

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ilmu pengetahuan dan teknologi berkembang dengan pesat sehingga menuntut manusia untuk berfikir cepat untuk mengembangkan kreatifitasnya dan mempermudah dalam menciptakan sesuatu yang baru dalam bidang pangan. Menurut Candra, 1994 kreativitas adalah suatu kemampuan atau daya cipta untuk membuat kombinasi baru dari unsur-unsur sebelumnya yang sudah ada. Dengan kreativitas manusia dapat mengembangkan dirinya.

Seiring dengan berkembangnya ilmu pengetahuan dan teknologi tersebut dibutuhkan kemampuan untuk menciptakan salah satu usaha dalam penganekaragaman jenis makanan yang baru. Penganekaragaman jenis makanan ini sering menjadi pembicaraan orang, karena makanan merupakan kebutuhan pokok bagi manusia. Besarnya rasa ingin tahu manusia terhadap keanekaragaman makanan membuat penulis berkeinginan untuk menemukan jenis makanan baru. Berdasarkan alasan diatas, penulis mencoba membuat cake dengan menggunakan bahan tambahan yaitu tepung labu kuning.

Labu kuning merupakan salah satu komoditas pertanian yang banyak mengandung betakaroten atau provitamin A yang sangat bermanfaat bagi kesehatan. Menurut Data Badan Pusat Statistik dalam Hayati (2006) labu kuning juga mengandung zat gizi seperti protein, karbohidrat, mineral seperti kalsium, fosfor, besi serta beberapa vitamin B dan C. Melihat kandungan gizinya yang cukup lengkap dan harganya yang relatif murah, maka labu kuning ini merupakan

sumber gizi yang sangat potensial untuk dikembangkan sebagai alternatif pangan masyarakat.

Pemanfaatan labu kuning adalah diolah menjadi tepung labu kuning. Tepung labu kuning ini kemudian dapat dimanfaatkan dalam pembuatan beberapa macam produk makanan atau sebagai substitusi tepung terigu dalam berbagai pembuatan roti tawar, cake dan kue kering. Usaha pembuatan tepung labu kuning ini dapat mendukung usaha diversifikasi makanan bagi masyarakat.

Selama ini kita hanya mengenal cake yang terbuat dari tepung terigu. Padahal masih banyak bahan-bahan lain yang juga dapat dijadikan cake contohnya Labu. Labu dikenal baik oleh masyarakat hanya sebagai sayuran. Banyak anggapan yang mengatakan bahwa Labu tidak memiliki kandungan gizi yang berguna bagi tubuh (www.labu.com, 2009).

Diversifikasi pangan adalah suatu proses pemanfaatan dan pengembangan suatu bahan pangan sehingga penyediaan semakin beragam (Astawan, 2008). Latar belakang pengupayaan diversifikasi pangan adalah melihat potensi negara kita yang sangat besar daya hayatinya. Indonesia memiliki berbagai macam sumber bahan pangan hayati terutama yang berbasis karbohidrat. Salah satu bahan pangan pokok berbasis karbohidrat yang sangat tidak lepas dari masyarakat yakni penggunaan tepung.

Penggunaan tepung sebagai bahan baku industri lainnya cenderung meningkat setiap tahunnya. Berbagai produk makanan seperti cake, mie dan biskuit umumnya menggunakan tepung terigu sebagai bahan baku. Padahal Indonesia bukan termasuk negara penghasil terigu. Bahan baku terigu berupa gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis seperti Indonesia. Itu sebabnya kita

terus menerus mengimpor terigu sehingga jumlah devisa yang dikeluarkan negara semakin banyak. Untuk mengurangi ketergantungan terhadap terigu, perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal yang berbasis karbohidrat, dimana penyediaan karbohidrat dari sereal (siapa saja) saja tidak mencukupi, sehingga peranan tanaman penghasil karbohidrat dari umbi-umbian khususnya labu kuning semakin penting. Tanaman labu kuning merupakan tanaman penghasil karbohidrat yang memiliki peranan cukup strategis tidak hanya sebagai sumber bahan pangan dan bahan baku industri tetapi juga untuk pakan ternak, oleh karena itu tanaman labu kuning menjadi sangat penting artinya terhadap upaya penyediaan bahan pangan karbohidrat.

