

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Penelitian

Setiap negara memiliki produk khasnya masing masing. Salah satunya adalah *Russian Honey Cake* atau disebut *medovik* yang berasal dari Rusia. Di Jakarta sudah ada beberapa *café* dan *bakery* yang mulai menjual *Russian Honey Cake*. *Russian Honey Cake* adalah salah satu produk hidangan penutup yang umum di Rusia. *Russian Honey Cake (Medovik)* merupakan salah satu hidangan penutup yang berasal dari Rusia, *Russian Honey Cake (Medovik)* adalah kue lapis yang terdiri dari biskuit madu dan *frosting* (Illiescu, 2019). *Russian Honey Cake* memiliki karakteristik warna kecoklatan dari biskuit dan warna putih yang diselingi oleh *frosting*. Untuk teksturnya sendiri *Russian Honey Cake* memiliki tekstur yang beremah dan lembut. *Russian Honey Cake* biasanya di hias dengan sisa biskuit lalu dibuat menjadi remahan. *Russian Honey Cake* adalah hidangan penutup yang terkenal tapi masih jarang terdengar di Indonesia. *Russian Honey Cake* adalah salah satu produk *bakery* yang membutuhkan proses pembuatan yang cukup lama dan bahan- bahan yang digunakan cukup mahal untuk menghasilkan produk *Russian Honey Cake*.

Kekurangan dari produk *Russian Honey Cake* adalah penggunaan tepung terigu sebagai bahan utama. tepung terigu. Tepung terigu merupakan salah satu bahan makanan yang ideal untuk berbagai jenis makanan. Tepung terigu mempunyai fleksibilitas yang tinggi, selain itu tepung terigu berfungsi sebagai kerangka utama dan pengikat bahan tambahan lainnya terutama pada hidangan penutup yang membutuhkan cukup banyak tepung terigu seperti aneka *cake*, *pastry*, *cookies*, dan biskuit.

Tepung terigu mempunyai kandungan gluten yang cukup tinggi. Hal ini dinilai tidak baik bagi orang yang alergi terhadap gluten. pada aneka produk makanan, gluten berfungsi untuk memberikan tekstur kenyal dan elastis. Salah satu kondisi yang melarang untuk mengonsumsi gluten adalah kondisi

intoleransi gluten. Seseorang yang mengidap intoleransi gluten akan menyebabkan kondisi tertentu seperti perut kembung, sembelit, hingga diare (Anggita, 2022) Paling parah terdapat juga penyakit celiac, yaitu gangguan autoimun yang dipicu ketika makan gluten.

Sumber makanan bebas gluten banyak dicari sebagai alternatif pola makan yang lebih sehat, karena dipercaya tidak hanya meredakan berbagai gangguan fisik bagi mereka yang alergi terhadap gluten, tapi juga berdampak menyehatkan bagi mereka yang tidak alergi gluten. Rata-rata, para penikmat bebas gluten merasa lebih berenergi, lebih sehat, dan lebih mudah mengontrol bobot tubuh. (Jayalaksana, 2018)

Asosiasi Produsen Tepung Terigu Indonesia atau APTINDO mencatat ekspor industri terigu dan turunannya mencapai Rp 8,7 triliun hingga September 2019. Ketergantungan Indonesia terhadap impor bahan pangan masih tergolong tinggi. Tak terkecuali untuk tepung terigu. Berdasarkan data Badan Pusat Statistik (BPS), pada tahun 2019 Indonesia mengimpor tepung terigu hingga 34.467 ton. Meski impor gandum mengalami penurunan sepanjang Januari-September 2020, yakni sebanyak 8 juta ton, jumlah tersebut masih tergolong tinggi (Santia, 2021). Saat ini penggunaan terigu bisa dikatakan berlebihan. Selain efek terhadap nilai impor yang terlalu tinggi, juga tidak memaksimalkan potensi pangan lokal yang beranekaragam. produksi tepung lokal sebagai salah satu pengganti tepung terigu cukup memiliki potensi di Indonesia. Salah satunya adalah penggunaan tepung talas.

Umbi talas (*Colocasia esculenta L.*) memiliki peranan penting dalam proses pencernaan, karena mengandung serat yang menghasilkan rasa kenyang yang tahan lama. Umumnya pada zaman dahulu, masyarakat mengolah umbi talas secara tradisional dengan di rebus, di goreng atau di olah menjadi berbagai macam kudapan.

