

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Kue nastar adalah salah satu jenis kue kering yang memiliki ciri khas tersendiri. Dibuat dari campuran tepung terigu, gula halus, margarin, dan kuning telur, kue ini menjadi istimewa dengan tambahan selai buah nanas sebagai isian. Karena cita rasanya yang legam namun tidak terlalu manis, serta kesegaran yang dihadirkan oleh selai nanas, kue nastar telah menjadi pilihan favorit banyak orang sebagai camilan khas selama perayaan Lebaran. Keunikan ini menjadi daya tarik utama yang membuat kue nastar begitu diidolakan oleh banyak orang. Dalam membedakan dirinya dari kue kering lainnya, kue nastar menonjolkan keberadaan selai nanas di dalamnya yang memberikan sentuhan segar dan *fruity* yang khas. Secara visual, kue nastar juga memiliki ciri khas tersendiri dengan ukuran kecil dan bentuk bulatannya yang unik, serta isian selai nanas yang menggiurkan (Ardiningtyas et al., 2023). Kue ini biasa disajikan untuk menyambut tamu, maupun keluarga yang berkunjung ke rumah. Nastar merupakan salah satu kue kering khas lebaran yang banyak digemari masyarakat karena rasanya dan tekstur yang lembut serta isian selai yang menjadi keunggulan kue kering ini (Pratiwi dkk, 2020).

Pakar *pastry* ternama Indonesia, Yongki Gunawan, telah mengungkapkan pandangannya mengenai klasifikasi nastar sebagai kue. Menurutnya, nastar seharusnya digolongkan sebagai *cake* karena memiliki tekstur yang lembut dan lembap, berbeda dengan kebanyakan kue kering yang biasanya garing dan renyah. Pandangan ini memberikan sudut pandang baru terhadap pandangan umum di

masyarakat Indonesia, yang selama ini menyebut nastar sebagai kue kering. Sebenarnya, arti dari nastar sendiri adalah kue nanas, yang menggambarkan salah satu bahan utama dan karakteristik utama dari kue ini. Tidak hanya dalam konteks kuliner, nastar juga memiliki makna filosofis yang dalam. Dalam budaya Tionghoa, nastar disebut sebagai "*ong lai*", yang secara harfiah berarti pir emas. Pir emas diyakini sebagai simbol kemakmuran, rezeki, dan keberuntungan. Oleh karena itu, tidak hanya sekadar makanan lezat, nastar juga dipandang sebagai lambang keberuntungan dan kesuksesan dalam tradisi budaya Tionghoa (Indonesian Chef Association, 2020).

Salak, buah yang dikenal dengan kulitnya yang bersisik dan dagingnya yang manis, telah lama dimanfaatkan dalam berbagai bentuk di dunia kuliner. Selain menjadi buah meja yang populer, salak juga menjadi bahan utama dalam berbagai hidangan dan makanan olahan. Buah salak tidak hanya dimakan segar, tetapi juga sering diolah menjadi berbagai produk lezat seperti manisan, asinan, dan dikalengkan. Tidak hanya itu, salak juga dijadikan bahan untuk membuat keripik salak yang renyah dan lezat. Penggunaan salak yang masih muda juga tidak kalah menarik, karena digunakan sebagai bahan dalam pembuatan rujak yang segar dan menyegarkan. Namun, keragaman dalam pengolahan salak tidak berhenti di situ. Buah yang lezat ini juga diolah menjadi berbagai produk makanan lainnya, seperti dodol, kurma, kopi, bahkan puding. Salah satu produk olahan yang semakin populer adalah selai salak, yang dibuat dengan cara memasak salak hingga lembek dan mengental dengan penambahan gula. Selai salak ini kemudian dapat digunakan sebagai isi dalam berbagai kue, termasuk nastar. Penggunaan selai salak dalam nastar tidak hanya memberikan variasi rasa yang unik, tetapi juga membuka

peluang untuk meningkatkan nilai jual salak dan menghasilkan pendapatan tambahan bagi para petani dan produsen makanan.

Selai salak merupakan hasil olahan yang dihasilkan dari buah salak (*Salacca zalacca*). Proses pembuatannya melibatkan penghalusan buah salak hingga membentuk bubur atau pasta, yang kemudian dicampur dengan gula dan zat pengental lainnya. *Mixture* ini kemudian dimasak hingga mencapai konsistensi yang setengah padat atau kental. Tujuan utama dari pembuatan selai salak adalah untuk meningkatkan masa simpan buah salak dan menciptakan produk yang lebih praktis disajikan dan dinikmati (Awi & Hastuti, 2022). Kandungan gizi utama selai salak berasal dari buah salak dan gula pasir yang meliputi karbohidrat, serat pangan, vitamin, dan mineral.

