

## BAB I

### PENDAHULUAN

#### A. Latar Belakang Penelitian

*Butter cake* merupakan produk *pastry* yang cukup banyak disukai, *butter cake* dapat di padukan dengan berbagai macam bahan isi dapat dimodifikasi untuk rasa dan penyajian. Bentuk *butter cake* juga tidak hanya berbentuk bulat, *butter cake* juga dapat di bentuk menjadi kotak, persegi panjang dan sebagainya. *Butter cake* ini biasanya terbuat dari butter atau margarin, gula pasir, telur dan tepung terigu. Yang mana penggunaan tepung terigu masih di prioritaskan sebagai bahan utama.

Fungsi tepung dalam pembuatan *butter cake* adalah sebagai pembangun struktur dan tepung juga berfungsi sebagai penyerap kelembaban karena kandungan gluten dan pati yang terkandung didalamnya. Penulis mencoba tepung ampas kelapa sebagai substitusi pengganti tepung terigu karena dilihat dari sifatnya yang hampir sama dengan tepung terigu. Tepung ampas kelapa sendiri berasal dari tanaman kelapa yang sangat mudah di jumpai di indonesia.

Tanaman kelapa merupakan komoditas perkebunan yang sangat potensial, di sebut juga sebagai pohon kehidupan karena semua bagian dari pohon ini dapat di bermanfaat bagi kebutuhan manusia. Tanaman kelapa ini sangat mudah di jumpai di indonesia karena pohon kelapa dapat tumbuh dengan baik di iklim tropis. Nanik, (2009).

Minyak kelapa dan santan kelapa adalah produk olahan dari kelapa berumur 11- 12 bulan ini yang mempunyai nilai ekonomi tinggi, kemudian disisi lain pembuatan produk itu hanya berfokus pada air perasan daging kelapa tersebut dan untuk ampasnya tidak dimanfaatkan. Ampas kelapa ini berasal dari daging kelapa yang di parut atau di hasilkan untuk kemudian di perah hingga keluar santannya. Untuk saat ini ampas kelapa masih belum di pergunakan secara maksimal karena hanya sebatas pupuk tanaman dan pakan ternak. Meskipun ada beberapa yang menjadikan ampas kelapa untuk bahan pangan, Namun ampas kelapa ini tetap masih dipandang sebagai limbah.

Ampas kelapa dapat di olah menjadi bahan pangan yakni Tepung ampas kelapa. Tepung ampas kelapa ini mempunyai tekstur yang lumayan halus, juga berwarna kekuning- kuningan dan tepung ampas kelapa ini mempunyai aroma yang khas.

**TABEL I**  
Perbandingan kandungan gizi tepung

No.	Kandungan Gizi	Tepung Ampas Kelapa	Tepung Terigu
1	Protein	5,8 %	13,51 %
2	Lemak	38,3 %	2,3 %
3	Kadar Air	6,2 %	11,31 %
4	Kadar Serat	15,1 %	0,25 %
5	Pati	40,53 %	33 %
6	Karbohidrat	33,7 %	73,52 %

Dinarahmawati, (2020)

Menurut perbandingan pada tabel atas, Zat pati terkandung di dalam tepung ampas kelapa. Zat ini dapat mempengaruhi tingkat kerenyahan pada produk. Selain itu juga kandungan protein yang terkandung cukup rendah dan tepung kelapa ini dapat menjadi pembangun struktur

sehingga dapat dimanfaatkan sebagai bahan pangan yang rendah protein. Wayne (2003).

Sedangkan tepung terigu merupakan hasil panen dari gandum yang telah melewati proses pengeringan dan penggilingan. Tepung terigu mempunyai sifat sebagai pembangun struktur pada olahan kue, cookies, roti maupun makanan yang akan di buat. Tepung terigu juga mempunyai gluten, gluten adalah salah satu kandungan protein dalam gandum, gluten ini akan bekerja saat di campurkan dengan air. Dari sisi kesehatan gluten tidak mudah di cerna oleh tubuh dan juga gluten tidak baik jika di konsumsi berlebihan. Murtado, ( 2010)

Pada tanggal 17 maret 2021, penulis melakukan penelitian pertama membuat *butter cake* dengan 100% tepung ampas kelapa, penulis tertarik untuk melanjutkan penelitian pada tugas akhir yang berjudul:

**“PEMANFAATAN TEPUNG AMPAS KELAPA SEBAGAI  
SUBSTITUSI TEPUNG DALAM PEMBUATAN BUTTER  
CAKE”**

## **B. Pertanyaan Penelitian**

Menurut teori informasi di atas penulis memiliki sejumlah pertanyaan penelitian sebagai berikut:

1. Bagaimanakah penampilan dari *Butter Cake* dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa?
2. Bagaimanakah Tekstur dari *Butter Cake* dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa?
3. Bagaimanakah *Flavor* dari *Butter Cake* dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa?

