

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Keanekaragaman makanan yang terdapat di Indonesia sangat beragam, mulai dari makanan asli Indonesia sampai makanan yang dipengaruhi oleh negara asing. Makanan bukan saja terdiri dari makanan pokok, bermacam lauk-pauk dan buah-buahan, tetapi juga berbagai macam jajanan dan kue-kue. Kue modern yang terdapat di Indonesia saat ini resepnya kebanyakan menggunakan bahan baku tepung terigu. Penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pangan cenderung meningkat tiap tahunnya pada produk patiseri (Fadhilah, 2011).

Jenis produk olahan yang beragam menyebabkan perubahan pola konsumsi pada masyarakat tersebut. Salah satu jenis komoditas pangan yang menunjukkan peningkatan jumlah konsumsinya adalah tepung terigu. Tepung terigu merupakan bahan utama dalam pembuatan produk seperti roti, mi, *cake* karena tepung terigu memiliki kandungan gluten yang merupakan senyawa dalam tepung terigu yang bersifat kenyal dan elastis yang diperlukan dalam pembuatan produk roti agar mengembang (Badan Pusat Statistik, 2015). Tepung terigu merupakan hasil olahan dari golongan nabati yaitu gandum, ketergantungan Indonesia terhadap gandum menyebabkan terjadinya peningkatan impor gandum setiap tahunnya. Salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengatasi ketergantungan terhadap tepung terigu yaitu dengan pemanfaatan umbi-umbian sebagai tepung, salah satu umbi yang dapat digunakan sebagai tepung adalah ubi ungu (Anggarawati, 2019).

Tepung ubi ungu mempunyai kandungan karbohidrat hampir sama dengan tepung terigu yaitu 77,89%, hal ini mendukung pemanfaatan tepung ubi ungu sebagai alternative sumber karbohidrat yang dapat disubstitusikan pada produk tepung terigu dan turunannya, tepung ubi ungu memiliki aktivitas antioksidan sebesar 59,25% (Hendanto, et al., 2011). Penelitian (Salim, et al., 2017) membuktikan bahwa beberapa flavonoid yang terdapat pada tepung ubi ungu memiliki khasiat sebagai antioksidan, karena mikronutrien yang merupakan gugus fitokimia dari berbagai bahan makanan yang berasal dari tumbuh-tumbuhan tersebut yaitu sebagai proteksi terhadap stress oksidatif. Salah satu jenis flavonoid dari tumbuh-tumbuhan yang dapat berfungsi sebagai antioksidan adalah zat warna alami yang disebut antosianin. Kandungan antosianin pada tepung ubi ungu yaitu sebesar 61,85 mg/100g berat basah.

Butter cake merupakan inovasi dari *pound cake*, dimana pada abad ke-17 dan ke-18 di Amerika hanya terdapat beberapa jenis *cake* yaitu *fruits*, *pound* dan *sponge*, pada zaman dahulu belum menggunakan *mixers*, sehingga membutuhkan waktu yang lama dalam proses pembuatannya dan membuat *cake* hanya disajikan pada acara-acara khusus saja. Pada tahun 1830 wanita Amerika mengembangkan resep *sponge* dan *pound cake* agar dapat dibuat dengan mudah yaitu menggunakan beberapa telur dan *butter*. Inovasi dari *pound cake* ini dikenal dengan *butter cake* dimana adanya perbedaan takaran untuk tiap bahannya. *Butter cake* merupakan bolu kuno yang memiliki ciri khas kandungan *butter* yang lebih banyak bila dibandingkan dengan *cake lain*. Proses pembuatan *butter cake* diawali dengan pengocokkan *butter* dan gula sampai pucat dan lembut, lalu telur dimasukkan satu persatu sambil dikocok kemudian bahan-bahan lain dimasukkan ke dalam adonan

(Gisslen, 2013). Perkembangan *Butter cake* saat ini terus dimodifikasi dalam pembuatannya seperti menambahkan sari jeruk nipis, buah kering, kurma dan yang lainnya. *Butter cake* menjadi salah satu jenis kue yang digemari oleh masyarakat secara luas karena *butter cake* memiliki tekstur yang lembut dengan aroma *butter* yang khas (Rahmadani, et al., 2018).

Menurut hasil penelitian (Maulana & Wahjuningsih, 2020) tentang pengaruh substitusi tepung ubi jalar ungu terhadap tepung terigu pada pembuatan brownis menunjukkan tekstur yang paling disukai oleh panelis yaitu tekstur dengan substitusi tepung ubi ungu terhadap tepung terigu yaitu 50% : 50% yang memiliki tekstur lembut.

Berdasarkan uraian diatas, maka penulis tertarik untuk membuat *butter cake* dengan substitusi tepung ubi ungu yang bertujuan untuk mengetahui karakteristik ditinjau dari uji organoleptik dan kandungan gizi dari *butter cake* yang dapat diterima konsumen serta bermanfaat bagi kesehatan.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas adapun rumusan masalah yang ingin dijawab pada penelitian ini, apakah ada pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea Batatas*) terhadap karakteristik butter cake?

C. Tujuan Penelitian

1. Tujuan Umum

Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu (*Ipomoea Batatas*) terhadap karakteristik butter cake

2. Tujuan Khusus

Secara khusus penelitian ini memiliki tujuan sebagai berikut :

- a. Membuat *butter cake* dengan berbagai perlakuan terhadap substitusi tepung ubi ungu
- b. Menentukan karakteristik organoleptik meliputi rasa, aroma, warna, tekstur, mutu warna dan mutu tekstur pada *butter cake*
- c. Menentukan jumlah substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu yang tepat terhadap karakteristik organoleptik yang dapat diterima panelis
- d. Menganalisis mutu objektif meliputi kadar air, kadar abu, protein, lemak, karbohidrat dan kapasitas antioksidan pada *butter cake*

D. Manfaat Penelitian

1. Manfaat Praktis

Secara praktis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman bagi penulis. Penelitian tentang pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi ungu terhadap karakteristik *butter cake* diharapkan dapat bermanfaat dan menambah wawasan masyarakat

2. Manfaat Teoritis

Secara teoritis, hasil penelitian ini diharapkan dapat menambah informasi, wawasan atau sebagai referensi yang baik bagi lembaga penelitian terkait.