

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cake sudah dikenal dan tidak asing bagi masyarakat dunia dan masyarakat Indonesia sejak lama, tidak mengenal kalangan muda maupun tua banyak yang menggemari kue yang identik dengan rasanya yang manis. Makanan ini dikonsumsi dalam jumlah yang cukup besar (Suhardjito, 2006). Saat ini terdapat berbagai macam variasi kue yang dikembangkan, salah satunya adalah *chiffon cake*.

Chiffon cake merupakan kue yang banyak dikenal dan digemari oleh berbagai kalangan masyarakat, dikarenakan *chiffon cake* memiliki karakteristik yang sangat ringan, lembut, dan mengembang. Kue ini menggunakan putih telur, tepung terigu, dan sedikit lemak nabati (YASA BOGA, 2009).

Proses pembuatan *chiffon cake* yaitu dengan *separate* / pisahkan putih dan kuning telurnya, lalu gabungkan adonan putih telur yang telah dikocok (*meringue*) dan kuning telur yang telah dikocok dengan gula hingga tercampur rata dengan teknik aduk lipat (*fold in*) (Wati, 2015). Dikarenakan rasanya yang ringan, maka *chiffon cake* dapat ditambahkan beragam *topping*, *filling*, atau rasa lainnya seperti lemon, pandan, coklat, dan lain sebagainya.

Cake ini dibuat dengan bahan dasar yang digunakan pada umumnya seperti gula, tepung terigu, telur, lemak, dan ditambahkan dengan *baking powder*. Setiap bahan yang digunakan memiliki fungsinya masing-masing. Peran gula disini adalah sebagai pemanis dan penambah warna, tepung terigu memiliki peran untuk membentuk kerangka pada *cake*, telur juga memiliki fungsi yang sama dengan tepung terigu yaitu untuk membentuk susunan kerangka pada *cake* (Suhardjito, 2006), *baking powder* berperan sebagai pengembang kue, serta lemak yang berperan sebagai penambah kelembaban dalam *chiffon cake*.

Dari keempat bahan dasar diatas, salah satu yang akan penulis teliti dalam eksperimen ini adalah tepung terigu, dengan cara menggantikannya dengan tepung ganyong. Pengertian dari tepung sendiri adalah partikel padat menyerupai butiran yang halus atau sangat halus yang tergantung dari proses penggilingannya (Suhardjito, 2006).

Terdapat beberapa bahan lokal yang dapat menggantikan tepung terigu. Singkong , ubi kayu, kentang, talas, kimpul, garut, dan ganyong adalah contoh dari umbi- umbian yang berasal dari bahan baku lokal yang kemudian diproses menjadi tepung dan pati (Murtiningsih dan Suyanti, 2011).

Umbi biasanya dijadikan sebagai makanan pokok atau sekedar cemilan. Namun, umbi- umbi tersebut kurang menarik minat konsumen. Hal ini disebabkan penampilannya yang tidak dianggap menarik, pengolahannya yang merepotkan, rasanya yang kurang enak, serta terkadang ada rasa gatal di lidah

ketika memakannya (Murtiningsih dan Suyanti, 2011). Salah satu jenis umbi yang kurang pemanfaatannya dan hanya dimiliki di daerah tertentu saja, contohnya adalah umbi ganyong. Umbi ganyong sudah dibudidayakan di Jawa, Jambi, dan Lampung, Kalimantan, Maluku, Sumatera Barat dan pulau lainnya tanaman ini menjadi tanaman sela dan tumbuh liar di tepi hutan atau pekarangan (Murtiningsih dan Suyanti, 2011).

Umbi ganyong memang belum sepopuler umbi lainnya dan belum dikenal luas oleh masyarakat, padahal ganyong memiliki potensi atau kelebihan- kelebihan yang dapat lebih dikembangkan, seperti ganyong dapat juga berkhasiat dalam menyembuhkan beberapa penyakit (Setyawan, 2015).

Umumnya umbi ini dikonsumsi dengan cara membakarnya atau merebusnya terlebih dahulu bahkan terkadang disayur (Susano dan Saneto, 1994), rasa yang dihasilkan dari umbi ini pulen manis- manis dan bergizi cukup tinggi, apabila dikelola dengan baik maka ganyong ini dapat menjadi sumber daya lokal yang kaya akan sumber karbohidrat dalam menggantikan peran tepung terigu dalam pembuatan kue. Berikut ini merupakan perbandingan komposisi kimia dari kedua tepung tersebut :

TABEL 1.1
PERBANDINGAN KOMPOSISI TEPUNG / 100 GRAM

| NO | KOMPOSISI | TEPUNG TERIGU (%) | TEPUNG GANYONG (%) |
|----|-------------|---------------------|----------------------|
| 1 | Air | 13.709 | 17.94 |
| 2 | Abu | 0.583 | 0.32 |
| 3 | Protein | 13.684 | 0.26 |
| 4 | Lemak | 1.025 | 0.04 |
| 5 | Karbohidrat | 70.999 | 99.40 |
| 6 | Serat kasar | 0.520 | 3.113 |
| 7 | Kalsium | 0.0134 | 0.0202 |
| 8 | Fosfor | 0.1177 | 0.0700 |

(1. Budiarsih, Katri, Fauza, 2010)

(2. Harmayani, dkk, 2011)

Dalam pembuatannya, adonan *chiffon cake* seringkali ditambahkan *topping*, rasa, rempah, atau bahan lainnya untuk menambah rasa. Seperti di Indonesia, negara Asia lainnya, daun pandan wangi merupakan komponen penting dan merupakan aroma khas dalam tradisi masakan Indonesia (Sotyati, 2016). Maka dari itu penulis tertarik untuk lebih mengembangkan kekayaan Indonesia dengan mensubstitusikan tepung terigu menjadi tepung umbi ganyong dalam pembuatan kue yang memiliki ciri dan aroma khas dari Indonesia yaitu pandan yang diolah menjadi *chiffon cake* pandan.