Tepung talas kini sudah di olah menjadi berbagai macam olahan seperti *brownies*, lapis, *cookies*, donat, mie hingga menjadi es krim. Tepung talas dipilih karena tidak semua orang menyukai talas dengan bentuknya yang asli dan penggunaan talas masih belum maksimal, rata – rata penggunaan tepung

talas pada produk modifikasi hanya menggunakan metode substitusi dengan tepung terigu, belum menggunakan substitusi 100%.

Russian Honey Cake dengan bahan dasar tepung talas merupakan inovasi yang pada mulanya menggunakan bahan dasar tepung terigu, menjadi tepung talas yang merupakan bahan pangan lokal sebagai pengganti tepung terigu. Tepung talas dibuat dengan cara mengeringkan talas lalu dihaluskan dengan mesin *mill* hingga menghasilkan butiran yang sangat halus seperti tepung terigu. Inovasi adalah suatu upaya yang dilakukan untuk mengembangkan, memperbaiki, menyempurnakan dan meningkatkan produk. Hal yang inovatif bukan hanya melahirkan sesuatu yang baru tetapi juga harus bermanfaat, produk yang berinovasi seharusnya lebih baik lagi dan lebih bermanfaat daripada sebelumnya. Penelitian terdahulu mengenai tepung talas adalah pengaruh penggunaan tepung talas terhadap kualitas kulit pie (Mustika, 2017) dan substitusi tepung talas (*Colocasia esculenta L.*) Pada pembuatan *mini roll rainbow cake*. (Saputri, 2018)

Berdasarkan hal-hal di atas, maka itu perlu dilakukannya inovasi untuk memanfaatkan tepung talas sebagai bahan dasar untuk membuat hidangan penutup seperti *Russian Honey Cake* dan dilihat dari sisi rasa, aroma, warna, bentuk dan teksturnya, karena tepung talas dan tepung terigu memiliki karakteristiknya masing – masing.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dipaparkan di atas, maka permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian ini adalah sebagai berikut.

1. Bagaimana formulasi resep *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas?
2. Bagaimana hasil dari analisis sensori *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas?
3. Bagaimana daya terima *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas?

1.3 Tujuan Penelitian

Sesuai dengan permasalahan diatas, maka penelitian ini mempunyai tujuan umum dan tujuan khusus sebagai berikut.

1.3.1 Tujuan Umum

Tujuan umum dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan hasil dari analisis daya terima inovasi produk *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas.

1.3.2 Tujuan Khusus

1. Menganalisis formula resep Inovasi *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas yang baik
2. Menganalisis sensori Inovasi *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas
3. Menilai daya terima Inovasi *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas

1.4 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat ilmiah dan praktis, yaitu:

1. Manfaat Ilmiah

Manfaat penelitian ini dari segi ilmiah yaitu dapat mengetahui pemanfaatan tepung talas dan menentukan formulasi resep yang tepat dalam pembuatan Inovasi *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas

2. Manfaat Praktis

Manfaat penelitian ini dari segi praktis yaitu dapat memberikan manfaat berupa informasi mengenai Inovasi *Russian Honey Cake* dengan bahan dasar tepung talas yang bisa memberikan inspirasi pada masyarakat.

1.5 Struktur Organisasi Penelitian

Struktur organisasi penelitian berpedoman pada Pedoman Penulisan Karya Ilmiah UPI Tahun Akademik 2019. Adapun struktur organisasi pada penyusunan proposal penelitian, sebagai berikut:

1. BAB I Pendahuluan, berisi tentang latar belakang penelitian, rumusan masalah penelitian, tujuan penelitian, manfaat penelitian, dan struktur organisasi penelitian.
2. BAB II Kajian Pustaka, berisi tentang konsep-konsep dan teori-teori yang berkaitan dengan bidang yang dikaji, penelitian terdahulu yang relevan dengan bidang yang diteliti, dan posisi teoritis peneliti yang berkenaan dengan masalah yang diteliti.
3. BAB III Metode Penelitian, berisi tentang desain penelitian, partisipan, populasi dan sampel, instrumen penelitian, prosedur penelitian, dan analisis data.
4. BAB IV Temuan dan Pembahasan, berisi tentang temuan penelitian berdasarkan hasil pengolahan dan analisis data dengan berbagai kemungkinan dan pembahasan dari temuan penelitian untuk menjawab pertanyaan penelitian yang telah dirumuskan.
5. BAB V Simpulan, Implikasi, dan Rekomendasi, berisi tentang penafsiran dan pemaknaan peneliti terhadap hasil analisis temuan penelitian, serta mengajukan hal-hal penting yang dapat dimanfaatkan dari hasil penelitian yang telah dilaksanakan.