

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Bakery adalah bagian dari patiseri yang terdiri dari roti, kue, *pastry*, dan *cookies*. Sementara *pastry* sendiri adalah bagian dari *bakery* yang secara umum terbagi dalam dua kelompok adonan, yaitu *dough* (adonan keras) dan *batter* (adonan lunak). *Dough* digunakan dalam pembuatan *puff*, *danish*, *croissant*, dan *strudel*, sedangkan *batter* digunakan dalam pembuatan crepe (Anni Faridah dkk., 2008).

Sejak dahulu, produk *bakery* merupakan produk yang dekat dengan kehidupan sehari-hari. Namun, kebanyakan industri *bakery* masih menjual produknya dengan sistem yang sama, yaitu dengan menjual di outlet yang tidak memiliki tempat untuk menikmati produk *bakery* langsung di tempatnya. Produk yang disediakan oleh *bakery* dengan jenis seperti ini dimaksudkan untuk dibawa pulang dan dikonsumsi di rumah. Kemudian industri *bakery* kian lama kian berkembang dan mulai ada usaha *bakery* yang menyediakan tempat untuk menikmati produk *bakery* yang mereka produksi langsung ditempatnya. Tempat ini biasanya dibuat nyaman mungkin yang tidak hanya difungsikan sebagai tempat makan, tetapi sebagai tempat bersantai dan mengobrol sambil menikmati produk-produk *bakery* yang tersedia (Disarikan dari karya ilmiah etd.ugm.ac.id).

Industri *bakery* di Indonesia mengalami perkembangan yang cukup signifikan ketika mulai maraknya berbagai *cake* yang tidak hanya menonjolkan rasa yang unik, tapi juga bentuk yang tidak biasa, seperti aneka *cupcake*, *pop cake*, aneka *velvet cake*, dan yang terakhir adalah *rainbow cake* (Disarikan dari karya ilmiah etd.ugm.ac.id).

Cake sebagai salah satu produk yang ada dalam industri *bakery*, turut pula mengalami perkembangan mengikuti tren di masyarakat. *Cake* yang dulu hanya memiliki beberapa rasa kini memiliki rasa yang beragam. Tidak hanya rasa saja yang berubah, perkembangan *cake* juga terjadi pada metode pembuatan *cake*, berbagai inovasi dan modifikasi serta melakukan teknik *fusion* seperti yang dilakukan pada kue atau *cake* yang dijual *selebritis*.

“*Chiffon cake* adalah *cake* yang dibuat dari *batter dough* dan *meringue*, *batter dough* terdiri dari kuning telur, minyak, tepung terigu serta *baking powder*, sedangkan *meringue* terdiri dari putih telur dan gula” (yogha sudewi, hlm. 52). *Chiffon cake* berbeda dari *cake* jenis lain yang menggunakan mentega atau *butter* sebagai *shortening*, pada *chiffon cake* minyak sayur digunakan sebagai *shortening*.

Chiffon cake merupakan salah satu dari beragam produk *cake* yang ikut mengalami perkembangan, perkembangan *chiffon cake* lebih banyak dilakukan pada penambahan rasa, penggantian tepung, dan pemakaian *topping* yang bermacam – macam agar lebih menarik dan tidak monoton.

Pengembangan *chiffon cake* yang dilakukan oleh penulis yaitu memvariasikan bentuk *chiffon cake* menjadi berbentuk *cupcake*. *Cupcake* yang ada sekarang memiliki berbagai macam rasa dan *topping*, oleh karena itu untuk memanfaatkan buah lokal Indonesia yang merupakan buah tropis penulis memodifikasi *cupcake* dengan menggunakan buah tropis sebagai perasa.

Inovasi *chiffon cake* telah dikembangkan oleh penulis menjadi *cupcake* di dalam mata kuliah Tugas Akhir pada Semester 6 (enam) Tahun Ajaran 2015/2016, dimana *cupcake* tersebut telah dikembangkan dengan penambahan rasa buah tropis yaitu, rasa nanas, nangka dan durian. Penggunaan buah tropis dimaksudkan untuk mengangkat kekhasan buah tropis kedalam produk – produk *bakery*.

