

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Disebut sebagai kue terenak di dunia, Kue lapis adalah salah satu jenis kue nusantara yang lazim dikonsumsi masyarakat, ciri khas dari kue jenis ini adalah susunannya yang berlapis - lapis. Kue tradisional dengan corak berlapis - lapis ini digemari tidak hanya masyarakat di Tanah Air, tetapi juga sudah masif dikonsumsi warga dunia (Pendidikan Fajar, 2021). Keistimewaan dari kue lapis ini tidak lepas dari tekstur yang lembut dan kenyal, serta cita rasa manis dan legit (Wongso, 2021).

Kue yang diklaim berasal dari Indonesia ini memiliki beragam jenis seperti Kue Lapis Coklat, Kue Lapis Bendera, Kue Lapis Pandan, Kue Lapis Pelangi, Kue Lapis Legit, Kue Lapis Talas, Kue Lapis Surabaya, Kue Lapis Sagu Betawi, Balapis Manado, Maksuba, dan masih banyak lagi (Wiyanti, 2020). Selain jenisnya yang beragam, kue lapis juga memiliki rasa yang beragam, meskipun pada umumnya manis. Ada jenis kue lapis yang memiliki rasa rempah yang khas, yakni Lapis Legit.

Dipopulerkan oleh pemerintah Eropa, lapis legit ini memiliki rasa rempah yang khas yang dinikmati oleh masyarakat (Pendidikan Fajar, 2021) Rempah tersebut di antaranya cengkeh, kayu manis, kapulaga, bunga pala, dan adas manis. Kue Lapis Legit berbahan dasar kuning telur, tepung terigu, gula, dan mentega atau margarine. Lazimnya Kue Lapis versi Nusantara, memiliki cita rasa yang manis dengan tekstur yang lembut namun kokoh, tetapi tidak terlalu kenyal.

Punya tingkat kesulitan yang tinggi, kue ini terbuat dari 18 hingga 22 lapisan kue yang disusun menjulang keatas untuk memberi kesan lapisan. Setiap lapisnya

dipanggang bertahap, mulai dari lapisan pertama. Proses pembuatannya membutuhkan waktu 4-6 jam. Selain itu, penggunaan bahan - bahan yang berkualitas tinggi seperti butter berkualitas premium, serta adonannya yang membutuhkan 30-40 butir telur ayam menjadi salah satu alasan lapis legit ini memiliki harga jual yang tinggi. Bahkan, ada juga yang menggunakan telur ayam kampung untuk citarasa yang lebih gurih (Winanda, 2021).

Disebut sebagai cita rasa nusantara, tidak semua orang bisa menikmati lapis legit. Oleh karena itu, penulis memperkenalkan tepung *Almond* sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan lapis legit yang bebas gandum dan gluten, aman dikonsumsi oleh masyarakat yang memiliki intoleransi pada kandungan tersebut.

