

BAB II

SEJARAH KUE BINGKE

A. Sejarah Makanan Nusantara

Sejarah makanan Indonesia terbentuk dari beberapa lapisan waktu. Jika dihubungkan dengan sumber-sumber sejarah, setidaknya telah terasa bahwa makanan dikonstruksikan sebagai *cuisine* alias boga sejak abad ke 10 seiring masaknya pengaruh citarasa Tionghoa, India, dan Arab (Fadli Rahman, 2016:5). Hal itu semakin kompleks ketika Eropa mulai menanamkan pengaruhnya sejak abad ke-16 hingga abad ke-18 dengan ditandai masuknya secara bergelombang berbagai jenis bahan makanan dari benua Amerika dan Eropa ke Indonesia. Kurun waktu abad ke-19 penting dilihat sebagai suatu proses pembentukan citra makanan di Indonesia karena hal itu terkait dengan perubahan lingkungan dan budaya akibat penerapan sistem budidaya pangan yang ternyata turut mempengaruhi terjadinya perkembangan makna makan dan makanan. Pengaruh dan perkembangan itu ditunjang pula oleh kehadiran buku-buku sains makanan dan buku-buku masak karya orang yang mulai berkembang penerbitannya.

Seiring berkembangnya citarasa Eropa, muncul juga makanan-makanan khas daerah sebagai identitas lokal. Makanan khas daerah tentunya merupakan makanan yang bahan-bahannya berasal daerah yang memproduksi makanan tersebut. Karakteristik produk kuliner di setiap daerah akan berbeda-beda karena dipengaruhi oleh berbagai faktor. Banyak aspek yang membedakan makanan dan aktivitas yang berkaitan dengan makanan, antara lain jenis makanan, asal-usul makanan, persiapan makanan, teknik makanan, teknik memasak, dan tempat makanan disajikan (Suci Sandi Wachyuni, 2023: 3).

Makanan-makanan yang berasal dari setiap daerah itu menjadi identitas setiap daerah yang tentunya memiliki sejarah panjang dari makanan tersebut karena berbagai faktor. Misalnya saat Belanda menerapkan kerja paksa pada tahun 1825-1830 di Jawa Barat untuk menanam tebu, kopi, dan teh. Sedangkan di Jawa Tengah dan Jawa Timur, Belanda memaksa petani menanam tebu karena orang Belanda menyadari lahan-lahannya cocok untuk ditanami padi dan tebu. Sebanyak 70% lahan dijadikan perkebunan tebu sehingga rakyat semakin kelaparan karena sedikit sekali lahan untuk menghasilkan bahan pangan. Kondisi krisis pangan terjadi pada tahun 1830-1870-an. Karena yang tersedia hanya tebu,

akhirnya masyarakat Jawa hanya menjadikan tebu sebagai alternatif untuk bertahan hidup.

Begitu juga sejarah asal-usul rendang dari Sumatra Barat juga menggambarkan sejarah masa lalu masyarakat Minang. Rendang sudah ada semenjak dahulu dan menjadi hidangan pada acara adat maupun sehari-hari. Gusti Asnan dalam (Suci Sandi Wachyuni, 2023: 6), seorang sejarawan menyatakan pada abad ke-14 banyak orang India yang tinggal di Minangkabau dan memperkenalkan bumbu-bumbu masakan kari lalu diolah oleh masyarakat setempat menjadi rendang. Kemudian, rendang tersebar luas sejak orang Minang mulai merantau untuk berdagang pada awal abad ke-16. Untuk menempuh perjalanan jauh dan panjang melalui laut memerlukan bekal yang tahan lama, rendang menjadi pilihan yang tepat mampu bertahan sehingga berbulaub lamanya dalam suhu ruang (Febriyanti, 2012:15)

Dari sedikit deskripsi di atas bisa disimpulkan bahwa mayoritas asal usul makanan yang muncul berkaitan dengan kejadian di suatu daerah pada masa lampau. Dengan demikian, dapat disimpulkan bahwa sejarah di suatu daerah membentuk budaya makan dan mempengaruhi karakteristik makanan dan minuman yang dikonsumsi sehari-hari oleh masyarakat setempat.

B. Asal Mula Kue Bingke

Kue bingke ini merupakan salah satu kue tradisional yang berasal dari Kalimantan Selatan. Dahulu kue bingke ini dibuat oleh putri Kerajaan Dipa bernama Putri Junjung Buih. Putri Junjung Buih merupakan seorang nenek moyang Sultan Suriansyah yang menjabat sebagai raja di Kerajaan Banjar. Pada masa itu Putri Junjung Buih membuat kue bingke untuk disajikan kepada para bangsawan saja. Namun kue bingke ini telah menyebar ke seluruh masyarakat sehingga kue ini menjadi primadona kuliner khas Banjar. Kue bingke ini juga tersebar di seluruh Kalimantan karena kue ini memiliki khas tersendiri dari mulut ke mulut kue ini masyarakat juga ingin membuat dan merasakan kue bingke tersebut.