Selai merupakan salah satu jenis makanan yang telah mengalami proses pengawetan, terbuat dari sari buah atau buah-buahan yang telah dihancurkan, kemudian dicampur dengan gula, dan dimasak hingga mencapai konsistensi yang kental atau setengah padat. Konsistensi ini memberikan tekstur yang lembut dan mudah diaplikasikan. Selai biasanya tidak dikonsumsi secara langsung, melainkan digunakan sebagai tambahan pada makanan atau minuman lainnya. Salah satu cara paling umum untuk menikmati selai adalah dengan mengoleskannya di atas roti tawar, memberikan sentuhan manis yang sempurna pada rasa roti yang sederhana. Selain itu, selai juga sering digunakan sebagai isi untuk roti manis atau sebagai tambahan pada berbagai jenis kue, seperti kue Nastar yang terkenal. Penggunaan selai dalam pembuatan kue tidak hanya menambahkan rasa yang lezat, tetapi juga memberikan kelembutan dan kelembapan pada tekstur kue. Tidak hanya digunakan dalam pembuatan roti atau kue, selai juga sering digunakan sebagai pemanis alami

pada minuman, seperti yogurt atau es krim. Penambahan selai pada minuman ini tidak hanya memberikan rasa yang berbeda, tetapi juga meningkatkan nilai gizi dan kenikmatan dari minuman tersebut.

Nastar selai salak merupakan inovasi baru dalam dunia kuliner yang menggabungkan kelezatan buah salak dengan cita rasa khas kue nastar. Terbuat dari campuran salak, tepung terigu, gula, mentega, *rum butter*, dan vanili, kue nastar selai salak menjadi produk yang menjanjikan dan menjadi peluang usaha yang menarik saat ini. Harapannya, produk ini tidak hanya memberikan nilai tambah pada buah salak, tetapi juga menjadi alternatif yang menarik bagi konsumen yang mencari variasi baru dalam rasa dan bentuk kue. Produksi nastar selai salak juga menjadi solusi cerdas untuk mengatasi berlimpahnya bahan baku salak di daerah seperti Karangasem. Dengan mengolah buah salak menjadi produk olahan yang bernilai tambah, petani dan produsen lokal dapat memanfaatkan potensi buah salak secara optimal dan mengurangi risiko pemborosan hasil panen. Selain itu, dalam upaya menarik minat konsumen, penting untuk menyajikan nastar selai salak dengan kemasan yang menarik dan rasa yang lezat. Penampilan yang menarik, bentuk yang unik, dan citarasa yang menggugah selera akan menjadi daya tarik utama dalam pemasaran produk ini.

Salak yang tidak laku secara komersial sering kali menjadi sumber yang terabaikan. Namun, di Karangasem, masyarakat telah menemukan cara yang cerdas untuk memanfaatkannya. Mereka mengubah salak yang tidak terjual menjadi bahan baku yang berharga, seperti selai salak, yang kemudian digunakan sebagai isian dalam nastar. Langkah ini tidak hanya mengurangi limbah pangan, tetapi juga meningkatkan nilai tambah bagi buah-buahan yang sebelumnya diabaikan. Dengan

demikian, buah yang semula dianggap tidak bernilai ekonomis menjadi bagian dari upaya untuk menciptakan produk bernilai tinggi yang mendukung ekonomi lokal serta meminimalisir pemborosan pangan. Inisiatif ini bukan hanya mencerminkan kreativitas masyarakat dalam memanfaatkan sumber daya yang tersedia, tetapi juga merupakan contoh praktis dari upaya berkelanjutan dalam pengelolaan sumber daya alam.

Perbandingan antara selai salak yang ditambahkan pada adonan nastar akan mempengaruhi karakteristik mutu nastar dari segi organoleptik seperti rasa, oleh karena itu dalam penelitian ini akan di kaji berapa jumlah selai salak yang sesuai untuk menghailkan mutus nastar yang terbaik

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka masalah yang dapat diidentifikasi adalah “Bagaimana sifat organoleptik dan kandungan gizi pada Studi Pembuatan Kue Nastar “NASLAK” dengan Penambahan Isian Selai Salak?”

C. Tujuan

1. Tujuan Umum

Peneliti bertujuan untuk mengetahui mutu organoleptik nastar dengan isian selai salak

2. Tujuan Khusus

- a. Membuat nastar dengan isian selai salak yang ditambahkan 15%, 20% dan 25% terhadap adonan kue nastar.
- b. Mengetahui hasil analisis subjektif terhadap tingkat kesukaan nastar salak

seperti, warna, aroma, rasa, tekstur, dan penerimaan keseluruhan.

- c. Mengetahui hasil nastar selai salak yang paling di terima secara organoleptik dengan isian selai salak 15%, 20%, 25%

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian olahan selai salak sebagai isian nastar ini diharapkan dapat digunakan sebagai acuan bagi peneliti berikutnya untuk mengembangkan ilmu pengetahuan di bidang gizi dan sebagai referensi tentang pemanfaatan salak sebagai selai dalam pembuatan nastar.

2. Manfaat Praktis

Hasil penelitian tentang nastar salak ini di harapkan dapat dimanfaatkan oleh warga karangasem untuk meningkatkan keanekaragaman, saat musim salak yang berlimpah, dan bisa menambah peluang usaha karna banyak yang membuat nastar hanya dengan isian selai nanas saja.