Tepung labu kuning mempunyai kualitas tepung yang baik karena mempunyai sifat gelatinisasi yang baik, sehingga akan dapat membentuk adonan dengan kekenyalan maupun elastisitas yang baik, sehingga roti yang dihasilkan akan berkualitas baik pula. Karbohidrat tepung labu kuning juga cukup tinggi sehingga Karbohidrat ini sangat berperan dalam pembuatan adonan pound cake yang baik.

Menurut Murtiningsih dan Suyanti, (2011) dengan sentuhan kreatifitas yang inovatif tepung labu kuning dapat dijadikan makanan populer seperti brownies, donat dan pound cake yang memiliki cita rasa yang nikmat dan memiliki kandungan gizi yang baik. Masyarakat Indonesia sudah tidak asing lagi dengan makanan cemilan seperti kue, roti dan kue-kue tradisional. Pound cake merupakan salah satu makanan populer dan menjadi makanan favorit semua kalangan.

Pound cake adalah jenis cake yang sangat populer karena relatif mudah membuatnya karena di buat dari adonan tepung terigu, mentega dan gula pasir dimana takaran masing-masing adalah berbanding satu. Pound cake yang paling umum adalah pound cake berbentuk bulat. Biasanya pound cake dibuat dengan bahan dasar tepung terigu, namun kini pound cake dibuat dengan tambahan bahan dasar yakni tepung labu kuning.

Disini pembuatan pound cake diolah dengan menggunakan bahan baku tepung terigu, tepung labu kuning dan berbagai bahan tambahan seperti cheese, chocolate, buah, extra buah dan bahan pewarna. Dengan tampilan dan cita rasa yang baru diharapkan pound cake tetap diminati masyarakat dan juga memiliki kandungan gizi yang baik.

Komposisi perbandingan tepung terigu dengan tepung labu kuning menjadi salah satu faktor pembuatan pound cake untuk melihat proses perubahan warna, aroma, tekstur dan rasa yang baik. Karena terkait dengan pembuatan dan perbandingan tepung yang akan digunakan dalam proses pengolahan pound cake. Perbandingan antara tepung labu kuning dan tepung terigu yakni 20 (%) tepung labu kuning : 80 (%) tepung terigu, 30 (%) tepung labu kuning : 70 (%) tepung terigu, 40 (%) tepung labu kuning : 60 (%) tepung terigu.

Kualitas yaitu suatu produk (hasil) yang menunjukkan pada unsur-unsur tertentu untuk menyatakan baik atau tidak baiknya bahan tersebut. Soekarto (2003) dalam menentukan kualitas suatu bahan pangan diperlukan analisis terlebih dahulu terhadap sifat-sifat bahan. Jadi kualitas pound cake adalah baik buruknya cake atau mutu dari pound cake berdasarkan komposisi perbandingan tepung terigu dengan tepung labu kuning kuning, cara yang paling mudah untuk menilai

kualitas pound cake dengan organoleptik (evaluasi sensorik) yang meliputi warna, aroma, tekstur dan rasa.

Berdasarkan uraian diatas menunjukkan bahwa pound cake labu kuning merupakan panganan yang tidak hanya dapat diterima baik oleh masyarakat kalangan bawah dan memiliki kandungan gizi yang baik tetapi juga dapat membantu pemerintah dalam program diversifikasi pangan. Hal inilah yang melatarbelakangi penulis untuk meneliti **“Kualitas Pound Cake Yang Menggunakan Tepung Terigu Dengan Tepung labu kuning Dalam Berbagai Komposisi ”**.

B. Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian pada latar belakang masalah diatas, maka dalam penelitian ini dapat diidentifikasi sebagai berikut :

1. Bagaimana proses pembuatan tepung labu kuning ?
2. Bagaimana proses pembuatan pound cake ?
3. Bagaimana proses pembuatan pound cake dengan tambahan tepung labu kuning 20%, 30% dan 40% ?
4. Bagaimana perbedaan kualitas pound labu kuning 20%, 30% dan 40%, dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?
5. Bagaimana perbedaan komposisi tepung labu kuning dan tepung terigu dengan komposisi perbandingan antara tepung labu kuning dan tepung terigu yakni 20 persen (%) tepung labu kuning : 80 persen (%) tepung terigu, 30 persen (%) tepung labu kuning : 70 persen (%) tepung terigu , 40 persen (%) tepung labu kuning : 60 persen (%) tepung terigu ?

C. Pembatasan Masalah

Untuk lebih fokus arah penulisan dengan tujuan penelitian, maka pembatasan masalah sangat diperlukan. Pembatasan ini diperlukan untuk menghindari adanya penafsiran yang berbeda. Maka penelitian ini dibatasi pada :

1. Jenis buah labu yang digunakan dalam pembuatan pound cake ini adalah labu kuning.
2. Proses pembuatan tepung labu kuning.
3. Pembuatan pound cake yang menggunakan komposisi perbandingan antara tepung terigu dan tepung labu kuning yakni 20 (%) tepung labu kuning : 80 (%) tepung terigu, 30 (%) tepung labu kuning : 70 (%) tepung terigu, 40 (%) tepung labu kuning : 60 (%) tepung terigu .
4. Kualitas pound cake 20%, 30% dan 40% diteliti meliputi kriteria sifat sensori yaitu warna, rasa, aroma dan tekstur.

D. Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. Bagaimana kualitas pound cake labu kuning dengan penambahan 20 persen (%) tepung labu kuning : 80 persen (%) tepung terigu, 30 persen (%) tepung labu kuning : 70 persen (%) tepung terigu, 40 persen (%) tepung labu kuning : 60 persen (%) tepung terigu dengan tepung labu kuning dilihat dari aspek warna, rasa, aroma dan tekstur ?
2. Pound cake manakah yang paling baik diantara komposisi perbandingan tepung yaitu 20 persen (%) tepung labu kuning : 80 persen (%) tepung

terigu, 30 persen (%) tepung labu kuning : 70 persen (%) tepung terigu, 40 persen (%) tepung labu kuning : 60 persen (%) tepung terigu ?

E. Tujuan Penelitian

Sesuai dengan rumusan masalah diatas maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui kualitas pound cake labu kuning dengan penambahan tepung labu kuning dilihat dari aspek warna, rasa, aroma, tekstur.
2. Untuk mengetahui pound cake yang terbaik di antara komposisi perbandingan yakni 20 persen (%) tepung labu kuning : 80 persen (%) tepung terigu, 30 persen (%) tepung labu kuning : 70 persen (%) tepung terigu, 40 persen (%) tepung labu kuning : 60 persen (%) tepung terigu.

F. Manfaat penelitian

Adapun manfaat dari penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagi dunia pendidikan, khususnya tata boga bahwa labu kuning dapat dimanfaatkan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan pound cake sebagai alternatif baru dibidang produk makanan yang berfungsi sebagai pangan fungsional.
2. Bagi pihak industri, diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi bahwa tepung labu kuning dapat dijadikan sebagai substitusi dalam berbagai pembuatan olahan kue dan roti, seperti pound cake.
3. Untuk mengembangkan pengetahuan dan pengalaman ilmiah, bagi penulis khususnya dalam bidang penulisan ilmiah.
4. Menambah wawasan dan menambah ilmu pengetahuan secara teoritis.