

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Brownies adalah salah satu kue yang cukup dikenal di Indonesia dan digemari oleh masyarakat karena telah banyak diperjual belikan di berbagai macam toko kue dan roti. *Brownies* merupakan *cake* berasal dari Amerika yang pertama kali dikenal pada tahun 1897 di Sears, Roebuck Catalogue. Seorang juru masak asal Amerika yang sedang membuat resep *chocolate cake* yang gagal akibat salah penggunaan madu dan *cooking chocolate* yang berlebihan sehingga tekstur *cake* yang dihasilkan kurang mengembang dan menjadi sangat padat dan lengket. Kegagalan *cake* ini justru menciptakan jenis *cake* baru yang terkenal hingga sekarang karena memiliki rasa yang lezat (Mastuti & Rozalena, 2010: 3). Menurut Ismayani (2006: 2) *brownies* adalah jenis *cake* cokelat yang awal mulanya merupakan adonan gagal dan keras dimana adonan tersebut terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir, dan cokelat masak dengan cara dipanggang.

Seiring perkembangan zaman, *brownies* telah banyak mengalami modifikasi aneka rasa dan metode pengolahan. Metode pengolahan *brownies* sekarang dapat dibedakan menjadi dua, yaitu *brownies* kukus dan *brownies* panggang. Salah satu brand asal kota Bandung yang menciptakan varian baru *brownies* yaitu *brownies* yang dimatangkan dengan metode pengolahan *steaming* atau dikukus (Mastuti & Rozalena, 2010: 2).

Proses pematangan *brownies* dengan cara dikukus ini menghasilkan *brownies* yang teksturnya lebih lembut dibandingkan dengan *brownies* panggang karena tidak menghilangkan banyak kadar air dalam adonan. *Brownies* kukus mempunyai rasa yang manis, teksturnya sedikit berpori, lembab, dan lebih lembut bila dinikmati daripada *brownies* panggang (Elisa, 2014: 9). Hingga saat ini banyak masyarakat menggemari *brownies* kukus karena rasanya yang lezat dan teksturnya yang lembut. Oleh karena itu banyaknya masyarakat yang menggemari

brownies kukus, peneliti tertarik untuk membuat inovasi *brownies* kukus yang disubstitusikan dengan tepung bit.

Indonesia merupakan negara penghasil umbi-umbian yang sangat beragam. Umbi merupakan salah satu tanaman yang diperoleh dari dalam tanah dan mempunyai banyak jenis seperti umbi batang, umbi akar, dan umbi lapis. Umbi bit (*Beta vulgaris L.*) merupakan salah satu jenis umbi akar dari famili *Amaranthaceae* yang berasal dari Eropa yang sekarang tumbuh subur di Indonesia (Astawan & Kasih, 2008: 212).

Menurut Amila *et al.* (2021: 1) Bit merupakan tanaman semusim yang akarnya berjenis tunggang dan nantinya akan tumbuh menjadi umbi. Umbi bit memiliki bentuk bulat dan menyerupai gasing dapat dikelompokkan menjadi dua jenis, yaitu umbi bit putih (*Beta vulgaris L. Var. cicla L*) dan umbi bit merah (*Beta vulgaris L. Var. Rubra L*). Jenis umbi bit merah merupakan jenis umbi yang sering ditanam di Indonesia dibanding dengan jenis umbi bit putih. Umbi Bit merah banyak ditanam di daerah daratan tinggi dengan ketinggian lebih dari 1000 mdpl. Di Indonesia umbi bit merah banyak ditanam di Pulau Jawa, terutama di Cipanas, Lembang, Pengalengan, dan Batu (Rizki, 2013: 26). Produksi umbi bit merah di Kota Batu Malang Jawa Timur bisa mencapai ± 10 ton perhektar (Meridianto, 2013 diacu dalam Amila *et al.*, 2021: 5).

