

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Kue kering dikenal dengan istilah "*cookie*", di Belanda dikenal dengan istilah *koekje* yang artinya “kue kecil”. Di Inggris, kue kecil ini biasa dikenal dengan *biscuits*, yang dimana *biscuit* di Inggris lebih kecil dan renyah dibandingkan dengan *cookies* di Amerika yang lebih lembut dan kenyal. Beberapa kue kering terbuat dari adonan kue. Kebanyakan resep kue kering terdapat sedikit kering dibandingkan dengan adonan *cake*. Adonan kue kering tergolongkan dari lembut sampai sangat kaku. Kue kering memiliki variasi yang tidak terbatas. Baik dari bentuknya, ukuran, maupun teksturnya. (Gisslen, 2017)

Kue kering merupakan makanan ringan yang dapat dinikmati atau dihidangkan pada saat acara keluarga atau perayaan seperti hari raya Natal, Lebaran, Imlek, dan lain-lain. Kue kering dibuat dengan berbagai varian rasa dan jenis tampilan yang bertujuan untuk menawarkan varian rasa yang berbeda dengan kue kering lainnya sehingga memberikan ciri khas tersendiri kepada konsumen.

**TABEL 1**  
Data Konsumsi Pangan 2018

| No.                                      | Jenis Makanan                       | Satuan         | Tahun |        |        |        |        | Rata-Rata Pertumbuhan 2014-2018 (%) |
|--|-------------------------------------|----------------|-------|--------|--------|--------|--------|-------------------------------------|
|  |                                     |                | 2014  | 2015   | 2016   | 2017   | 2018   |                                     |
| <b>A. Konsumsi seminggu (kap/minggu)</b> |                                     |                |       |        |        |        |        |                                     |
| 1.                                       | Kue kering/<br>biskuit/<br>semprong | Ons/<br>0.1 Kg | 0.168 | 0.353  | 0.373  | 0.384  | 0.438  | 33.314                              |
| <b>B. Konsumsi setahun (kap/tahun)</b>   |                                     |                |       |        |        |        |        |                                     |
| 1.                                       | Kue kering/<br>biskuit/<br>semprong | Ons/<br>0.1 Kg | 8.738 | 18.406 | 19.449 | 20.017 | 22.824 | 33.314                              |

Sumber: (Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian, 2018)

Dari data konsumsi pangan 2018 dapat dilihat adanya kenaikan terhadap konsumsi kue kering dari tahun 2014 hingga tahun 2018. Dimana dari data ini dapat disimpulkan bahwa konsumsi kue kering naik setiap tahunnya sehingga mempengaruhi produksi terhadap kue kering yang semakin tinggi. Buku resep ini dibuat untuk memenuhi kebutuhan masyarakat karena semakin tingginya tingkat produksi kue kering, sehingga buku ini dapat menjadi acuan bagi masyarakat yang ingin mendapatkan kreasi tentang varian rasa kue kering.

Referensi buku yang tim penulis gunakan dalam pembuatan buku resep ini adalah “Kue Kering Hari Raya” oleh Veronica Dhani. Buku ini memiliki kelebihan dari penggunaan kalimat yang mudah dipahami dan juga penulis memberikan tips sebagai panduan dan informasi bagi masyarakat yang kurang paham mengenai kue kering. Kelemahan buku resep ini adalah penulis tidak mencantumkan total porsi yang di dapat dari setiap resepnya dan desain yang digunakan kurang menarik karena menggunakan *background* putih polos.

Berdasarkan referensi buku ini (Dhani, 2019), tim penulis terinspirasi untuk membuat buku resep “Kreasi Varian Rasa Kue Kering” dengan memberikan tips sukses dalam membuat kue kering, dan memberikan informasi mengenai porsi yang didapat dari setiap resepnya, serta membuat desain yang menarik bagi pembaca. Untuk resep yang digunakan, tim penulis menggunakan buku resep tersebut sebagai referensi namun tim penulis melakukan inovasi kembali dari buku resep tersebut.

Berdasarkan survei tim penulis terhadap konsep pembuatan buku resep Kreasi Varian Rasa Kue Kering terdapat 172 responden melalui survei *online*. Survei ini dilakukan bertujuan untuk mengetahui tingkat ketertarikan responden terhadap rancangan buku resep Kreasi Varian Rasa Kue Kering. Hasil dari survei tersebut, terdapat 13 orang yang berprofesi sebagai *Chef*, 37 orang sebagai Ibu Rumah Tangga, 83 orang mahasiswa, dan 39 orang dengan profesi lainnya. Rancangan buku resep ini berisi sepuluh varian rasa, sepuluh rasa tersebut dipilih berdasarkan hasil survei minat masyarakat terhadap Kreasi Varian Rasa Kue Kering yang dilakukan secara *online*. Sepuluh rasa tersebut terdiri dari rasa pisang kemangi, jagung, kelapa, ubi jalar ungu, kacang hijau, kacang tanah, ketan hitam gula jawa, kopi, jahe, dan pandan.

Buku resep Kreasi Varian Rasa Kue Kering ditargetkan bagi Ibu Rumah Tangga, kalangan anak muda dan bagi masyarakat yang ingin mengenal tentang kue kering.

## **B. Tujuan Karya Kompetensi Profesi**

1. Membuat buku resep Kreasi Varian Rasa Kue Kering yang terdiri dari sepuluh varian rasa.
2. Melakukan uji coba produk yang terdapat pada buku resep dengan uji organoleptik kepada lima panelis terbatas dan 30 panelis konsumen.
3. Memperkenalkan buku resep kepada SMK Muhammadiyah 13 Jakarta dengan Pengabdian kepada Masyarakat (PkM).

