

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA**

#### **A. Kue Bantal**

##### **1. Pengertian Kue Bantal**

Makanan Tradisional adalah produk makanan dari suatu daerah yang dibuat secara tradisional, dengan menggunakan peralatan yang sederhana dan resep yang digunakan pada umumnya juga menggunakan resep turun-temurun dari nenek moyang. Makanan tradisional merupakan makanan dengan kelengkapan khusus yang membedakannya dengan produk serupa lainnya, dalam penggunaan bahan dan pengolahan yang dilakukan secara tradisional. Berdasarkan keragaman makanan dan cara pengolahannya, makanan tradisional adalah yang paling cocok, mengandung nutrisi, lebih sehat, penuh cita rasa dan terjaga kebersihannya (Lestari, 2018).

Kue bantal adalah penganan manis atau jajanan pasar yang bias ditemui di hampir semua pasar tradisional di Bali. Kue bantal umumnya terbuat dari beras ketan putih dan biasa diisi dengan isian pisang maupun kacang merah atau kacang tanah yang kemudian dibungkus dengan janur dan diikat dengan tali yang terbuat dari bambu sehingga bentuknya menyerupai bantal (Rio, 2012). Adapun syarat mutu kue basah seperti pada tabel 1.

Tabel 1  
Syarat Mutu Kue Basah (SNI 01-4309-1996)

No	Kreteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan :		
	a. Kenampakan	-	Normal tidak berjamur
	b. Bau	-	Normal
	c. Rasa	-	Normal
2	Air	% b/b	Maks. 40
3	Abu (tidak termasuk garam ) dihitung atas dasar bahan kering	% b/b	Maks. 3
4	Abu yang tidak larut dalam asam	% b/b	Maks. 3.0
5	NaCl	% b/b	Maks. 2.5
6	Gula	% b/b	Min. 8.0
7	Lemak	% b/b	Maks. 3.0
8	Serangga/belatung	-	Tidak boleh ada
9	Bahan tambahan makanan		
	a. Pengawet		
	b. Pewarna		
	c. Pemanis buatan		
	d. Sakarin siklamat		Negatif
10	Cemaran logam		
	a. Raksa (Hg)	mg/kg	Maks. 0.05
	b. Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 1.0
	c. Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10.0
	d. Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40.0
11	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0.5
12	Cemaran mikroba		
	a. Angka lepeng total	koloni/g	Maks. 10 <sup>6</sup>
	b. <i>E.coli</i>	APM/g	< 3
	c. Kapang	koloni/g	Maks. 10 <sup>4</sup>

Sumber : Standar Nasional Indonesia (1995)

## 2. Cara Pengolahan Kue Bantal

Dalam proses pembuatan kue bantal, terdapat beberapa bahan yang digunakan yaitu beras ketan putih, pisang, kelapa parut, gula pasir dan garam .

Berikut adalah bahan-bahan yang digunakan dalam satu resep :

**Bahan :**

Adapun bahan-bahan yang diperlukan untuk pembuatan kue bantal adalah : 100 gram beras ketan putih, 1 buah pisang, 25 gram kelapa parut, 25 gram gula pasir, 2 gram garam, tali dari bambu untuk mengikat, dan daun janur untuk membungkus

**Cara membuat:**

Adapun cara untuk pembuatan kue bantal adalah a. Rendam beras ketan selama 30 menit. Lalu kukus beras ketan selama 10 menit; b. Kupas pisang lalu potong-potong dengan ukuran dan bentuk datar dengan jarak 1 cm; c. Siapkan wadah yang akan digunakan untuk memarut kelapa; d. Campurkan beras ketan yang sudah dikukus dengan kelapa parut, gula pasir dan garam, kemudian aduk rata; e. Kemudian ambil janur dan jarit melingkar, lalu masukan adonan 2 sendok makan dengan tambahan potongan pisang 1 buah; f. Ikat dengan menggunakan tali bambu membentuk bantal; g. Siapkan alat untuk merebus. Lalu masukkan adonan yang sudah dibungkus tadi sampai benar-benar matang selama 2 jam; h. Jika sudah matang, bisa langsung mendinginkannya sebelum disajikan; i. Siapkan piring atau tempat saji, lalu sajikan atau hidangkan kue bantal ini pada tempat atau piring saji.