Studi pendahuluan yang telah dilakukan oleh penulis pada saat Tugas Akhir ternyata masih memiliki kelemahan yaitu, belum diadakannya analisis karakteristik *chiffon cupcake* dan uji hedonik secara luas, sehingga daya terima dan karakteristik produk belum diketahui.

Penulis dalam skripsi ini mempersempit masalah dengan menggunakan salah satu dari ketiga produk yang telah dibuat sebelumnya, yaitu *Jackfruit chiffon cupcake*. Pemilihan buah nangka didasari oleh ketersediaan buah nangka yang ada sepanjang tahun dan keunikan rasa serta aroma buah nangka yang khas, warna dari daging buah yang menarik, nilai gizi yang baik serta

kandungan karbohidrat yang banyak memungkinkan nangka diolah menjadi tepung nangka sebagai substitusi tepung terigu.

Inovasi atau terobosan yang dilakukan penulis selain perubahan bentuk *chiffon cake* menjadi *cupcake* perubahan juga dilakukan pada penggantian atau substitusi pada tepung terigu menjadi tepung buah nangka.

Berdasarkan hal tersebut perlu diadakan penelitian lanjutan untuk mengetahui karakteristik dengan cara analisis karakteristik Warna, Rasa, Tekstur, Aroma dan Tampilan, serta daya terima *Jackfruit chiffon cupcake* melalui uji hedonik serta melakukan penggantian atau substitusi tepung terigu menjadi tepung buah nangka.

1.2 Rumusan Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah penelitian ini adalah bagaimana karakteristik dan daya terima *Jackfruit chiffon cupcake*.

1.3 Tujuan Penelitian

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum penelitian ini adalah untuk mengetahui karakteristik dan daya terima konsumen terhadap variasi olahan *chiffon cake* yaitu *jackfruit chiffon cupcake*.

1.3.2 Tujuan Khusus

Tujuan khusus penelitian ini adalah untuk mendapatkan data tentang:

- a. Karakteristik *jackfruit chiffon cupcake* ditinjau dari rasa, warna, aroma, tekstur dan tampilan produk.
- b. Daya terima dan kesukaan konsumen terhadap *Jackfruit chiffon cupcake*.

1.4 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada berbagai pihak secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini yaitu :

1. Manfaat teoritis :

Hasil penelitian ini dapat menambah informasi untuk dijadikan bahan pertimbangan dan referensi untuk penelitian sejenis dimasa yang akan datang

dalam meningkatkan jenis produk olahan dari buah nangka sehingga dapat menambah nilai ekonomis serta menambah inovasi pada produk makanan.

2. Manfaat praktis :

Melalui penelitian ini diharapkan dapat menambahkan wawasan inovasi produk kepada pelaku usaha *bakery* agar dapat membuat inovasi produk untuk meningkatkan nilai jual, terutama dalam pemanfaatan buah nangka.

1.5 Struktur Organisasi Skripsi

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian dalam penelitian ini, maka penulis menyajikan penulisan berdasarkan Pedoman Penulisan Karya Ilmiah Universitas Pendidikan Indonesia (2016: 20) adalah sebagai berikut :

BAB I PENDAHULUAN

Pendahuluan berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian/signifikansi penelitian, metode penelitian, dan struktur organisasi skripsi.

BAB II KAJIAN PUSTAKA/LANDASAN TEORITIS

Kajian Pustaka berisi tentang konsep/teori dan penelitian terdahulu dalam bidang yang mendukung dan dikaji oleh peneliti berkenaan dengan masalah yang diteliti yaitu Analisis Karakteristik dan Uji Hedonik *Chiffon Cupcake* Variasi Rasa Buah Tropis.

BAB III METODE PENELITIAN

Bab ini berisi mengenai desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian dan analisis data.

BAB IV TEMUAN DAN PEMBAHASAN

Bab ini menyampaikan dua hal utama yakni (1) temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan hasil analisis data dengan berbagai kemungkinan bentuknya sesuai dengan urutan rumusan permasalahan penelitian dan (2) pembahasan temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan sebelumnya.

BAB V SIMPULAN, IMPLIKASI DAN REKOMENDASI

Bab ini berisi simpulan, implikasi, dan rekomendasi, yang menyajikan penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian

sekaligus mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian tersebut.