Kue bingke mempunyai tekstur yang lembut dan rasa manis serta tanpa bahan

pengawet sintetis. Makanan ini sangat digemari masyarakat Pontianak karena dapat dikonsumsi oleh semua kalangan. Kue bingke terdapat dua jenis yaitu, kue bingke kering dan kue bingke basah. Umumnya bingke dicetak bentuk daun semanggi berkelopak enam, tetapi ada juga yang berbentuk bundar, warnanya pun beragam, mulai dari kuning, kuning kecokelatan atau hijau. Kue bingke umumnya dijual dengan varian original, namun dengan kemajuan dalam bidang teknologi pangan kue bingke dijual dengan berbagai varian rasa meliputi durian, keju, coklat dan pandan. Tepung terigu merupakan bahan dasar dalam pembuatan kue bingke, dengan memiliki daya serap air yang sangat rendah sehingga akan menghasilkan adonan kue bingke tidak bersifat elastis dan lengket. Terigu merupakan hasil pengolahan biji gandum yang umum digunakan sebagai bahan baku berbagai produk pangan dan kue bingke pada khususnya. Kebutuhan terigu di Indonesia masih diperoleh dengan cara mengimpor dalam jumlah besar. Konsumsi tepung terigu yang semakin meningkat diharapkan dapat dikurangi dengan dilakukan substitusi tepung terigu dengan bahan-bahan lokal yang memiliki potensi sebagai bahan baku industri pangan. Pangan lokal yang diketahui dapat digunakan sebagai salah satu bahan substitusi terigu adalah ubi jalar ungu.

Kue Bingke ini memang sudah ada sejak dahulu awal dikenal masyarakat Pontianak saat bulan suci Ramadhan karena dengan rasanya yang manis sangat cocok untuk berbuka puasa. Kue bingke sudah menjadi familier di Pontianak terutama bagi orang-orang Melayu. Diperkirakan kue bingke di kenal dan dijual di pasar maupun toko-toko kuliner sejak 30 tahun yang lalu (Wawancara Hj Juliah, 2023)

Salah satu faktor penting dalam mensukseskan program keanekaragaman pangan adalah pengembangan produk praktis, kalau digunakan tidak tersisa dan mudah diperoleh. Bentuk makanan yang siap olah dan siap santap merupakan pilihan yang terbaik (Baharsyah dalam Jhon David Haloho, 2014:775). Bahan-bahan praktis sebagai pengganti tepung terigu yang dominan digunakan dalam pengolahan makanan adalah ubi-ubian.

Ubi jalar pada umumnya didominasi oleh karbohidrat yang dapat mencapai 27,9% dengan kadar air 68,5% (Depkes, 1981), sedang dalam bentuk tepung karbohidratnya mencapai 85,26% dengan kadar air 7,0%. Zuraida dan Supriati (2008:4) menyatakan bahwa tepung ubi jalar mempunyai kadar abu dan kadar serat yang lebih tinggi, serta kandungan karbohidrat dan kalori yang hampir setara dengan tepung terigu. Pemanfaatan

tepung ubi jalar sebagai alternatif sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan suatu produk yang bernilai tambah bagi kesehatan. Pengurangan ketergantungan terigu dan pengembangan kue bingke perlu dilakukan upaya substitusi dengan bahan lain.

Ubi jalar ungu pada dasarnya sebagai bahan pangan lokal dapat ditemukan di Daerah Jawa Barat, Jawa Tengah, Jawa Timur, Papua, Kalimantan dan Sumatera. Konsumsi penduduk Indonesia terhadap komoditas umbi-umbian adalah sebesar 164,17 kal/kapita/hari (Suprpti, 2009:7). Bingke yang dikenal selama ini oleh masyarakat memiliki kenampakan berwarna kuning, sehingga perlu dilakukan inovasi untuk menghasilkan olahan kue bingke yang menarik dari segi warna. Ubi ungu diketahui memiliki pigmen warna ungu yang sangat kuat sehingga dapat digunakan sebagai pemberi warna ungu dalam pembuatan kue bingke sehingga kue bingke yang dihasilkan memiliki warna yang lebih menarik. Ubi jalar ungu jenis *Ipomoea batatas* L. Poir memiliki warna ungu yang cukup pekat pada daging ubinya, sehingga banyak menarik perhatian. Warna ungu pada ubi jalar disebabkan oleh adanya pigmen ungu antosianin yang menyebar dari bagian kulit sampai dengan daging ubinya. Pigmen warna ungu dalam ubi ungu diketahui merupakan senyawa bioaktif antosianin yang merupakan turunan flavonoid. Konsentrasi antosianin inilah yang menyebabkan beberapa jenis ubi ungu mempunyai gradasi warna ungu yang berbeda.