**B. Jajanan Tradisional**

Jajanan tradisional adalah segala sesuatu yang bisa dimakan yang berasal dari suatu daerah dan diolah menurut resep-resep makanan yang telah dikenal dengan teknik dan alat masak yang diturunkan dari generasi ke generasi. Jajanan tradisional termasuk ke dalam jajanan sehat karena dibuat dari bahan-bahan alami

dan tidak menggunakan bahan pengawet sehingga dapat berefek positif terhadap kesehatan (Oktavianawati, 2017).

Ciri-ciri jajanan tradisional yaitu teknik maupun resep pengolahan makanan diperoleh secara turun temurun, bahan dan alat yang digunakan berasal dari daerah setempat, dan makanan tersebut mempunyai citarasa yang khas (Setiabudi, 2016). Jajan atau jajan pasar juga disebut makanan camilan, yaitu jenis masakan yang dimakan sepanjang hari sebagai hiburan, tidak terbatas pada suatu waktu, tempat dan jumlah yang dikonsumsi. Pengaruh jajanan tidak semata –mata ditujukan untuk mengurangi rasa lapar tetapi jajanan sering berfungsi untuk menambah zat-zat makanan yang tidak ada atau kurang ada pada makanan utama dan lauk pauk (Yusa dan Suter, 2014).

Berdasarkan potensi yang ada pada pangan/makanan tradisional dan prospek pengembangan pangan fungsional yang baik dimasa yang akan datang, maka pengembangan pangan tradisional Bali dapat diarahkan menjadi pangan fungsional dengan prioritas pengembangan pada kelompok jajanan tradisional salah satunya kue putu ayu yang disubstitusikan dengan tepung labu kuning guna untuk menambah nilai gizi produk tersebut (Suter, 2014).

### **C. Labu Kuning**

Labu kuning (*Cucurbita moschata*) adalah salah satu tanaman yang banyak tumbuh di Indonesia, yang penanamannya tidak sulit, baik pembibitannya, perawatannya, hasilnya cukup memberikan nilai ekonomis untuk masyarakat. Tanaman ini dapat ditanam di lahan pertanian, halaman rumah atau tanah pekarangan yang kosong dapat dimanfaatkan (Hidayah,2010).

Tanaman labu kuning merupakan famili Cucurbitaceae yang memiliki taksonomi sebagai berikut :

Kingdom : Plantae (Tumbuhan)  
Sub kingdom : Tracheobionta (Berpembuluh)  
Superdivisio : Spermatophyta (Menghasilkan Biji)  
Divisio : Magnoliophyta (Berbunga)  
Class : Magnoliopsida (Berkeping dua/dikotil)  
Sub class : Dilleniidae  
Ordo : Violales  
Familia : Cucurbitacea ( Suku labu labuan )  
Genus : Cucurbita  
Spesies : Cucurbita Moschata Durch

(Sumber : Santoso, 2013)

Kandungan gizi labu kuning cukup besar, labu kuning merupakan bahan pangan yang kaya vitamin A dan C, mineral, serta karbohidrat dan daging buahnya pun mengandung antioksidan yang bermanfaat sebagai anti kanker (Kamsiati, 2010). Serat makanan yang ada pada labu kuning memiliki banyak manfaat bagi kesehatan manusia, yakni untuk mencegah diabetes, obesitas, penyakit jantung koroner, kanker usus besar, divertikular dan konstipasi (Muchtadi, 2001). Labu kuning ini juga mengandung  $\beta$  karoten yang cukup tinggi (180 SI/g) ( Gardjito, dkk., 2006). Hasil penelitian dari Usmiati, dkk., (2005) menunjukkan bahwa konsumsi satu gram labu kuning dapat mensuplai 17,5  $\mu$ g beta karoten atau sama dengan 1,46 RE, sehingga labu kuning dapat dijadikan sebagai salah satu bahan pangan alternatif untuk menambah jumlah vitamin A