Tepung ganyong telah disubstitusikan dalam pembuatan mie kering, kue *sponge*, dan *brownies*, namun kebanyakan tidak menggunakan 100% tepung ganyong sebagai substitusi tepung terigu, sebab hasil yang diinginkan tidak sesuai atau tidak selembut ketika menggunakan tepung terigu. Dari salah satu jurnal yang penulis baca, tepung ganyong pernah digunakan dalam pembuatan biskuit, dalam pembuatannya disubstitusikan tepung ganyong sebanyak 40% dari jumlah tepung terigu (Riskiani, 2014).

Sebelumnya, penulis telah melakukan pra-eksperimen. Hal itu dilakukan dengan tujuan agar penulis mengetahui apakah tepung terigu dapat disubstitusikan dengan tepung ganyong. Penulis mencoba untuk mensubstitusi sebanyak 100% tepung terigu dengan tepung ganyong, namun hasilnya kurang sesuai dengan karakteristik *chiffon* yang baik. Hasil dari produk *chiffon* yang disubstitusikan dengan tepung ganyong memiliki tekstur yang kurang ringan dibandingkan dengan *chiffon* pembanding.

Maka dengan penelitian tugas akhir ini penulis akan membandingkan tekstur dan cita rasa *chiffon cake* yang umumnya menggunakan tepung terigu yang kemudian sebagian tepung terigu tersebut disubstitusikan menjadi tepung umbi ganyong. Sehingga penulis tertarik dan ingin mengembangkan tugas akhir yang berjudul :

“ ALTERNATIF PENGGUNAAN TEPUNG GANYONG SEBAGAI PENGANTI SEBAGIAN TEPUNG TERIGU (SOFT FLOUR) DALAM PEMBUATAN CHIFFON CAKE PANDAN “

B. Pertanyaan Penelitian

1. Bagaimana tekstur *chiffon cake pandan* yang dihasilkan oleh tepung ganyong dan tepung terigu ?
2. Bagaimana *flavour chiffon cake pandan* yang dihasilkan oleh tepung ganyong dan tepung terigu ?
3. Bagaimana penampilan yang *chiffon cake pandan* yang dihasilkan oleh tepung ganyong dan tepung terigu ?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui dan menganalisis tekstur *chiffon cake* pandan yang dihasilkan dengan adanya penggunaan tepung ganyong.
2. Untuk mengetahui dan menganalisis *flavour chiffon cake* pandan yang dihasilkan dengan adanya penggunaan tepung ganyong.
3. Untuk mengetahui dan menganalisis penampilan *chiffon cake* pandan yang dihasilkan dengan adanya penggunaan tepung ganyong.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian Eksperimen

Metode yang digunakan adalah dengan cara eksperimen rekayasa terhadap salah satu bahan dasar dari pembuatan *chiffon cake*, yaitu dengan mengganti komposisi tepung terigu dengan tepung ganyong.

2. Teknik Pengumpulan Data

Untuk menyelesaikan tugas akhir ini dan memenuhi syarat kelulusan, maka penulis mencari berbagai data yang diperlukan selama melakukan eksperimen dengan beberapa cara yaitu :

a. Studi Kepustakaan

Pengertian studi kepustakaan adalah teknik mengumpulkan data dan informasi dengan material yang ada di perpustakaan contohnya buku, catatan, dokumen, sejarah, majalah, dsb. (Mardalis, 1999). Data yang penulis akan gunakan untuk pengumpulan data yaitu buku dan internet dalam bentuk beberapa kutipan sebagai landasan teori dan pedoman penelitian yang akan penulis lakukan.

b. Observasi

Menurut Nurkencana (1986),“ Observasi merupakan cara untuk mengamati langsung dan sistematis. Data yang diperoleh pada saat observasi dicatat/ ditulis dalam suatu pencatatan observasi. Kegiatan mencatat data merupakan bagian dari kegiatan pengamatan.” Teknik observasi ini dilakukan oleh penulis dengan cara mengamati langsung proses pembuatan *chiffon cake* pandan yang akan dicatat dalam bentuk laporan dan dalam berupa dokumentasi. Dokumentasi merupakan suatu cara mengumpulkan data dari catatan atau dokumen yang ada contohnya surat kabar, transkrip, buku, dan sebagainya (Margono, 1997). Pengambilan gambar merupakan salah satu dari teknik

dokumentasi, maka dengan dilakukannya eksperimen ini penulis akan mendokumentasikan proses pembuatan *chiffon cake pandan* dalam bentuk gambar. Tujuan utama dari pengamatan langsung ini untuk mengumpulkan data mengenai tekstur, *flavour*, dan penampilan *chiffon cake pandan* yang disubstitusikan tepung ganyong sebagai pengganti dari tepung terigu berprotein rendah.

3. Teknik Analisis Data

Dalam melakukan eksperimen ini, penulis menganalisis hasil observasi secara deskriptif dan mendalam dengan membandingkan berdasarkan teori. Analisis deskriptif adalah mendeskripsikan data dan informasi yang dibuat secara kelompok atau sendiri. Analisis ini bertujuan untuk menjelaskan data secara sistematis, data yang bersiat factual dan akurat tentang fakta dan hubungan antara objek yang diteliti (Riduwan, 2008).

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

Percobaan dilakukan di tempat tinggal yang beralamat di Mekar Manah no. 15, Perumahan Mekar Indah, Cijerah, Kota Bandung, Jawa Barat 40213.

2. Waktu

Proses penelitian akan penulis lakukan dari bulan Februari hingga bulan Juli 2020.