

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Tumbuhan kelapa merupakan tumbuhan yang sangat mudah ditemukan di Indonesia maupun di berbagai negara tropis lainnya di dunia. Selain itu, seluruh bagiannya dapat dimanfaatkan oleh manusia baik untuk keperluan pangan maupun non pangan sehingga tumbuhan kelapa dianggap sebagai tumbuhan serba guna dan memiliki nilai ekonomis tinggi. Hal inilah yang membuat tanaman kelapa dijuluki sebagai *The Tree of Life* (pohon kehidupan). Menurut data Kementerian Pertanian Republik Indonesia pada tahun 2014, pertumbuhan kelapa mencapai 1.181 kg/ha dengan rata – rata pertumbuhan pertahunnya sebesar 9,80%. Sebaran tanaman kelapa terdapat di seluruh kepulauan Indonesia. Pada tahun 2005, total areal meliputi 3,29 juta ha, yakni terdistribusi di pulau Sumatera 233,8%, Jawa 22,4%, Bali, NTB dan NTT 5,9%, Kalimantan 6,8%, Sulawesi 22,1%, Maluku dan Papua 9%. Walaupun sebarannya cukup merata, namun produktivitasnya masih rendah. Hal ini juga berdampak pada rendahnya harga dan mudahnya mendapatkan produk hasil olahan dari tanaman kelapa. Salah satu produk hasil olahannya adalah santan.

Santan merupakan cairan kental berwarna putih hasil ekstraksi kelapa yang didapat dari ekstrak (daging buah) kelapa tua baik dengan penambahan air atau tanpa penambahan air. Santan termasuk bahan pangan yang memiliki kadar air, protein yang cukup tinggi seperti halnya susu sapi. Keunggulan santan adalah

santan tidak mengandung laktosa sehingga santan dapat dikonsumsi oleh para penderita *lactose intolerant*.

Di Indonesia, santan kelapa banyak digunakan untuk memasak seperti dalam pembuatan opor ayam, rendang, gudeg, soto, sayur lodeh, nasi uduk, atau dalam berbagai macam kari seperti kari daun singkong misalnya. Selain itu, santan kelapa juga sering digunakan sebagai bahan dalam pembuatan minuman dan makanan ringan seperti kolak pisang, es cendol, es campur, es buah, bubur candil, bubur kacang hijau termasuk juga untuk kue-kue tradisional seperti kue talam, carabikang atau apem. Santan kelapa dikenal dalam berbagai masakan tradisional di negara-negara kawasan Asia Pasifik seperti Thailand, India, Sri Lanka, Malaysia, Filipina, Hawaii, sampai Brazil. Bahkan saat ini banyak makanan etnik bersantan yang mulai disebarluaskan ke negara-negara Barat (Eropa dan Amerika) dan diterima dengan baik oleh para konsumen (Soekopitojo, 2012). Mengingat begitu pentingnya santan kelapa dalam perkembangan industri pangan, maka para ahli teknologi pangan terdorong untuk mengembangkan produk-produk baru dari santan kelapa sebagai bahan untuk keperluan industri dan rumah tangga. Salah satunya adalah pemanfaatan lemak dari santan kelapa pada pembuatan *chiffon cake* (Issutarti, 2012). Lemak pada pembuatan *cake* berfungsi sebagai pelumas, dan berpengaruh pada pengkerutan, serta keempukan produk yang dipanggang. Menurut Lange (2006), tujuan penambahan lemak dalam pembuatan *cake* adalah untuk melembutkan tekstur, memperbaiki rasa, memperbaiki kualitas penyimpanan, melemaskan/melembabkan adonan, dan memberi warna pada permukaan. Adapun hasil dari *chiffon cake* yang

menggunakan santan kelapa adalah rasanya menjadi gurih, berwarna lebih putih, beraroma khas dan harum, dan bertekstur lebih kasar (Issutarti, 2012).

