

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

American Muffin merupakan sejenis kue manis kecil bundar (*individual sized*) yang berbentuk seperti *cup*. Keistimewaan penampilan *muffin* ini sendiri ialah memiliki bagian atas yang lebih besar seperti kepala jamur dan *crack*, memiliki tekstur dan rasa yang enak. “Pembuatannya pun lebih mudah dibandingkan dengan membuat kue pada umumnya” (Prakoso, 2011:4). Kue *muffin* sudah mulai banyak tersebar di pasaran dan banyak masyarakat yang menggemari kue ini.

Ada dua jenis kue *Muffin*, yaitu *English Muffin* dan *American Muffin*. Perbedaan diantara keduanya cukup terlihat dalam segi bentuk. *English Muffin* adalah “A yeast dough product that is shaped into a round disk and cooked on a griddle. Before eaten, *English Muffin* will be splitted in half before toasting” (Wayne Gisslen, 2013). Artinya, *English Muffin* adalah adonan ragi yang dibentuk bundar ceper seperti kaset dan dipanggang diatas wajan. Cara penyajiannya pun perlu dibelah menjadi dua terlebih dahulu dan dipanggang lagi sebelum dikonsumsi. “*English Muffin* memiliki karakteristik tekstur yang kasar/tidak halus” (*Professional Baking Sixth Edition*, 2013). Selain itu *English muffin* digunakan sebagai substitusi roti burger dan beradonan padat dan permukaannya yang tidak berlubang (Detik Food, 2012).

Berbeda dengan *American Muffin*, “*American Muffin* berbentuk seperti *cup* kecil dan memiliki ukuran yang personal” (Nur Sholihatul, 2015). Seperti kutipan dari Prakoso, bahwa pembuatan *American muffin* lebih mudah dibandingkan dengan membuat kue pada umumnya. Selain itu, “*American Muffin* mulai banyak dikenal oleh masyarakat dan memiliki rasa yang enak dan bertekstur lembut seperti kue” (Sarah R. Labensky, 2013). Karena rasanya yang enak, bertekstur lembut, dan sudah banyak dikenal oleh masyarakat, penulis memilih produk *American muffin* dibandingkan dengan *English Muffin* sebagai produk eksperimen kali ini.

Seiring berjalannya waktu, *American muffin* sudah mulai banyak dikreasikan menjadi berbagai macam varian rasa dan penambahan tekstur untuk mengikuti *trend* zaman sekarang. Mulai adanya yang diberi rasa coklat, keju, penambahan *chocochips*, *raisins*, selai, dan lain lain. Walaupun *muffin* dengan rasa kelapa telah dikreasikan, peranan kelapa pada *muffin* tersebut hanya sekedar diberi parutan daging kelapa segar atau kelapa parut kering.

Bahan-bahan dasar dalam pembuatan kue *American muffin* diantaranya ada tepung terigu, susu, gula, telur, dan *baking powder* sebagai *leavening agents*. Gula memiliki manfaat sebagai pemanis dan membantu memberi warna pada produk. Adapun susu yang memiliki fungsi untuk meningkatkan nilai gizi atau nutrisi pada suatu produk. Telur, untuk meningkatkan volume pada produk dan meningkatkan kualitas secara keseluruhan pada produk (Husin Syarbini, 2016). *Baking powder*. “*Baking powder* merupakan tepung biang yang terdiri dari soda yang berfungsi untuk

menjaga produk dari penyusutan dan agar kue tidak rusak atau *collaps*” (Pastry dalam Perhotelan, 2006).

Tepung terigu berfungsi sebagai pembentuk struktur pada kue. “Tepung juga memiliki kandungan gluten yang apabila dikonsumsi secara berlebihan dapat menyebabkan kerusakan lapisan kecil usus dan mencegah masuknya nutrisi ke dalam tubuh atau yang disebut dengan penyakit *celiac disease*” (Putu Elmira dalam Liputan 6, 2019). Untuk mengurangi penggunaan tepung terigu, penulis menggunakan alternatif tepung kelapa.

Tepung kelapa dibedakan dari dua jenis kelapa yang berbeda, yaitu kelapa anorganik dan organik. “Kelapa anorganik merupakan hasil dari sistem pertanian yang pemeliharaannya menggunakan input luar buatan seperti pupuk kimia dan pestisida kimia” (Teknik Budidaya Kelapa Organik, 2006).

“Kelapa organik merupakan hasil dari sistem pertanian yang pemeliharaannya terbebas dari campuran bahan – bahan kimia seperti pestisida kimia dan pupuk kimia. Kelapa yang dipelihara secara organik menghasilkan buah berlabel organik” (Teknik Budidaya Kelapa Organik, 2006). Sehingga tepung kelapa yang dihasilkan dari buah kelapa organik dapat disebut dengan tepung kelapa organik.