Kue bingke yang telah ada dipasaran umumnya dibuat dengan bahan dasar terigu, dan bewarna kuning. Beberapa produsen juga telah memproduksi kue bingke dengan warna lain seperti warna hijau yang identik dengan aroma daun pandan dan pewarna tambahan. Ubi ungu memberikan warna alami pada bingke yang berasal dari pigmen warna ubi ungu. Sebagian masyarakat Kalimantan Barat memanfaatkan ubi ungu hanya di olah menjadi ubi rebus dan digoreng. Diversifikasi olahan kue bingke menggunakan bahan dasar ubi ungu komoditas lokal berpotensi untuk dikembangkan sebagai bahan pengganti tepung terigu, sehingga menghasilkan kue bingke dengan berbagai macam pilihan warna dan rasa yang lebih menarik. Substitusi tepung terigu dengan ubi ungu kukus merupakan upaya diversifikasi produk bingke sehingga menghasilkan variasi produk yang beragam, baik dari segi warna, rasa, dan kandungan gizinya. Pengolahan kue bingke yang disubstitusikan dengan ubi ungu belum pernah dilakukan sebelumnya, sehingga perlu dilakukan penelitian untuk mendapatkan produk bingke ubi ungu yang paling disukai

konsumen.

Kue bingle termasuk dalam kue basah, sesuai dengan karakteristik kue basah menurut (Putri dan Syarif 2019:2) memiliki tekstur empuk, lembut, dan basah, serta umumnya memiliki umur simpan yang singkat. Selain itu kue bingle memiliki bentuk yang khas yaitu seperti bunga dengan enam (6) kelopak/bentuk sehingga, umumnya masyarakat membuat potongan antar kelopak sebagai penyajian. Bahan baku utama kue bingle terdiri dari adonan tepung terigu, telur, gula, dan santan. Bahan baku kue bingle saat ini telah dimodifikasi dengan menggunakan bahan baku lokal, seperti tapai dan kentang, tepung kacang hijau, ubi jalar dan kentang serta tepung terigu. Variasi bahan baku lokal yang ditambahkan pada kue bingle di kota Pontianak diantaranya adalah penggunaan umbi, yaitu ubi jalar dan kentang.

Modifikasi bahan baku lokal (umbi) secara tidak langsung menambahkan komposisi karbohidrat pada kue bingle. Karakteristik rasa manis dan penambahan karbohidrat pada kue bingle memiliki potensi untuk meningkatkan kadar glukosa darah setelah dikonsumsi.

Peningkatan kadar glukosa darah dengan cepat tidak disarankan bagi penderita Diabetes Melitus (DM) karena penderita DM memiliki gangguan metabolik yang menyebabkan terjadinya hiperglikemik (tingginya kadar glukosa darah). Pengontrolan hal tersebut dilakukan dengan pengelompokan makanan berdasarkan kategori Indeks Glikemik (IG), yaitu rendah (<55), sedang (55-70), tinggi (>70). Semakin tinggi nilai indeks glikemik menggambarkan makanan tersebut mudah dicerna sehingga cepat meningkatkan kadar glukosa dalam darah, kondisi tersebut tidak diharapkan bagi penderita DM. Konsumsi makanan dengan IG rendah dapat mengurangi resiko kejadian diabetes melitus tipe 2 sebesar 36% pada orang beresiko tinggi (Chiasson *et al.* 2002). Penelitian menggunakan pasien DM menunjukkan penurunan kadar HbA1c yang signifikan pada pemberian makanan rendah IG (Thomas dan Elliott 2010), sedangkan pemberian makanan dengan IG tinggi secara *in vivo* menunjukkan adanya kerusakan pada sel beta pankreas.

Setelah mengetahui IG makanan tersebut, dilanjutkan dengan menentukan nilai Beban Glikemik (BG) sebagai kontrol jumlah konsumsi. Beban glikemik mengelompokkan makanan dengan memperhitungkan nilai IG dan jumlah karbohidrat per porsi rendah (<10), sedang (11-19), dan tinggi (>20). Pola konsumsi dengan IG dan BG rendah tidak hanya bermanfaat bagi penderita DM, tetapi juga dapat mencegah penyakit

kardiovaskular. Indeks glikemik dapat menjadi faktor resiko kuat DM terutama tipe 2, sedangkan BG (Beban Glikemik) untuk penyakit jantung.

Aplikasi penambahan bahan baku berbasis karbohidrat menjadikan kue bingke menarik untuk dilakukan pengukuran respon konsumsinya terhadap perubahan kadar glukosa darah. Hal tersebut belum pernah dilaporkan sebelumnya. Penelitian terdahulu belum ada yang memberikan informasi terkait porsi konsumsi kue bingke berdasarkan nilai BG yang rendah. Oleh sebab itu dalam penelitian ini bertujuan untuk mendapatkan jumlah porsi konsumsi (g) kue bingke variasi ubi jalar dan kentang di kota Pontianak yang memiliki nilai beban glikemik (BG) rendah.