harian yang dibutuhkan tubuh yaitu sekitar 500 RE menurut AKG 2013. Adapun komposisi zat gizi pada labu kuning seperti pada tabel 2.

Tabel 2  
Komposisi Zat Gizi dalam 100 gram Labu Kuning

<b>Zat Gizi</b>	<b>Jumlah</b>
Kalori	51 kal
Protein	1.7 g
Lemak	0.5 g
Karbohidrat	10 g
Kalsium	40 mg
Fosfor	180 mg
Besi	0.7 mg
Vitamin A	1569 ug
Vitamin B1	0.08 mg
Vitamin C	52 mg
Air	86.6 mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Depkes,2017)

#### **D. Tinjauan Umum Pembuatan Kue Bantal**

##### **1. Beras Ketan Putih**

Beras tergolong dalam sereal atau biji-bijian dari family rumput-rumputan merupakan bahan pangan nabati yang dikonsumsi sebagai sumber karbohidrat. Struktur biji padi terdiri atas kulit biji yang disebut sekam, sedangkan butir biji dan embrio dinamakan butir beras. Lapisan terluar disebut pericarp kemudian tegmen, lapisan aleuron dan bagian dalam adalah endosperm. Butiran beras pecah kulit (brown rice) tersusun atas pericarp 1-2%, aleurone + testa 4-6%, embrio 2- 3%, dan endosperm 89-94%. Sekam mempunyai berat 18-28% dari berat butir gabah pada tingkat kadar air 13% berat basah (Muchtadi, 2013).

Beras ketan putih merupakan salah satu varietas padi yang termasuk dalam famili Graminae. Butir beras sebagian besar terdiri dari zat pati (sekitar 80-85%) yang terdapat dalam endosperma yang tersusun oleh granula-granula pati yang berukuran 3-10 milimikron. Beras ketan juga mengandung vitamin (terutama pada bagian aleuron), mineral dan air. Komposisi kimiawi Beras Ketan Putih terdiri dari Karbohidrat 79,4 % ; Protein 6,7 % ; Lemak 0,7 % ; Ca 0,012 % ; Fe 0,008 % ; P 0,148 % ; Vit B 0,0002 % dan Air 12. Dari komposisi kimiawinya diketahui bahwa karbohidrat penyusun utama beras ketan adalah pati. ketan (sticky rice) baik yang putih maupun merah/hitam, sudah dikenal sejak dulu. Padi ketan memiliki kadar amilosa di bawah 1% pada pati berasnya. Patinya didominasi oleh amilopektin, sehingga jika ditanak sangat lekat.

Pati dapat digunakan sebagai bahan baku untuk industri pangan maupun non pangan. Dalam industri pangan pati digunakan antara lain pada industri tekstil, perekat kertas dan farmasi (Soedarmadji *et al*, 2007). Beras ketan merupakan bahan baku utama dalam pembuatan kue bendu. Pati dari beras ketan memiliki kandungan amilopektin yang lebih tinggi dari pada amilosanya sehingga jika di tanak maka nasi ketan akan lebih pulen dari nasi biasa.

Kandungan karbohidrat beras ketan sangat tinggi dibanding protein, lemak dan vitamin. Karbohidrat mempunyai peranan penting dalam menentukan karakteristik bahan makanan, misalnya rasa, warna, tekstur dan lain-lain. Zat makanan utama yang terkandung dalam beras ketan adalah pati. Pati merupakan homopolimer glukosa dan ikatan glikosida (Koswara, 2009). Adapun syarat mutu beras ketan putih seperti pada tabel 3.

