

# **BAB I**

## **PENDAHULUAN**

### **A. Latar Belakang**

Bali merupakan pusat wisata Indonesia dan juga salah satu daerah tujuan wisata terkemuka di dunia. Bali dikenal para wisatawan karena banyak memiliki potensi alam yang sangat indah dan adat kebudayaannya yang unik. Seiring semakin berkembangnya tuntutan wisatawan dan semakin meningkatnya persaingan di antara daerah tujuan wisata, kebudayaan lokal menjadi salah satu kekuatan yang berharga sebagai produk dan aktivitas untuk menarik wisatawan. Pengelolaan pariwisata berbasis masyarakat merupakan konsep pariwisata alternatif, berbeda dengan pengelolaan pariwisata konvensional. Pariwisata alternatif adalah pengelolaan yang peduli pada lingkungan. Pengelolaan pariwisata berbasis masyarakat adalah terwujudnya hubungan yang harmonis antara masyarakat lokal, sumber daya alam atau lingkungan dengan wisatawan yang dimotori oleh masyarakat lokal (Natori, 2001), sedangkan menurut Sastrayuda (2010) pariwisata berbasis masyarakat adalah pengembangan pariwisata dengan tingkat keterlibatan masyarakat setempat yang tinggi dan dapat dipertanggungjawabkan dari aspek sosial dan lingkungan.

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan kebutuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antar manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula dijual dan dipromosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapatan suatu daerah (Endang, dkk, 2013).

Menurut Marwanti (2000), makanan tradisional mempunyai pengertian makanan rakyat sehari-hari, baik yang berupa makanan pokok, makanan selingan, atau sajian khusus yang sudah turun-temurun dari zaman nenek moyang. Cara pengolahan pada resep makanan tradisional dan cita rasanya umumnya sudah bersifat turun temurun sehingga makanan tradisional disetiap tempat atau daerah berbeda-beda.

Apem merupakan salah satu penganan tradisional Indonesia yang dibuat dari tepung beras yang didiamkan semalam dengan mencampurkan telur, santan, gula dan tape atau nira serta sedikit garam kemudian dibakar atau dikukus. Bentuknya mirip serabi namun lebih tebal Apem adalah jajanan yang digemari dan dikenal oleh masyarakat di semua kalangan Bentuk apem menarik yaitu seperti bunga yang merkah, warnanya mencolok, rasanya gurih dan legit, apem ini dijadikan sebagai jajanan yang bisa dipakai sesajen dan juga bisa dimakan saat santai sebagai camilan atau sebagai penganjal perut saat lapar (Adawyah 2006).

Bahan pembuatan kue apem bali terdiri dari tepung beras, tepung terigu, gula pasir, air, tape singkong, baking powder, ragi instan, pewarna makanan. salah satu proses dalam proses pembuatan apem bali adalah proses pengembangan adonan. Bahan yang biasanya digunakan dalam proses ini meliputi, tape singkong, ragi, dan secara tradisional di Kabupaten Karangasem terutama di Desa Tangkup bahan yang digunakan sebagai pengembang adalah tuak

Tuak dihasilkan dari pohon enau juga disebut sebagai pohon tuak menghasilkan air palem (nira) yang menetes dari rangkaian bunganya. Tuak manis adalah minuman yang mengandung alkohol dan merupakan jenis minuman tradisional yang dibuat dari nira pohon aren. Pada awalnya minuman beralkohol dihasilkan secara tradisional untuk digunakan oleh kelompok masyarakat tertentu (Jamali, dkk, 2009).

Tuak terbuat dari batang kelapa atau batang aren dan diambil airnya kemudian dicampurkan dengan raru. Nira aren yang merupakan bahan dasar pembuatan tuak mengandung alkohol dengan kadar 4% (Ilyas, 2013).

Substitusi adalah penggantian sebagian bahan terhadap bahan pokok. Substitusi yang dimaksud dalam penelitian ini adalah santan yang dijadikan sebagai bahan substitusi atau pengganti sebagian bahan pokok.

Pembuatan apem secara tradisional menggunakan bahan pengembang tuak sudah dilaksanakan secara turun temurun dengan menggunakan kurang lebih satu gelas dalam satu adonan. Hal ini menyebabkan mutu kue apem yang dihasilkan tidak sesuai dengan mutu yang diinginkan seperti tidak mengembang sempurna atau rasa yang dihasilkan terlalu asam.

Oleh karena itu dalam penelitian ini akan dipelajari penambahan tuak dengan konsentrasi yang berbeda dengan mensubstitusi sebagian cairan yaitu santan dalam pembuatan kue apem terhadap kualitas kue apem yang dihasilkan, sehingga akan diperoleh takaran yang tepat untuk menghasilkan mutu kue apem yang terbaik.

### **B. Rumusan Masalah Penelitian**

Mengetahui berapa konsentrasi penambahan tuak yang terbaik pada pembuatan kue apem bali ?

### **C. Tujuan Penelitian**

#### 1. Tujuan Umum

Untuk mengetahui substitusi tuak terhadap santan yang tepat untuk menghasilkan mutu organoleptik kue apem yang terbaik.

#### 2. Tujuan Khusus

- a. Membuat kue apem bali dengan berbagai pembahan tuak terhadap santan.
- b. Melakukan uji hedonik dan organoleptik terhadap warna, aroma, tekstur, rasa, dan penerimaan secara keseluruhan terhadap kue Apem Bali.
- c. Menentukan penambahan tuak terhadap santan yang tepat untuk menghasilkan karakteristik organoleptic kue Apem Bali yang terbaik .

### **D. Manfaat Penelitian**

#### 1. Manfaat Praktis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi kepada masyarakat agar mengetahui berapa penambahan tuak yang benar dalam pembuatan kue apem bali.

#### 2. Manfaat Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat dimanfaatkan sebagai sarana mengaplikasikan ilmu yang didapatkan saat perkuliahan tentang Keamanan Pangan pada mata kuliah Ilmu Pangan.