Tepung kelapa organik memiliki berbagai manfaat diantaranya, “memiliki kandungan serat yang tinggi, kaya akan protein, rendah karbohidrat, bebas gluten, dapat mengurangi kadar kolesterol pada tubuh,

serta mengurangi kadar gula dalam tubuh” (Ghani Nurcahyadi dalam Media Indonesia, 2018).

Berita menyatakan bahwa, “Indonesia merupakan negara beriklim tropis yang menjadikan Indonesia salah satu negara penghasil kelapa terbanyak di dunia” (Rina Anggraeni dalam *SindoNews*, 2019). “Rata – rata penghasilan kelapa di Indonesia pada tahun 2015 sampai 2019 mencapai 2,9 juta ton. Pada tahun 2019, penghasilan mencapai 2,92 juta ton kelapa yang meningkat 0,77% dari penghasilan tahun sebelumnya” (Nadhifan Humam dalam *detik news*, November 2019). Dengan memanfaatkan hasil kelapa yang melimpah dari negara sendiri, penulis akan menyertai penggunaan tepung kelapa organik dalam pembuatan produk *American Muffin*.

Berikut perbandingan kandungan gizi antara tepung kelapa dan tepung terigu per 100 gram,

Tabel 1.1

**PERBANDINGAN KOMPOSISI TEPUNG KELAPA DAN
TEPUNG TERIGU DALAM 100**

NO	KOMPOSISI	TEPUNG TERIGU (%)	TEPUNG KELAPA (%)
1.	Protein	13.51	5.78
2.	Karbohidrat	73.52	33.64
3.	Serat	14.82	15.07
4.	Air	11.31	6.99

Sumber : Putri, 2014

Berdasarkan tabel diatas, dapat dilihat bahwa kandungan serat pada tepung kelapa lebih tinggi dari pada tepung terigu. “Dengan perbedaan komponen – komponen pada tabel, dapat mempengaruhi sifat fisik dari suatu produk” (Edwin Aleksander, 2014).

American Muffin dapat dikatakan sempurna dan enak berdasarkan beberapa penilaian. Menurut Amanah Rosmania pada tahun 2013, mengatakan bahwa kriteria *muffin* yang baik diantaranya memiliki warna lapisan atas yang berwarna kuning keemasan, memiliki rasa yang manis ideal dan aroma khas yang harum dari bahan yang digunakan, memiliki tekstur bagian atas yang mekar dan bertekstur padat di bagian dalamnya.

Sebelumnya, penulis telah melakukan tiga kali pra eksperimen menggunakan tepung kelapa organik dalam pembuatan *muffin* dengan persentase perbandingan 50% tepung kelapa organik, 70% tepung kelapa organik, dan 100% tepung kelapa organik. Berdasarkan hasil pra eksperimen tersebut, masing-masing hasil produk memiliki perbedaan yang cukup terlihat dari segi bentuk dan tekstur pada produk. Hasil yang paling mendekati karakteristiknya dengan *muffin* pada umumnya, yaitu *muffin* yang menggunakan tepung kelapa organik sebanyak 50%. Berdasarkan hasil pra eksperimen, produk yang akan dieksperimenkan yaitu produk yang memiliki presentase tepung kelapa sebanyak 50%.

Melalui eksperimen yang dilakukan penulis ini, penulis bertujuan untuk mencari tahu seberapa banyak persentase tepung kelapa organik yang dapat digunakan dalam pembuatan *American muffin* agar mendapatkan hasil *muffin* yang baik dan berharap agar masyarakat luas dapat ikut mendukung

hasil sumber daya alam Indonesia dengan menggunakan tepung kelapa organik dalam pembuatan produk - produk *pastry*, serta untuk membuktikan bahwa tepung kelapa organik dapat dipakai untuk membuat produk *American Muffin*.

B. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana *flavour* kue *muffin* yang dihasilkan dengan menggunakan tepung kelapa organik?
2. Bagaimana tekstur kue *muffin* yang dihasilkan dengan menggunakan tepung kelapa organik?
3. Bagaimana *appearance* kue *muffin* yang dihasilkan dengan menggunakan tepung kelapa organik?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam penelitian dalam penggunaan tepung kelapa organik dalam pembuatan *American muffin* ini sebagai berikut,

1. Untuk mengetahui dan menganalisis *flavour* kue *muffin* yang sebagian tepung terigunya diganti oleh tepung kelapa organik.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis tekstur kue *muffin* yang sebagian tepung terigunya diganti oleh tepung kelapa organik.

3. Untuk mengetahui dan menganalisis *appearance* kue *muffin* yang sebagian tepung terigunya diganti oleh tepung kelapa organik.

