dibandingkan dengan pasta daun pandan atau olahan daun pandan lain yang bersifat basah yaitu lebih mudah ditakar, tidak lengket, serta lebih awet akibat kadar airnya yang rendah (Hambali dkk., 2007).

Berdasarkan studi literatur, belum ada penelitian mengenai pengaruh konsentrasi penambahan bubuk daun pandan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui perlakuan terbaik untuk pembuatan bubuk daun pandan serta konsentrasinya terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas, rumusan masalah yang dapat diambil antara lain adalah:

1. Bagaimana pengaruh suhu pengeringan pandan pada pembuatan bubuk pandan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon?
2. Bagaimana pengaruh konsentrasi penambahan bubuk pandan hasil variasi perlakuan suhu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon?
3. Bagaimana pengaruh interaksi suhu pengeringan dan konsentrasi penambahan bubuk pandan yang tepat untuk mendapatkan produk klepon terbaik?

## **1.3 Tujuan**

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui pengaruh suhu pengeringan pandan pada pembuatan bubuk pandan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon.
2. Untuk mengetahui pengaruh konsentrasi penambahan bubuk pandan hasil variasi perlakuan suhu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon.
3. Untuk mengetahui pengaruh interaksi suhu pengeringan dan konsentrasi penambahan bubuk pandan yang tepat untuk mendapatkan produk klepon terbaik.

#### **1.4 Manfaat**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mendapatkan informasi mengenai pengaruh suhu pengeringan pandan pada pembuatan bubuk pandan terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon.
2. Mendapatkan informasi mengenai pengaruh konsentrasi penambahan bubuk pandan hasil variasi perlakuan suhu terhadap karakteristik fisik dan organoleptik klepon.
3. Mendapatkan informasi mengenai pengaruh interaksi suhu pengeringan dan konsentrasi penambahan bubuk pandan yang tepat untuk mendapatkan produk klepon terbaik.