Umbi bit merah merupakan salah satu bahan pangan yang berwarna merah keunguan biasanya sering dijadikan sebagai pewarna alami pada makanan. Pigmen yang mempengaruhi warna merah keunguan pada umbi bit adalah pigmen *betalain* yang merupakan kombinasi dari pigmen ungu *betacyanin* dan pigmen kuning *betaxanthin* (Astawan & Kasih, 2008: 212). Selain sebagai pewarna alami, umbi bit merah juga sering dijadikan sebagai pemanis alami, karena mengandung sukrosa dengan konsentrasi tinggi. Menurut Rizki (2013: 26) bit mempunyai jumlah kandungan gula yang lebih tinggi daripada kandungan gula tebu. Kandungan gula yang tersimpan pada bit sebanyak 17% dari berat total. Selain itu, umbi bit merupakan salah satu bahan pangan yang mengandung nutrisi dan manfaat tinggi bagi kesehatan. Umbi bit merah mengandung zat besi, vitamin C, asam amino, fosfor, kalsium, vitamin A, belerang, vitamin B1, dan betasianin sebagai antioksidan (Saula *et al.*, 2020: 14).

Saat ini, produk olahan dari umbi bit yang umum dikonsumsi kurang begitu bervariasi. Masyarakat masih belum mengetahui jika umbi bit merah dapat dijadikan alternatif atau ditambahkan dalam pengolahan produk boga sebagai bentuk mendukung pangan lokal atau penambah kandungan gizi. Umbi bit merah biasanya hanya dikonsumsi secara langsung, sebagai campuran salad, dikukus, dipanggang dan dibuat jus.

Untuk memperpanjang daya simpan, umbi bit merah juga dapat diolah secara sederhana menjadi tepung. Tepung umbi bit diperoleh dari umbi bit merah segar yang telah dikeringkan dan dihancurkan, kemudian diayak hingga memperoleh butiran-butiran halus dalam ukuran tertentu yang bertujuan agar lebih awet dalam masa simpannya. Pembuatan tepung umbi bit dapat mendorong munculnya produk olahan umbi bit yang lebih beragam, praktis dan bisa dikembangkan ke dalam produk baru. Selain itu, tepung bit lebih mudah proses pendistribusiannya sehingga menjadi lebih murah dalam biaya pengiriman. Oleh karena itu tepung bit dapat berpotensi dikembangkan menjadi produk kue seperti *brownies* kukus sebagai pewarna alami, menambah varian rasa, dan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu.

Pada penelitian ini, pemanfaatan tepung bit sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *brownies* kukus bertujuan untuk menjadikan tepung bit sebagai pewarna alami, menambah varian rasa dari produk *brownies* kukus yang sudah ada, dan mengurangi penggunaan tepung terigu. Penggunaan tepung bit di Indonesia belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, sehingga peneliti tertarik untuk mengolah tepung bit menjadi produk *brownies* kukus. Dengan penggunaan tepung bit sebagai substitusi dalam pembuatan *brownies* kukus diharapkan dapat menghasilkan kualitas fisik yang baik dan menghasilkan warna, aroma, rasa, tekstur, *moistness* dan pori-pori yang dapat diterima oleh masyarakat. Berdasarkan latar belakang tersebut maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung bit pada pembuatan *brownies* kukus terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.2. Identifikasi Masalah

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

1. Apakah tepung bit dapat digunakan sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *brownies* kukus?
2. Bagaimana formula terbaik *brownies* kukus dengan substitusi tepung bit?
3. Bagaimana kualitas fisik *brownies* kukus dengan substitusi tepung bit?
4. Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bit pada pembuatan *brownies* kukus terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?
5. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *brownies* kukus dengan substitusi tepung bit terhadap aspek warna, aroma, rasa, tekstur, *moistness*, dan pori-pori?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pada pengaruh substitusi tepung bit pada pembuatan *brownies* kukus terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.4. Rumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi dan pembatasan masalah, maka didapatkan perumusan masalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung bit pada pembuatan *brownies* kukus terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan Penulis dalam melakukan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung bit pada pembuatan *brownies* kukus terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen berdasarkan aspek penilaian warna, aroma, rasa, tekstur, *moistness*, dan pori-pori.

1.6. Kegunaan Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk:

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan pengembangan produk *brownies* kukus pada mata kuliah Kue Kontinental.
2. Bagi masyarakat, dapat mengetahui informasi pembuatan dasar *Brownies* Kukus original, atau dengan substitusi tepung bit.
3. Bagi dunia industri, sebagai informasi dan masukan mengenai penggunaan tepung bit pada pembuatan *brownies* kukus untuk menambah variasi dan menjadikan ide untuk berbisnis.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan atau bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya.