Tabel 3

## Syarat Mutu Beras Ketan Putih (SNI 3549-2009)

No	Kreteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Bentuk	-	Serbuk halus
2	Bau	-	Normal
3	Warna	-	Putih, khas
4	Benda asing	-	tepung beras
	Serangga dalam semua bentuk stadia dan potongan-potongan yang tampak	-	Tidak boleh ada
5	Jenis pati lain selain pati beras	-	Tidak boleh ada
6	Kehalusan, lolos ayakan 80 mesh (b/b)	-	Tidak boleh ada
7	Kadar air (b/b)	%	Min. 90
8	Kadar abu (b/b)	%	Maks. 13
9	Belerang dioksida (SO <sub>2</sub> )	%	Maks. 1.0
10	Silikat (b/b)	-	Tidak boleh ada
11	Ph	%	Maks. 0.1
12		-	7-May
13		Cemaran logam	
14	Kadmium (Cd)	mg/kg	Maks. 0.4
15	Timbal (Pb)	mg/kg	Maks. 0.3
16	Merkuri (Hg)	mg/kg	Maks. 0.05
17	Cemaran arsen (As)	mg/kg	Maks. 0.5
18		Cemaran mikroba	
19	Angka lempeng total	koloni/g	Maks. 1 x 10 <sup>6</sup>

Sumber : Standar Nasional Indonesia (1995)

Beras ketan putih merupakan salah satu sumber karbohidat yang memiliki kandungan gizi. Adapun komposisi beras ketan putih seperti pada tabel 4.



Tabel 4

Komponen Zat Gizi Beras Ketan Putih Per 100 gram

<b>Komponen</b>	<b>Komposisi</b>
Kalori	362 kal
Protein	6.70 g
Lemak	0.70 g
Karbohidrat	79.40 g
Kalsium	12.00 mg
Fosfor	140 mg
Zat Besi	0.80 mg
Vitamin A	0.00 mg
Vitamin B1	0.16 mg
Vitamin C	0.00 mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Depkes,2017)

## 2. Kelapa Parut

Kelapa (*Cocos nucifera L.*) adalah termasuk jenis tanaman palma yang mempunyai buah berukuran besar. Batang pohon kelapa umumnya berdiri tegak dan tidak bercabang, dapat mencapai 10 – 14 meter lebih. Daunnya berpelelah, panjangnya dapat mencapai 3 – 4 meter lebih dengan sirip – sirip lidi yang menopang tiap helaian. Buahnya terbungkus dengan serabut dan batok yang cukup kuat sehingga untuk memperoleh buah kelapa harus dikuliti terlebih dahulu. Kelapa yang sudah besar dan subur dapat menghasilkan 2 – 10 buah kelapa setiap tangkainya (Palungkun, 2004).

Umur buah menunjukkan tingkat pertumbuhan buah kelapa, dimulai pada bulan ketiga, berat buah maksimum dicapai pada bulan ketujuh, sedangkan volume pada bulan kedelapan. Pada bulan ketujuh pada saat berat buah maksimum proposi komponen buah terdiri atas 62% sabut (eksokarp dan mesokarp), 7% tempurung (endokarp), 1% daging buah (endosperm), sisanya adalah air. Pada saat panen (12 bulan), proposi berat basah sabut (eksokarp dan

mesokarp) 56%, tempurung (endokarp) 17%, daging buah (endosperm) 27%, proporsi berat kering sabut (eksokarp dan mesokarp) 42%, tempurung (endokarp) 28%, dan daging buah (endosperm) 30%). Daging buah kelapa yang sudah masak dapat dijadikan kopra dan bahan makanan, daging buah merupakan sumber protein yang penting dan mudah dicerna. Adapun komponen zat gizi daging kelapa pada tingkat kematangannya seperti pada tabel 5.

