

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Cake merupakan produk *pastry* yang banyak ditemukan di toko kue dan *bakery*. *Cake* merupakan adonan semi *liquid* yang dipanggang terbuat dari tepung terigu, gula, telur dan lemak dengan bahan tambahan berupa garam, bahan pengembang, lemak, susu, dan bahan penambah aroma (Subagjo, 2007, hlm. 87). Pada umumnya klasifikasi *cake* terbagi menjadi empat jenis yaitu *butter cake*, *sponge cake*, *chiffon cake* dan *genoise cake*.

Cake banyak disukai dan dikonsumsi oleh masyarakat. Konsumsi masyarakat terhadap *cake* meningkat setiap tahunnya. Menurut statistik konsumsi pangan 2017, rata-rata konsumsi kue mengalami pertumbuhan rata-rata 22,04% dari tahun 2013-2017 (Statistik Konsumsi Pangan 2017, 2017, hlm.3).

Japanese cheesecake adalah *cheesecake* yang berasal dari Jepang. *Japanese cheesecake* dikenal juga dengan nama *soufflé cheesecake*. Menurut Boga, (2016, hlm. 7) *Japanese cheesecake* memiliki rasa keju yang ringan dan sangat lezat, disesuaikan dengan cita rasa Asia serta tekstur yang sangat lembut sehingga banyak peminatnya. Hal ini berbanding lurus dengan dibukanya 8 gerai baru salah satu Produsen *Japanese cheesecake* asal Jepang, Uncle Tetsu dalam kurun waktu dua tahun di Indonesia (wawancara pribadi, 10 Maret 2018).

Menurut Harriza (2004, hlm. 72) *Japanese cheesecake* termasuk ke dalam klasifikasi golongan *chiffon cake* sehingga memiliki karakteristik tekstur yang lembut seperti kapas, ringan, sangat moist, apabila ditekan akan kembali ke bentuk semula, memiliki warna kuning cerah serta rasa keju yang lezat.

Chiffon cake adalah *cake* yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula, dan lemak yang memiliki tekstur yang lembut yang dibuat dengan cara mengocok terpisah antara kuning telur dan putih telur, kemudian keduanya digabungkan (Kirana, 2013, hlm. 3). Menurut Nimpuno (2015, hlm. 103), kunci dari pembuatan *chiffon cake* adalah tepung terigu yang digunakan harus yang berprotein rendah agar menghasilkan *cake* yang sangat lembut.

Tingginya penggunaan tepung terigu sebagai bahan baku pangan lokal menyebabkan masyarakat Indonesia sangat tergantung akan bahan baku tersebut. Saat ini Indonesia memiliki ketergantungan impor terigu yang tinggi. Data Setjen Kementan RI 2017 menunjukkan rata-rata konsumsi tepung terigu per-kapita dalam waktu lima tahun terakhir (2013-2017) terus meningkat setiap tahunnya dan begitu pula dengan kenaikan angka impor terigu dari luar negeri. (Statistik Konsumsi Pangan 2017, 2017, hlm.7).

Saat ini tepung terigu menjadi salah satu kebutuhan pokok masyarakat Indonesia (Fatimah, 2014, hlm. 3). Penggunaan terigu sebagai bahan baku industri pangan maupun industri lain cenderung meningkat setiap tahunnya. Data Badan Pusat Statistik (BPS) mencatat total impor gandum Indonesia sepanjang 2016 mencapai 10,53 juta ton meningkat 42% dari tahun sebelumnya hanya 7,4 juta ton. Sementara itu, *United States Development of Agriculture* (USDA) dalam sebuah laporannya menyebut Indonesia diprediksi akan menjadi negara pengimpor gandum terbesar dengan total volume sekitar 12,5 juta ton di tahun 2017-2018. Apabila kondisi ini terus berlanjut maka ketahanan pangan nasional berkelanjutan akan semakin sulit dipertahankan (Sumaryanto, 2009, hlm. 96).

Berdasarkan hal tersebut perlu adanya dorongan dan upaya untuk menciptakan produk alternatif lokal yang mampu mensubstitusi terigu atau bahkan sebagai bahan pengganti terigu (Djuardi, 2009, hlm. 64). Masalah pangan dalam negeri tidak lepas dari persoalan ketergantungan terhadap terigu yang belum dapat dihilangkan. Penganeka ragaman pangan (diversifikasi pangan) merupakan jalan keluar yang saat ini dianggap paling rasional untuk memecahkan masalah pemenuhan kebutuhan pangan (Widowati, 2003, hlm.1).

Penganeka ragaman konsumsi pangan bukanlah merupakan upaya yang mudah dan cepat untuk diterapkan dalam kehidupan sehari-hari. Perilaku konsumsi pangan yang sudah terpolakan pada masyarakat Indonesia tidaklah mudah diubah begitu saja. Salah satu solusi untuk mengurangi ketergantungan bahan baku terigu adalah pemanfaatan bahan lokal seperti sukun.

