

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di zaman yang modern sekarang ini, pola konsumsi masyarakat terhadap produk *pastry* tidak hanya dilakukan di waktu-waktu tertentu saja. Dahulu produk *pastry* hanya dinikmati dalam waktu-waktu tertentu saja atau pada saat perjamuan makan tertentu seperti saat *coffee break*, pesta ulang tahun, maupun hari-hari besar lainnya saja. Namun seiring dengan berjalannya waktu, masyarakat mulai mengonsumsi produk *pastry* di waktu yang diinginkan tanpa harus berpatokan pada suatu acara atau suatu waktu tertentu. Banyaknya toko ataupun kedai yang menjual produk *pastry* juga turut mempengaruhi dalam perubahan pola konsumsi pada masyarakat. Banyak toko yang menawarkan berbagai macam produk *pastry* seperti *cake*, *danish*, maupun *Brownies*.

Salah satu produk *pastry* yang saat ini banyak ditemui di masyarakat adalah *Brownies*. *Brownies* banyak ditemui pada toko-toko *pastry* yang beredar luas di masyarakat. *Brownies* memiliki banyak varian rasa diantaranya adalah *Brownies* cokelat, *Brownies* keju, dan *Brownies* talas. *Brownies* cokelat rasanya yang manis pahit khas cokelat dengan tekstur yang lembut maka *Brownies* banyak disukai oleh masyarakat.

Brownies cokelat yang saat ini beredar di pasaran terdapat dua jenis yaitu *Brownies* panggang dan *Brownies* kukus. *Brownies* cokelat panggang diolah dengan teknik *baking* sementara *Brownies* kukus diolah dengan teknik memasak *steaming*.

Pada penelitian ini penulis memilih untuk melakukan proses penelitian pada *Brownies* panggang. *Brownies* panggang adalah kue cokelat yang dipanggang. Nama *Brownies* diambil dari warna *cake* tersebut yang berwarna cokelat pekat (*brown*). *Brownies* panggang memiliki tekstur yang lembut pada bagian dalam *Brownies* dan bagian luar pada kulit *Brownies* bertekstur keras dan kering. *Brownies* panggang adalah *cake* yang memiliki rasa cokelat yang kuat. Bahan dasar untuk membuat *Brownies* panggang adalah cokelat, telur, gula, *margarine*/mentega, tepung.

Pada pembuatan *Brownies* cokelat yang digunakan adalah *dark cooking chocolate*. *Dark cooking chocolate* yang biasa digunakan dalam pembuatan *Brownies* panggang adalah jenis cokelat *compound*. Penggunaan *dark cooking chocolate* pada pembuatan *Brownies* berpengaruh pada tekstur *Brownies* yang lembut didalam sementara keras dan garing pada kulit permukaan *Brownies*.

Dark cooking cokelat jenis *compound* merupakan jenis cokelat masak yang paling sering digunakan di pasaran. Hal ini terjadi karena cokelat *compound* memiliki titik leleh yang tinggi sehingga tidak mudah meleleh serta mudah dalam proses pengolahannya.

Di pasaran, selain cokelat *compound* terdapat satu jenis lagi *dark cooking chocolate* yang ada yaitu cokelat *couverture*. Dibandingkan dengan cokelat *compound*, cokelat *couverture* memiliki titik leleh yang rendah sehingga cokelat *couverture* mudah leleh apabila tidak disimpan dengan keadaan yang benar. Cokelat *couverture* juga memiliki kualitas yang lebih baik dibandingkan dengan cokelat *compound* karena kandungan *cocoa butter* dan *cocoa liquor* yang terkandung dalam cokelat *couverture*. Pada penelitian ini penulis akan

menggunakan cokelat *couverture* dan cokelat *compound* sebagai bahan pembuat Brownies. Penggunaan cokelat *couverture* dalam pembuatan Brownies panggang sebagai bahan alternatif jenis cokelat yang berbeda. Penggunaan cokelat *couverture* diasumsikan dapat mempengaruhi mutu sensoris pada Brownies panggang karena kandungan *cocoa butter* yang tinggi.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan penjelasan di atas maka identifikasi masalah dalam penelitian ini adalah :

- a. Apakah cokelat *couverture* sesuai digunakan pada pembuatan *Brownies* panggang?
- b. Apakah terdapat perbedaan penggunaan jenis cokelat (*compound* dan *couverture*) terhadap mutu sensoris *Brownies* panggang?
- c. Bagaimana pengaruh penggunaan cokelat *couverture* terhadap *Brownies* panggang?
- d. Apakah terdapat perbedaan mutu sensoris *Brownies* panggang yang menggunakan cokelat *compound* dengan yang menggunakan cokelat *couverture*?
- e. Apakah terdapat pengaruh penggunaan cokelat *compound* & cokelat *couverture* terhadap daya simpan *Brownies* panggang?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang dikemukakan di atas, maka peneliti akan membatasi masalah pada perbandingan mutu sensoris *Brownies* panggang

yang menggunakan cokelat *compound* dengan yang menggunakan cokelat *couverture*.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembahasan masalah, maka dalam penelitian ini dapat dirumuskan permasalahan sebagai berikut :

Apakah terdapat perbandingan mutu sensoris Brownies panggang yang menggunakan cokelat *compound* dengan yang menggunakan cokelat *couverture*?

1.5 Tujuan Penelitian

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis perbandingan mutu sensoris Brownies panggang yang menggunakan cokelat *compound* dengan yang menggunakan cokelat *couverture*.

1.6 Kegunaan Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan berguna untuk :

- a. Meningkatkan penganekaragaman pangan Brownies dengan penggunaan cokelat *couverture*.
- b. Memberitahukan kepada masyarakat akan perbedaan Brownies panggang dengan cokelat *couverture* dan cokelat *compound*.
- c. Memberikan informasi mengenai perbedaan Brownies panggang dengan cokelat *couverture* dengan cokelat *compound* kepada pembaca khususnya mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga, Jurusan Ilmu Kesejahteraan Keluarga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.