

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Manusia mempunyai berbagai macam kebutuhan dalam kehidupannya untuk dipenuhi, baik kebutuhan yang bersifat primer, sekunder, maupun tersier. Kebutuhan yang bersifat wajib untuk dipenuhi adalah kebutuhan primer yang apabila tidak terpenuhi akan mengakibatkan terganggunya kehidupan manusia secara signifikan. Salah satu kebutuhan primer yang harus dipenuhi adalah kebutuhan akan pangan. Definisi pangan menurut UU No. 18 Tahun 2012 adalah sesuatu yang berasal dari sumber hayati produk pertanian, perkebunan, kehutanan, perikanan, perairan, dan air, baik yang diolah maupun tidak diolah yang diperuntukkan sebagai makanan atau minuman bagi konsumsi manusia, termasuk bahan tambahan pangan, bahan baku pangan, dan bahan lainnya yang digunakan dalam proses penyiapan, pengolahan, dan/atau pembuatan makanan atau minuman.

Ketersediaan bahan pangan yang baik untuk memenuhi kebutuhan masyarakat Indonesia masih belum tercukupi. Hal ini dapat kita lihat dari sikap pemerintah yang masih harus mengimpor beberapa bahan pangan seperti beras, jagung hingga tepung terigu. Berdasarkan data dari BPS (Badan Pusat Statistik) bahan pangan yang diimpor oleh Indonesia sepanjang tahun 2012 diantaranya adalah beras dengan angka impor mencapai 1,8 juta ton atau senilai US\$ 945,6 juta, jagung dengan angka impor mencapai 1,7 juta ton atau senilai US\$ 501,9 juta, kedelai dengan angka impor mencapai 1,9 juta ton atau senilai US\$ 1,2

miliar, gula pasir dengan angka impor mencapai 91,1 ribu ton atau senilai US\$ 62 juta, garam dengan angka impor mencapai 2,2 juta ton atau senilai US\$ 108 juta, gandum dengan angka impor mencapai 6,3 juta ton atau senilai US\$ 2,3 miliar, dan tepung terigu dengan angka impor mencapai 479,7 ribu ton atau senilai US\$ 188,8 juta. Berdasarkan data tersebut dapat kita lihat bahwa gandum merupakan bahan pangan yang memiliki angka impor paling tinggi yaitu 6,3 juta ton. Hal ini menunjukkan bahwa masyarakat Indonesia memiliki ketergantungan terhadap gandum. Gandum merupakan bahan pangan nabati sumber karbohidrat dan juga sebagai bahan baku pembuatan tepung terigu. Tepung terigu banyak digunakan masyarakat Indonesia untuk membuat berbagai makanan mulai dari makanan pokok seperti mie dan roti hingga makanan camilan seperti *snack*, kue, serta aneka gorengan. Sayangnya, gandum merupakan tanaman yang tumbuh di negara subtropis sehingga Indonesia yang merupakan negara tropis harus mengimpor setiap tahunnya untuk memenuhi permintaan akan tepung terigu.

Indonesia memiliki banyak jenis bahan pangan lokal yang dapat digunakan untuk menunjang ketahanan pangan nasional. Bahan pangan lokal tidak hanya tersedia dalam jumlah yang besar tetapi juga memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi. Beberapa contoh bahan pangan lokal yang berpotensi untuk menunjang ketahanan pangan nasional yaitu kentang, ubi kayu, ubi jalar, dan kacang hijau. Produksi kentang di Indonesia telah mengalami perkembangan yang cukup pesat, bahkan Indonesia pernah menjadi penghasil kentang terbesar di Asia Tenggara (Badan Litbang, 2008). Kentang juga berpotensi menjadi pangan alternatif pengganti beras karena kandungan karbohidratnya yang rendah namun dapat menyumbang energi yang cukup besar. Selain karbohidrat, kentang juga memiliki

kandungan berbagai macam vitamin dan mineral seperti fosfor, zat besi, kalium, vitamin B, vitamin C, serta sedikit vitamin A. Kandungan lemak pada kentang tergolong rendah yaitu dibawah 25% sehingga dapat menghalangi endapan kolestrol di dalam lapisan pembuluh darah (Samadi, 2007).