## **C. Tujuan Penelitian**

Menurut teori informasi di atas penulis memiliki sejumlah tujuan penelitian sebagai berikut

1. Mengetahui penampilan dari *Butter Cake* dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa.
2. Mengetahui Tekstur dari *Butter Cake* dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa
3. Mengetahui *Flavor* dari *Butter Cake* dengan Substitusi Tepung Ampas Kelapa.

## **D. Metode Penelitian Teknik Penelitian**

### **1. Metode Penelitian Eksperimen**

Pada penelitian ini penulis menggunakan metode penelitian eksperimen, menurut Borg & Gall (1993) Metode penelitian adalah penelitian yang dapat diandalkan karena dilakukan dibawah kendali stabil yang digunakan untuk menentukan efek yang dihasilkan.

Yang dimaksud dari teori pernyataan di atas adalah metode penelitian akan melakukan perubahan pada suatu satu atau lebih bahan sesuai dengan standar resep yang ada dan mengamati serta melaporkan perbedaan hasil yang terjadi pada perubahan bahan tersebut.

Pendekatan pengembangan penelitian ini dilakukan dengan cara eksperimen terhadap perbedaan bahan dasar *Butter Cake* yaitu, Tepung Terigu menjadi Tepung Ampas Kelapa.

### **2. Teknik Pengumpulan Data**

Pada penelitian ini penulis menggunakan teknik pengumpulan data sebagai berikut:

#### **a. Studi Kepustakaan**

Menurut Sugiyono (2016:291), studi kepustakaan merupakan “analisis terperinci sangat penting untuk melakukan penelitian, karena penelitian tidak dapat dipisahkan dari literatur ilmiah”.

Teknik ini digunakan untuk mendapatkan dasar teori dan data mengenai topik penelitian yang berkaitan dengan eksperimen penulis.

Hal ini digunakan untuk menemukan landasan atau data- data pembandingan dan memperkuat hasil analisa dan pemikiran penulis.

b. Observasi

Menurut Sugiyono (2017, 203), observasi merupakan “proses pengumpulan data yang tersusun dari berbagai tahapan pengamatan secara langsung maupun tidak langsung”.

Penulis melakukan teknik penelitian ini agar penulis dapat melihat dan merasakan secara langsung perbedaan hasil dari variabel pembandingan dan variabel eksperimen dari segi tekstur, aroma, dan *Flavor*.

c. Kuesioner

Menurut Fraenkel & Wall (1990). Kuesioner merupakan “Pengumpulan informasi dan menanyakan melalui wawancara untuk menggambarkan aspek dari populasi”.

Dengan teknik kuesioner penulis mengumpulkan data untuk tingkat kesukaan populasi atau masyarakat dengan mengajukan beberapa penilaian untuk produk penelitian. Penulis memilih 25 orang panelis yang tidak terlatih untuk di ajukan beberapa penilaian terhadap produk penelitian

### **3. Teknik Analisis Data**

Teknik analisis data merupakan kegiatan mengubah hasil penelusuran mejadi sebuah informasi penelitian untuk di ambil kesimpulannya. (Risky,2016)

Pengumpulan data untuk pengukuran kesukaan terhadap produk penelitian menggunakan penilaian skala hedonik. Agar mendapatkan informasi dalam bentuk angka maka penulis menggunakan perhitungan berikut:

$$\text{Penilaian panelis / Keseluruhan Panelis} \times 100 = \%$$

### **E. Tinjauan Uji Panelis**

Menurut Rahayu(1998) mengatakan, bahwa panelis sangat di butuhkan dalam melaksanakan penelitian organoleptik, sifat sensorik dari panelis dapat menentukan suatu mutu pada suatu produk.

Dalam melaksanakan penelitian ini, penulis memberikan lampiran daftar pertanyaan atau kuesioner kepada panelis di wilayah daerah manggahang, kabupaten bandung. Penulis memberikan kuesioner kepada panelis yang terpilih. Dalam melaksakan pengujian ini, penulis memilih panelis tidak terlatih. Panelis tidak terlatih adalah kelompok orang yang mempunyai kapasitas rata- rata yang tidak terlatih secara resmi, tetapi kemampuannya dapat mengkomunikasikan sebagai reaksi untuk evaluasi. Jumlah panelis yang di tentukan adalah 25 orang, yaitu ibu rumah tangga, mahasiswa dan karyawan agar penulis dapat mengetahui penilaian dari kalangan umum. (Ayustaning wardo. 2014)