Sama seperti lemak *butter* (mentega), santan kelapa pada pembuatan *cupcake* memiliki peranan dalam melembutkan atau melemaskan adonan, memperbaiki aroma, penambah cita rasa, dan melembutkan tekstur bahan pangan hasil olahan. Hal ini karena senyawa *nonylmethyl-ke-ton* yang terkandung di dalamnya. Kandungan *nonylmethyl-ke-ton* bersifat mudah menguap (*volatile*) sehingga pada pemanasan suhu tinggi akan menghasilkan aroma yang sedap. Namun aroma sedap tersebut akan hilang dan santan menjadi pecah saat santan dipanaskan pada suhu di atas 80°C. (Abdimas, 2016). Jadi, mengingat adanya kandungan yang sama antara mentega dan santan kelapa maka dapat dilakukan substitusi tetapi dalam jumlah yang terbatas. Selain itu, penggunaan santan kelapa pada pembuatan *cupcake* juga bermanfaat dalam meningkatkan nilai ekonomis dari *cupcake* karena lebih mudah untuk didapat dan memiliki harga yang relatif lebih murah dibandingkan mentega, serta mengurangi konsumsi lemak trans dari mentega.

Cupcake merupakan salah satu jenis kue yang dicetak dalam sebuah cetakan berukuran *cup*. Pendapat lain mengatakan *cupcake* adalah kue kecil yang dibuat dari adonan *cake* yang dicetak dalam *paper cup* atau *cup* kertas (Lizzarni, 2008). *Cupcake* berkembang di Amerika pada abad 19. Kue ini mendapat julukan *cupcake* karena bahan-bahan yang digunakan ditakar dalam *cup* (mangkok) atau tidak ditimbang. Awalnya *cupcake* dipanggang di cangkir teh sebelum penemuan *cup pan* seperti saat ini (Syifa, 2015). Saat ini *cupcake* sudah mulai mendapat

tempat di lidah masyarakat dunia, termasuk di Indonesia. Keberadaan *cupcake* berbanding lurus dengan semakin banyaknya variasi resep dasar adonan hingga hiasan *cupcake* yang semakin inovatif dan kreatif. *Cupcake* juga dapat dijadikan bahan pertimbangan untuk menggantikan kue *tart* dalam ukuran besar dan bertingkat. Penjualan *cupcake* bisa sangat signifikan. Bahkan salah satu toko kue di Kota New York yaitu *Crumbs* melaporkan telah memperoleh pendapatan dari *cupcake* sebesar USD. 23,500,000 dalam waktu satu tahun.

Di Indonesia popularitas *cupcake* mulai berkembang sejak tahun 2012. Hal ini dibuktikan dari banyaknya wirausaha dalam bidang *cupcake* mulai bermunculan, baik usaha kecil hingga toko-toko *cake and bakery* yang mulai menjadikan *cupcake* sebagai salah satu menu. Saat ini banyak kue ulang tahun atau pernikahan yang menggunakan *cupcake*. Diharapkan dengan dilakukannya penelitian substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* dapat meningkatkan nilai ekonomis *cupcake* serta mengoptimalkan penggunaan santan kelapa sebagai bahan pembuat *cupcake* yang hasilnya sama baiknya sehingga dapat disukai dan diterima dengan baik oleh konsumen dari seluruh lapisan masyarakat.

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka peneliti melakukan penelitian mengenai “pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen”.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka dapat diidentifikasi masalah sebagai berikut:

- 1) Apakah santan kelapa dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *cupcake* ?
- 2) Apakah terdapat pengaruh substitusi santan kelapa terhadap kualitas *cupcake*?
- 3) Berapakah persentase substitusi santan kelapa yang diperlukan untuk mendapatkan hasil *cupcake* terbaik ?
- 4) Apakah terdapat pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen?
- 5) Bagaimana daya terima konsumen terhadap *cupcake* dengan substitusi santan kelapa ?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka penelitian ini dibatasi pada pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen meliputi aspek penilaian dari segi warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas, maka perumusan masalah adalah: Apakah terdapat pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen?

1.5. Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah di atas, maka tujuan penelitian ialah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh substitusi santan kelapa pada pembuatan *cupcake* terhadap daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat berguna untuk :

1. Menambah wawasan dan pengetahuan kepada masyarakat, industri pangan, dan peneliti mengenai pengaplikasian santan kelapa pada produk *pastry* khususnya *cupcake*.
2. Meningkatkan nilai ekonomis *cupcake* dengan cara mengoptimalkan pemanfaatan santan kelapa sebagai substitusi mentega.
3. Memperoleh formula modifikasi *cupcake* dengan substitusi santan kelapa.
4. Mengetahui daya terima konsumen terhadap *cupcake* dengan substitusi santan kelapa.
5. Menciptakan inovasi *cupcake* yang kreatif dan memiliki nilai jual tinggi bagi industri pangan.