Kentang memiliki kulit yang tipis dan lunak sehingga kecenderungan mengalami kerusakan mekanis sangat tinggi. Kentang yang mengalami penyimpanan yang tidak bagus, terkena cahaya matahari dalam waktu yang lama akan menimbulkan solanin yang merupakan racun pada kentang yang ditandai dengan bercak hijau pada kulit kentang. Selain itu, kelembaban yang kurang baik pada saat penyimpanan juga dapat memicu tunas kentang yang di dalamnya terdapat solanin. Kandungan air yang cukup tinggi pada kentang, yaitu sekitar 80% menyebabkan kentang menjadi cepat rusak. Untuk mengurangi resiko kerusakan kentang dan memperpanjang daya simpannya, salah satu cara yang dapat dilakukan adalah dengan mengolahnya menjadi tepung. Pengolahan kentang menjadi tepung dapat memperluas dan mempermudah pemanfaatan kentang menjadi produk setengah jadi yang fleksibel dan memiliki daya simpan yang cukup lama sehingga makanan yang dihasilkan lebih bervariasi (Samekto, 2010).

Brownies merupakan kue asal Amerika yang berwarna coklat kehitaman yang terbuat dari tepung terigu, telur, gula pasir, lemak, dan coklat (coklat masak dan coklat bubuk) yang dimatangkan dengan cara dipanggang (Vivi, 2012). Seiring waktu, salah satu *brand* asal kota Bandung menciptakan varian baru *brownies* yaitu *brownies* yang dimatangkan dengan cara dikukus (Indari, 2010). Proses pematangan *brownies* dengan cara dikukus ini menghasilkan *brownies* yang lebih mengembang dan lebih lembut dibandingkan dengan *brownies*

panggang karena kadar air dalam *brownies* kukus tetap terjaga. Hingga saat ini banyak masyarakat menggemari *brownies* kukus karena rasanya yang kaya coklat namun dengan tekstur yang lembut. Oleh karena banyaknya masyarakat yang menggemari *brownies* kukus, peneliti tertarik untuk membuat *brownies* kukus yang disubstitusikan dengan tepung kentang.

Substitusi tepung terigu dengan tepung lain dalam pembuatan suatu makanan akan mempengaruhi kualitas dari makanan tersebut. Hal ini juga dapat terjadi pada *brownies* yang dibuat dengan teknik dikukus yang sebagian dari jumlah tepung terigu yang digunakan digantikan dengan tepung kentang. Substitusi tepung kentang pada pembuatan *brownies* kukus tersebut mungkin akan berpengaruh terhadap warna, rasa, aroma, serta tekstur kue tersebut. Untuk melihat ada tidaknya pengaruh substitusi tepung kentang tersebut, maka penulis memilih untuk mengangkat dalam bentuk skripsi dengan judul “Pengaruh Substitusi Tepung Kentang Terhadap Kualitas *Brownies* Kukus.”

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka dapat diidentifikasi masalah yang timbul antara lain adalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung kentang dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *brownies* kukus?
2. Apakah dengan substitusi tepung kentang akan menghasilkan *brownies* kukus yang berkualitas baik?
3. Manakah kualitas *brownies* kukus dengan substitusi tepung kentang yang terbaik ditinjau dari aspek warna, rasa, aroma, dan tekstur?

4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas *brownies* kukus?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka masalah dibatasi pada : Pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas *brownies* kukus.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan pada identifikasi masalah dan pembatasan masalah yang akan diteliti maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut : Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas *brownies* kukus?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung kentang terhadap kualitas *brownies* kukus.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk :

1. Menambah pengetahuan dan wawasan mengenai manfaat dalam penggunaan tepung kentang.
2. Sebagai bahan referensi dalam penelitian selanjutnya yang tertarik meneliti tepung kentang lebih dalam.

3. Memberikan kontribusi positif pada mata kuliah yang berkaitan dengan bidang tata boga.
4. Memotivasi mahasiswa, khususnya program studi pendidikan tata boga untuk terus mengembangkan produk makanan khususnya *pastry* dan *bakery*.
5. Sebagai upaya memperkenalkan penggunaan tepung kentang pada masyarakat umum dalam mengembangkan produk makanan khususnya *pastry* dan *bakery*.