Penilaian yang dilakukan panelis adalah organoleptik yaitu memberikan tingkat penilaian dari sifat penampilan, rasa dan tekstur terhadap produk makanan dengan menggunakan indra penglihatan, indra perasa dan indra penciuman. (Ayustaning warno, 2014)

Berikut penjelasan dari 3 aspek organoleptik:

#### 1. Tampilan

Tampilan adalah kesan utama dari sebuah produk makanan, jika produk makanan dengan penampilan yang kurang menarik, meski mempunyai rasa yang tetap enak tetap saja tidak akan membuat orang untuk mencobanya. (PaulaFigordi, 2009.)

Berdasarkan keterangan di atas disebutkan bahwa terdapat aspek penampilan yang berbeda. Misalnya, mengenai warna yang tidak hanya mencakup warna- warna yang menarik atau tidaknya pada makanan. Namun warna itu sendiri memiliki arti seperti opasitas, kecerahan, bentuk, ukuran dan tampilan. Dilihat dari bentuknya sendiri *butter cake* mempunyai warna keemasan dan bentuknya persegi panjang atau bisa juga bulat dengan ketinggian 4kurang lebih 4cm.

#### 2. Tesktur

Tekstur adalah hasil akhir dari semua komponen yang terkait pada prodak. Setelah pengolahan makanan selesai prodak tersebut bisa di sentuh atau di rasakan langsung di kulit atau juga di rasakan dalam mulut. Atau dapat di sebut dengan *mouthfeel*.

Tekstur adalah sumber dari kepuasan bagi semua yang mengkonsumsinya. Oleh karena itu tekstur pada prodak haruslah sangat di perhatikan. (suharjito, 2006)

Sementara itu, produk penelitian penulis yaitu *butter cake* mempunyai tekstur yang lembut.

### 3. *Flavor*

*Flavor* atau citarasa biasanya disamakan dengan rasa atau *taste*, tetapi kedua hal itu berbeda. Rasa sendiri itu terdapat dilaman cita rasa. Dalam penelitian ini ada dua faktor yang di nilai.

#### a. Rasa

Rasa ini dapat di rasakan dengan mencicipi produk tersebut yang di rasakan oleh indra pengecap seperti rasa asin, asam, dan manis. Rasa dari prodak tersebut akan terasa ketika protein seperti gula, garam dan lain-lain diserap oleh reseptor rasa di lidah dan di mulut.

#### b. Aroma

Aroma ini di anggap sebagai zat yang penting di dalam cita rasa, karena dengan aroma kita dapat membedakan suatu jenis prodak makanan. Juga aroma ini lebih kompleks dengan rasa yang hanya terdapat lima sampai empat jenis saja, sedangkan aroma memiliki ribuan jenis. (figoni,2009)

Dilihat dari aspek rasa, *butter cake* mempunyai rasa yang manis dan memiliki aroma yang khas dari *butter*.

Berikut tabel di bawah ini adalah contoh format penilaian terhadap cita rasa *butter cake* pembanding dan *butter cake* eksperimen:

**TABEL 2**  
**PENILAIAN PANELIS**

NO.	Aspek Penilaian	Produk									
		Butter Cake A					Butter Cake B				
		5	4	3	2	1	5	4	3	2	1
1	Pemanpilan										
2	Tekstur										
3	Flafour:										
	Rasa										
	Aroma										

*Sumber: penulis, 2021*

Keterangan:

- a. *Buter cake* A adalah *butter cake* pembanding yang menggunakan tepung terigu
- b. *Butter cake* B adalah *butter cake* eksperimen yang menggunakan tepung ampas kelapa

**TABEL 3**  
**KRITERIA PENILAIAN *BUTTER CAKE***

Kriteria	Nilai
sangat menarik/ sangat enak	5
menarik/ Enak/	4
Cukup Menarik/ Cukup Enak	3
Kurang Menarik? Kurang Enak	2
Tidak Menarik/ Tidak Enak	1

*Sumber: Penulis, 2021*

**F. Lokasi dan Waktu Penelitian**

**a. Lokasi Penelitian**

Lokasi yang di gunakan penulis dalam melakukan eksperimen ini adalah di rumah orang tua penulis yang terletak di jalan laswi manggahang kabupaten bandung.

**b. Lokasi Uji Penelitian**

Uji Penilaian di lakukan di lingkungan rumah penulis

**d. Waktu Penelitian**

Waktu Penelitian di mulai dari bulan maret sampai dengan mei 2021

**e. Waktu Uji Penelitian**

Waktu uji penelitian di laksanakan pada bulan maret 2021