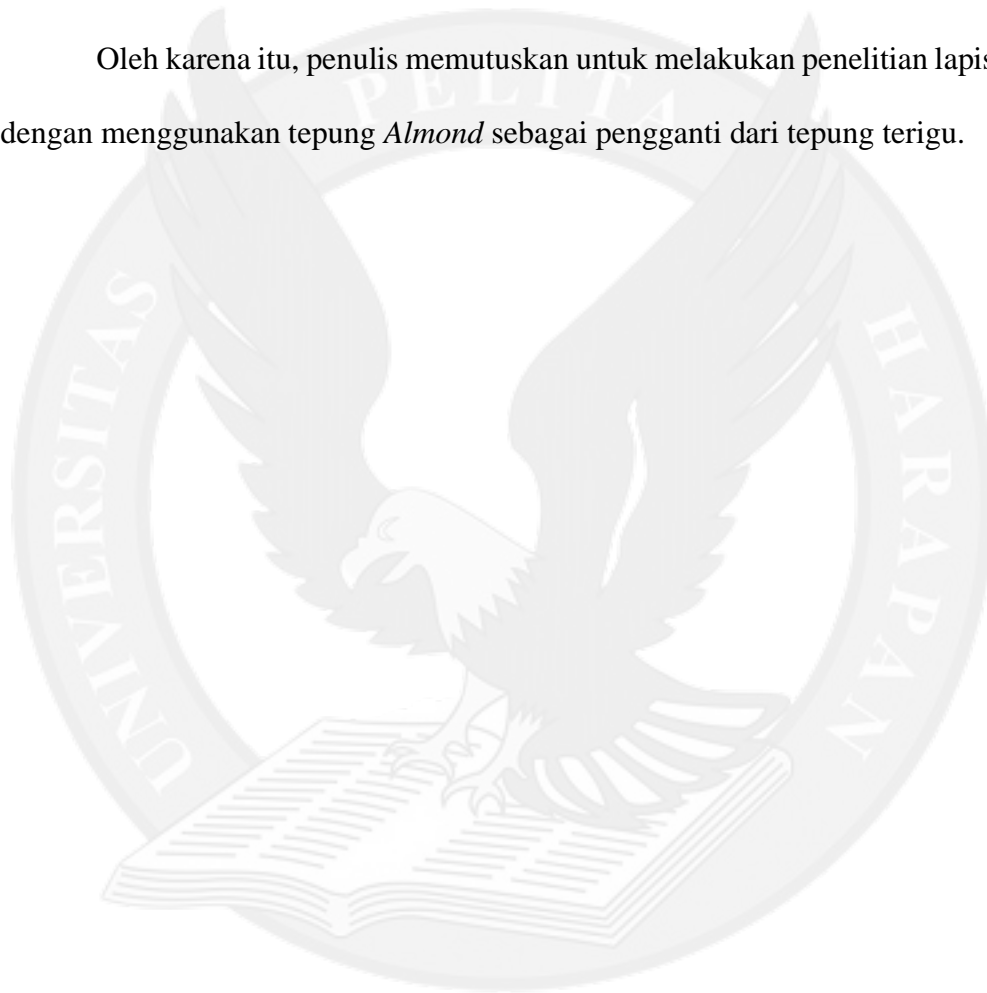
Selain itu, dalam satu ons tepung *Almond* terdapat 80 mg magnesium, atau sekitar 20 persen dari asupan harian yang direkomendasikan yang baik untuk mengurangi resiko penyakit kardiovaskular. tepung *Almond* juga dapat mengurangi kadar kolesterol jahat dalam tubuh dikarenakan memiliki sumber lemak tak jenuh tunggal nabati yang terbukti efektif mengurangi kadar kolesterol jahat dan kolesterol total dalam tubuh (Prabandari, 2020).

Dibandingkan dengan tepung terigu, tepung *Almond* lebih rendah karbohidrat dan gula sehingga baik untuk para penderita diabetes mengkonsumsi produk yang diteliti penulis untuk mengelola kadar gulanya lebih efektif. Kandungan magnesium dalam tepung *Almond* berfungsi bukan hanya untuk kesehatan jantung saja, juga menurunkan tekanan darah. Selain itu, kandungan serat prebiotik dalam tepung *Almond* juga dapat meningkatkan kesehatan pencernaan selama dikonsumsi tidak berlebihan (Ayuni, 2021)

Tepung *Almond* sebenarnya adalah tepung kacang bebas gluten. Tepung ini terbuat dari kacang *Almond* yang dihaluskan.

Tepung jenis ini sebenarnya digunakan sebagai pengganti tepung terigu pada roti dan kue kering lainnya. Ini adalah bahan umum bagi orang-orang yang menginginkan makanan rendah karbohidrat.

Oleh karena itu, penulis memutuskan untuk melakukan penelitian lapis legit dengan menggunakan tepung *Almond* sebagai pengganti dari tepung terigu.



B. Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep

Tujuan Pembuatan Rancangan Buku Resep ini adalah :

1. Memperkenalkan Kue Lapis dengan topping yang berbeda.

