

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara dengan kekayaan sumber daya alam yang melimpah. Kondisi tanah yang subur dapat mendukung untuk menanam berbagai jenis tanaman. Salah satunya menanam umbi singkong. Umbi singkong merupakan salah satu kearifan pangan lokal pertanian yang banyak diolah menjadi berbagai produk jadi atau setengah jadi yang memiliki nilai tambah lebih tinggi.

Produksi singkong menurut data BPS pada tahun 2013 tercatat 1,9 juta hektar (ha) untuk 216 kuintal/ha, serta produksi sampai juni 2013 mencapai 23,6 juta ton. Sedangkan pada periode sebelumnya yaitu tahun 2012 Kementerian Pertanian Indonesia mencatat bahwa produksi singkong segar mencapai 24 juta ton.

Saat ini pengolahan singkong segar terbatas hanya dikukus, direbus, digoreng dan diawetkan dengan cara fermentasi. Singkong merupakan salah satu bahan utama olahan kue tradisional seperti getuk, keripik singkong, tiwul, tape singkong, ketimus dan kue mata roda. Tetapi umbi singkong juga memiliki kelemahan.

Salah satu kelemahan umbi singkong adalah sifat bahannya yang mudah rusak. Sehingga diperlukan teknologi untuk memproses singkong menjadi bentuk olahan lain, salah satunya dibuat tepung. Beberapa daerah di Indonesia seperti Pandeglang Provinsi Banten sudah memproduksi singkong menjadi tepung singkong dan tepung mocaf.

Tepung mocaf merupakan tepung berbahan dasar singkong yang diolah dengan memanfaatkan bakteri asam laktat untuk “merusak” granula pati dari dinding sel umbi singkong. Lewat proses fermentasi selama delapan jam, proses pengeringan dan penepungan didapat singkong yang mudah larut. Cita rasanya menjadi netral, bau dan rasa singkong hilang sampai 70%. Dengan begitu struktur sel dari karakteristik singkong yang diolah menjadi tepung berubah (Trubus,2015).

Fruit cake adalah *cake* klasik yang menggunakan adonan *butter cake*. Rasa dan aroma yang ditambahkan dari buah kering dan kacang-kacangan. Penggunaan buah kering seperti ceri merah, ceri hijau, sukade dan kismis umumnya telah mengalami pengeringan. Hal ini dapat mempengaruhi tingkat kematangan, tekstur dan rasa dari pada *fruit cake* itu sendiri. *Fruit cake* dengan tekstur kokoh namun lembut, menjadikan kue ini cocok sebagai *cake* dasar untuk dihias.

Formula standar dari pembuatan *fruit cake* didapat dari hasil penelitian sebelumnya oleh (Hamonangan,2014). Pada penelitian tersebut formula terbaik ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma, tekstur dan sebaran buah adalah *butter cake* dengan persentase pemakaian buah kering sejumlah 50%.

Dalam pembuatan *fruit cake* digunakan tepung terigu dalam jumlah banyak. Sehingga formula ini potensial untuk tepung terigu digantikan dengan tepung mocaf. Hingga saat ini belum ada kajian tentang pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* terhadap daya terima konsumen. Oleh karena itu peneliti tertarik melakukan ujicoba untuk mengkaji daya terima konsumen pada

fruit cake substitusi tepung mocaf. Berdasarkan hal tersebut perlu adanya penelitian substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake*.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas, perlu diidentifikasi beberapa masalah yang menjadi perhatian berkaitan dengan judul penelitian yang akan dilakukan:

1. Apakah tepung mocaf dapat digunakan sebagai bahan substitusi tepung terigu dalam pembuatan *fruit cake*?
2. Bagaimana formulasi *fruit cake* dengan substitusi tepung mocaf?
3. Bagaimana proses pembuatan *fruit cake* dengan substitusi tepung mocaf?
4. Bagaimanakah kualitas *fruit cake* dengan substitusi tepung mocaf?
5. Berapakah persentase substitusi tepung mocaf yang tepat pada pembuatan *fruit cake* agar mendapatkan komposisi yang tepat?
6. Apakah substitusi tepung mocaf dapat mempengaruhi kualitas *fruit cake* pada aspek rasa, warna, aroma dan tekstur?
7. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* terhadap daya terima konsumen?

1.3 Pembatasan Masalah

Setelah mengidentifikasi beberapa masalah, maka penelitian ini dibatasi pada “Pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* terhadap daya terima konsumen ditinjau dari aspek rasa, warna, aroma dan tekstur”.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah, maka penelitian dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* terhadap daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung mocaf pada pembuatan *fruit cake* terhadap daya terima konsumen.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan berguna untuk :

1. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah terkait bidang Tata Boga
2. Memberikan motivasi bagi mahasiswa, khususnya program studi Tata Boga untuk dapat mengembangkan produk *pastry bakery*.
3. Memberikan kontribusi positif dalam mengolah kearifan lokal yaitu tepung mocaf sebagai bahan substitusi tepung terigu pada produk *fruit cake* yang lebih bergizi dan memiliki nilai jual tinggi.