Tabel 5

Komponen Zat Gizi Daging Kelapa Pada Tingkat Kematangan Per 100 gram

<b>Komponen</b>	<b>Muda</b>	<b>Setengah Tua</b>	<b>Tua</b>
Kalori	68.0 kal	180 kal	359 kal
BDD	53.0 g	53.0 g	53 g
Protein	1.0 g	4.0 g	3.4 g
Lemak	0.90 g	13.0 g	34.7 g
Karbohidrat	14.0 g	10.0 g	14.0 g
Kalsium	17.0 mg	8.0 mg	21.0 mg
Fosfor	30 mg	35.0 mg	21.0 mg
Zat Besi	1.0 mg	1.3 mg	2.0 mg
Vitamin A	0.0 mg	10.0 mg	0.0 mg
Vitamin B1	0.0 mg	0.5 mg	0.1 mg
Asam Askorbat	4.0 mg	4.0 mg	4.0 mg

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Depkes,2017)

Kelapa parut kering merupakan produk olahan yang memiliki peluang untuk pengembangan usaha industri kelapa. Walaupun penggunaannya sudah lama dikonsumsi di Indonesia dan produk olahan kelapa yang kurang populer sampai saat ini maka mengingat Indonesia memiliki sumber daya tanaman kelapa yang melimpah.

Kelapa parut kering merupakan hasil dari daging kelapa berwarna putih yang diparut melalui tahapan proses. Prinsip pada proses pengeringan kelapa parut yaitu pengeringan pada buah kelapa yang mempunyai kandungan dengan jumlah

yang besar yaitu lemak, protein, dan karbohidrat yang relatif tinggi pada kelapa parut kering tersebut. Adapun komponen zat gizi kelapa parut kering seperti pada tabel 6.

Tabel 6  
Komponen Zat Gizi Kelapa Parut Kering Per 100 gram

<b>Komponen</b>	<b>Jumlah (%)</b>
Air	2.0
Lemak	67.6
Protein	5.9
Karbohidrat	9.3
Mineral	2.4
Serat Kasar	3.9
Pentosan	8.9

Sumber : Tabel Komposisi Pangan Indonesia (Depkes,2017)

Kandungan unsur kimia yang terbanyak pada kelapa parut kering adalah lemak, protein dan pentosan. Kadar lemak pada kelapa parut kering maksimal adalah 68%. Besarnya kadar lemak akan berpengaruh pada besarnya asam lemak bebas dan angka ketengikan selama proses penyimpanan. Sedangkan batas maksimum asam lemak bebas (FFA) dari kelapa parut kering adalah 0,3% dihitung sebagai asam laurat. Asam lemak bebas yang terlalu tinggi akan memperpendek umur simpan dari kelapa parut kering memperpendek umur simpan dari kelapa parut kering. Adapun syarat mutu kelapa parut kering seperti pada tabel 7.

Tabel 7

## Syarat Mutu Kelapa Parut Kering (SNI 01-3715-2000)

No	Kreteria Uji	Satuan	Persyaratan
1	Keadaan	-	
2	Bau	-	Normal
3	Rasa	-	Normal
4	Warna	-	Normal
5	Benda asing	-	
6	Tempurung, Sabut, Plastik	-	Negatif
7	Kulit Ari	<i>Speck/100 gram</i>	Maks.15
8	Air	% b/b	Maks. 3.0
9	Protein	% b/b	Min. 5.0
10	Lemak	% b/b	Min. 61.0
11	Asam Lemak Bebas	%b/b	Maks. 0.14
12	Belerang Dioksida	mg/kg	Maks. 50.0
13	Cemaran Logam	mg/kg	
14	Tembaga (Cu)	mg/kg	Maks. 10
15	Timbal	mg/kg	Maks. 1.0
16	Seng (Zn)	mg/kg	Maks. 40.0
17	Raksa (g)	mg/kg	Maks. 0.05
18	Cemaran Arsen (As)	mg/kg	Maks. 0.5
19	Cemaran Mikroba	Koloni/gr	
20	Angka Lempeng Total	Koloni/gr	Maks.10 <sup>6</sup>
21	Kapang	Koloni/gr	Maks. 50
22	Khamir	Koloni/gr	Maks. 50
23	Coliform	APM/gr	Maks.100
24	<i>Escherichia coli</i>	APM/gr	<3
25	<i>Salmonella</i>	Koloni/25gr	Negatif