D. Metode Penelitian dan Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian Eksperimen

Penulis menggunakan metode penelitian eksperimen dalam menulis tugas akhir ini. “Metode eksperimen merupakan metode yang bertujuan untuk mengetahui sebab-akibat antara satu dengan variabel yang lain” (Sandu Siyoto, 2015).

Dalam eksperimen ini penulis membuat produk kontrol dan manipulasi dalam pembentukan struktur kue *muffin* yang pada awalnya menggunakan tepung terigu menjadi tepung kelapa organik. Hal ini dilakukan untuk mengetahui hasil sebab, akibat, dan apabila adanya perubahan struktur yang terjadi pada kue *muffin*.

2. Teknik Pengumpulan Data

2.1. Studi Kepustakaan

Studi ini merupakan suatu kegiatan mengenai pengumpulan data pustaka, mencatat, membaca, dan mengolah bahan penelitian yang bertujuan untuk memperkenalkan penelitian secara garis besar (Zed, 2004). Dengan ini penulis melakukan pengumpulan data dan teori-teori dari berbagai

macam sumber, mulai dari buku, jurnal, majalah, dan internet.

2.2. Observasi

“Metode observasi merupakan sebuah kegiatan pengamatan oleh *observer* (pengamat) yang diharuskan jeli dalam mengamati kejadian, proses, gerak, dan hasil” (Sandu Siyoto, 2015). *Observer* melakukan secara langsung perbandingan pada ketiga produk eksperimen untuk memperoleh data. Hasil perbandingan akan dicatat dan dilaporkan oleh penulis.

Penulis juga akan melakukan dokumentasi yang berarti kegiatan pemilihan, pencatatan, pengolahan, dan penyimpanan informasi dalam bidang pengetahuan, pengumpulan keterangan dan bukti lengkap (sebagai contoh foto, bukti dari koran, dan referensi lain). (Blasius Sudarsono, 2017). Mendokumentasikan secara lengkap untuk mendukung hasil eksperimen pada Tugas Akhir ini. Mulai dari foto, mencatat, dan mengumpulkan bukti dan keterangan lainnya.

Dalam percobaan ini, dibutuhkan waktu yang cukup lama dalam meneliti hasil kue *muffin* yang dihasilkan. Mulai dari tekstur yang akan dihasilkan, apakah kue *muffin* dari ketiga komponen yang berbeda menghasilkan tekstur yang berbeda. Begitu juga ingin mengobservasi lebih lanjut lagi tentang rasa dan aroma serta warna yang dihasilkan oleh kue *muffin* yang

menggunakan tepung kelapa organik dan yang menggunakan tepung terigu.

E. Prosedur Penelitian

Dalam pengujian eksperimen ini, penulis memiliki beberapa langkah – langkah atau tahapan dalam membuat penelitian. Mulai dari topik pembahasan dan pemilihan bahan yang pada akhirnya penulis bersedia dan siap untuk melakukan eksperimen mengenai tepung kelapa organik dengan tujuan memanfaatkan hasil sumber daya alam yang telah dihasilkan oleh Indonesia, mencari tahu seberapa banyak persentase tepung kelapa organik yang dapat digunakan dalam pembuatan *American Muffin* sehingga menghasilkan hasil yang mendekati kriteria *muffin* yang baik, dan untuk membuktikan bahwa tepung kelapa organik dapat dipakai untuk membuat produk *American Muffin*.

Standar resep yang akan dijadikan sebagai patokan ialah standar resep *muffin* yang didapat dari Hotel Hilton Bandung. Penulis melakukan pra eksperimen sebanyak $\frac{1}{6}$ x resep setiap eksperimen sehingga hasil yang dihasilkan sekitar dua sampai tiga buah *muffin* berukuran standar.

Berdasarkan pra eksperimen yang penulis telah lakukan, hasil produk yang mendekati karakteristiknya dengan *muffin* pada umumnya yaitu produk yang dihasilkan oleh perbandingan tepung kelapa dan tepung terigu 1 : 1 atau setara dengan persentase sebanyak 50%. Maka dari itu, penulis akan memilih produk eksperimen dengan persentase

50% dan membandingkannya dengan produk yang menggunakan 100% tepung terigu.

Pelaksanaan observasi akan dilakukan sampai bulan Juli 2020. Dilanjutkan langsung dengan proses pengolahan data, melakukan analisis, dan pengambilan kesimpulan.

F. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Percobaan eksperimen akan dilakukan penulis di tempat tinggal orang tua atau di rumah sendiri yang beralamatkan Taman Kopo Indah 1 blok M no. 32, Kecamatan Margahayu, Kota Bandung (40225).

2. Waktu Penelitian dan Observasi

Penelitian dan observasi eksperimen dilakukan oleh penulis berlangsung pada bulan Maret 2020 hingga bulan Juli 2020.