Sukun merupakan salah satu buah yang melimpah dan tumbuh baik di wilayah Indonesia. Berdasarkan Data Dirjen Holtikultura Kementerian Pertanian RI tahun 2014-2016 menunjukkan produksi sukun meningkat pesat. Kenaikan berturut-turut terjadi sebanyak 103.483 pada tahun 2014, 127.921 pada tahun 2015, dan 157.021 pada tahun 2016. Jawa Barat merupakan provinsi penghasil sukun terbesar ketiga setelah Banten dan Jawa Tengah dengan total produksi sukun mencapai 61923 ton (Dirjen Holtikultura Kementerian Pertanian RI, 2107, hlm. 3-4).

Sukun sudah lama menjadi salah satu bahan makanan di Indonesia, tetapi hanya sebatas bahan pangan sekunder, seperti keripik sukun, sukun goreng, tape sukun, sukun rebus, dan pastel sukun. Pada dasarnya sukun menyimpan keunggulan untuk dijadikan sebagai salah satu alternatif bahan makanan pokok (Waryat *et. al.*, 2014, hlm. 14).

Pengolahan sukun menjadi tepung merupakan alternatif cara pengolahan yang memiliki beberapa keunggulan yaitu meningkatkan daya simpan, lebih praktis dan lebih mudah untuk didistribusikan, meningkatkan daya guna, hasil guna dan nilai guna, lebih mudah diolah menjadi produk yang memiliki nilai ekonomi tinggi, lebih mudah dicampur dengan tepung-tepung dan bahan lainnya.

Tepung sukun dapat mensubstitusi fungsi dari tepung terigu. Pemanfaatan tepung sukun antara lain untuk aneka *cookies*, pastel, *pancake*, *pie*, dan *cake*. Tepung sukun memiliki kandungan protein yang sangat rendah atau rendah gluten sehingga dapat dicampur dengan tepung lain seperti tepung terigu, tepung beras, tepung maizena, atau tepung ketan. Karakteristik tepung sukun yang memiliki kandungan protein rendah cocok untuk mensubstitusi tepung terigu dalam pembuatan *Japanese cheesecake*.

Uraian latar belakang yang telah penulis paparkan mendorong penulis sebagai mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga paket peminatan patiseri tertarik untuk melakukan penelitian yang berjudul “Substitusi Tepung Sukun Dalam Pembuatan *Japanese cheesecake*” sebagai salah satu solusi dari tingginya impor tepung terigu di Indonesia dan salah satu pengembangan dalam pemanfaatan tepung sukun.

B. Rumusan Masalah Penelitian

Perumusan masalah menurut Sugiyono (2011, hlm. 56), berpendapat bahwa Rumusan masalah suatu pertanyaan yang akan dicarikan jawabannya melalui pengumpulan data-data. Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan, rumusan masalah dalam penelitian ini yaitu: “Bagaimana formulasi resep *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun?”

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Tujuan umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk memperoleh formulasi resep produk *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun.

2. Tujuan khusus

- a. Memperoleh resep *Japanese Cheesecake* substitusi Tepung Sukun
- b. Memperoleh analisis karakteristik sensori produk *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun sesuai kategori bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur
- c. Memperoleh respon tingkat kesukaan produk *Japanese cheesecake* substitusi tepung sukun sesuai kategori bentuk, warna, aroma, rasa, dan tekstur

D. Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat kepada beberapa pihak baik secara langsung maupun tidak langsung. Adapun manfaat dari penelitian ini adalah:

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat mengembangkan ilmu khususnya pada pengembangan produk terutama dalam pemanfaatan buah sukun yang telah diolah menjadi tepung sukun.

2. Manfaat praktis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan referensi bagi penelitian selanjutnya yang lebih luas dalam memanfaatkan tepung sukun sebagai bahan tambahan dalam olahan pangan yang beranekaragam, dan sebagai alternatif pengurangan penggunaan dan konsumsi tepung terigu yang di impor luar negeri.

E. Sistematika Penulisan

Upaya untuk memudahkan penelaahan bagian demi bagian dalam penelitian ini, penulis menguraikan urutan dari setiap bab sebagai berikut:

BAB 1 PENDAHULUAN

- A. Latar belakang penelitian
- B. Rumusan masalah penelitian
- C. Tujuan penelitian
- D. Manfaat penelitian
- E. Sistematika penulisan

BAB II KAJIAN PUSTAKA berisi tentang landasan teoritis yang mendukung dan relevan dengan permasalahan penelitian.

BAB III METODE PENELITIAN

- A. Desain Penelitian
- B. Partisipan
- C. Instrumen Penelitian
- D. Prosedur Penelitian
- E. Analisis Data

BAB IV Temuan dan Pembahasan berisi tentang pengolahan atau analisis data untuk menghasilkan temuan dan pembahasan hasil-hasil yang diperoleh dalam penelitian.

BAB V Simpulan, Implikasi dan Rekomendasi berisi tentang penafsiran dan pemaknaan penelitian terhadap hasil analisis penelitian.