Sumber : Standar Nasional Indonesia (1995)

### 3. Gula Pasir

Umumnya gula yang digunakan dalam pembuatan kue adalah gula pasir, gula palem atau brown sugar. Gula merupakan suatu karbohidrat sederhana yang umumnya dihasilkan dari tebu. Namun ada juga bahan dasar pembuatan gula yang lain, seperti air bunga kelapa, aren, palem, kelapa atau lontar. Gula sendiri mengandung sukrosa yang merupakan anggota dari disakarida. Gula biasa digunakan sebagai pemanis di makanan maupun minuman. Dalam bidang

makanan, selain sebagai pemanis, gula juga digunakan sebagai stabilizer dan pengawet (Darwin, 2013).

Gula adalah salah satu produk hasil perkebunan dari tebu yang banyak dikembangkan. Menurut Syarbini, 2013 menjelaskan bahwa fungsi penambahan gula dalam suatu produk pangan antara lain yaitu untuk memberikan aroma, rasa manis sebagai pengawet, dan untuk memperoleh tekstur tertentu. Adapun jenis – jenis gula yaitu gula pasir, gula kastor, gula bubuk, Fondant( gula yang dimasak) dan brown sugar (farin)

Gula merupakan suatu karbohidrat sederhana yang larut dalam air dan dapat diserap tubuh untuk diubah menjadi energi. Dalam pembuatan kue bantal penulis menggunakan gula pasir. Fungsi gula adalah sebagai bahan pemanis dan pemberi warna kuning kecoklatan pada cake sebagai akibat dari proses karamelisasi. Selain itu, gula juga berfungsi sebagai bahan pengikat adonan agar tekstur adonan tidak kasar atau beremah (Ananto, 2012).

Gula berpengaruh pada tekstur dalam pembuatan donat karena gula memberikan warna kulit, memperpanjang umur roti dan membuat tekstur roti lebih empuk (Hastuti, 2017)

#### **4. Garam**

Garam dapur terbentuk dari dua senyawa yaitu klorida dan natrium. Penggunaan garam dalam pengolahan pangan memberikan pengaruh rasa asin pada produk. Garam juga dapat menghentikan reaksi autolisis dan membunuh mikroba. Garam akan menyerap kandungan air dalam makanan sehingga mikroba sulit untuk tumbuh didalamnya (Ayustaningwarno, 2015).

Garam merupakan komponen bahan makanan yang ditambahkan dan digunakan sebagai penegas cita rasa dan bahan pengawet. Penggunaan garam tidak boleh terlalu banyak karena akan menyebabkan terjadinya penggumpalan (*salting out*) dan rasa produk menjadi asin. Konsentrasi garam yang ditambahkan biasanya berkisar 2 sampai 3% dari berat daging yang digunakan. Garam merupakan bahan utama untuk mengatur rasa. Garam akan membangkitkan rasa pada bahan-bahan lainnya dan membantu membangkitkan aroma pada makanan. Garam dalam pembuatan kue nagasari berfungsi untuk memberikan rasa gurih, membangkitkan cita rasa dan aroma bahan-bahan lain. Garam juga memiliki efek astringen, yakni daya memperkecil pori-pori. Jika garam yang digunakan terlalu banyak maka akan mempengaruhi rasa kue nagasari menjadi lebih asin, untuk itu penggunaan garam harus disesuaikan dengan resep yang digunakan (Afiati, 2009).