

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bisnis *pastry* merupakan bagian dari dunia kuliner yang telah membuat pergerakan luar biasa, terbukti dengan banyaknya kafe dan warung tenda yang menyajikan berbagai macam olahan kue dan roti. Perkembangan dunia kuliner Indonesia khususnya pada bidang *pastry* mengalami kemajuan yang cukup pesat. Hal ini terlihat dari semakin populernya pembahasan mengenai dunia kuliner diberbagai media massa seperti televisi, koran, majalah, artikel dan media sosial. Serta meningkatnya industri yang bergerak di bidang makanan dan minuman di Indonesia setiap tahunnya (Susanti, 2016).

Pembuatan produk memerlukan tingkat kreativitas yang tinggi, selain itu produk *pastry* tidak hanya mengutamakan rasa tetapi juga mementingkan seni dan kerapian dari penampilan makanan tersebut. Seiring dengan perkembangan zaman, inovasi terus dikembangkan demi menciptakan kepuasan bagi konsumen. Tren-tren *pastry* yang terus berubah, sehingga memunculkan produk-produk *pastry* yang baru dengan beraneka ragam rasa dan penampilan yang unik dan menarik perhatian (Susanti, 2016).

Salah satu produk yang berkembang di bidang *pastry* adalah brownies. Menurut Astawan (2009:51) Brownies adalah salah satu jenis *cake* yang memiliki tekstur sedikit lebih keras daripada *cake* karena brownies tidak membutuhkan pengembang atau gluten. Bahan yang digunakan untuk membuat brownies terdiri dari tepung terigu, telur, gula, margarin, baking powder, coklat bubuk, dan vanili ekstrak. Sani, dkk (2018) menjelaskan brownies dapat dikategorikan menjadi dua yaitu brownies panggang dan brownies kukus. Perbedaan kedua jenis brownies ini terletak pada kandungan kadar air didalamnya. Brownies yang diolah dengan teknik dipanggang memiliki kadar air yang lebih rendah, sehingga memiliki umur simpan yang lebih lama daripada brownies yang dikukus. Fitriani (2018) menyatakan selama proses pengukusan karbohidrat akan mengalami sedikit perubahan warna, gelatinisasi pati membentuk struktur jaringan yang kokoh, pengerasan protein karena mengalami koagulasi, dan perubahan kadar air yang relatif sama.

Menurut Astawan (2009:53) Brownies merupakan sumber energi yang baik. Energi pada brownies umumnya bersal dari karbohidrat (yaitu tepung dan gula) serta lemak, nilai energi per 100 gram brownies adalah 434 kkal, Kadar karbohidrat pada brownies adalah 76,6 gram/100 gram sedangkan lemaknya mencapai 14 gram/100 gram, Kandungan kalium yaitu 219 mg/100 gram dan natrium 303 mg/100 gram.

Pada uji coba Tugas Akhir ini penulis akan mengembangkan produk brownies kukus dengan penggunaan ubi ungu. Salah satu penggunaan ubi ungu pada penelitian ini yaitu diolah menjadi pure kemudian digunakan sebagai bahan dasar dalam pembuatan brownies. Pure ubi ungu dibuat dengan cara mengukus ubi ungu kemudian dihaluskan. Ubi ungu adalah salah satu bahan pangan lokal khas Asia yang dikenal sebagai makanan rakyat. Ubi ungu banyak dimanfaatkan sebagai makanan, jajanan tradisional, dan bahan pangan fungsional yang mengandung antosianin tinggi (Kurniasari dkk, 2021). Kandungan gizi ubi jalar ungu yaitu sebanyak 150,7 mg antosianin, 1,1% serat, 18,2% pati, 0,4% gula reduksi, 0,6% protein, 0,70 mg zat besi dan 20,1 mg vitamin C (Balitkabi, 2015). Ubi ungu juga merupakan sumber vitamin dan mineral, meliputi vitamin A, vitamin C, ribovlavin, vitamin B1, lemak, protein, abu dan lemak kasar.

Ubi jalar ungu memiliki kandungan Antosianin yang tidak dimiliki oleh jenis umbi jalar lainnya. Antosianin yang terkandung pada umbi jalar ungu berfungsi sebagai antioksidan dalam tubuh sehingga dapat mencegah terjadinya penyakit penyumbatan pembuluh darah, mencegah berbagai jenis kanker dan meningkatkan system kekebalan tubuh. Indonesia merupakan negara tropis yang memiliki kekayaan akan jenis pangan lokal berupa umbi umbian. Umbi umbian memiliki banyak manfaat bagi tubuh, serta mempunyai kandungan gizi yang tinggi dan dapat digunakan sebagai bahan pangan pengganti. Salah satu umbi-umbian yang dapat diolah sebagai bahan pengganti adalah ubi jalar ungu.

Berdasarkan data Survei Sosial Ekonomi Nasional (SUSENAS) yang dilakukan oleh BPS diperkirakan konsumsi ubi jalar mengalami penurunan, hal ini dikarenakan konsumsi perkapita ubi jalar pada tahun 2016 hingga 2020 cenderung menurun yaitu dari 0.069% menjadi 0.059%. Konsumsi ubi jalar pada setiap

tahunnya belum stabil, maka dari itu perlu pemanfaatan yang lebih untuk memaksimalkan produksi ubi jalar. Selain pemanfaatannya yang kurang ubi jalar juga masih sangat minim digunakan sebagai bahan makanan.

Sebagai upaya untuk memaksimalkan penggunaan dan konsumsi ubi jalar maka peneliti memanfaatkan ubi ungu dalam pembuatan produk brownies. Pada modifikasi yang dilakukan dalam pembuatan brownies bahan utama yang digunakan adalah tepung ubi ungu, tepung terigu dan pure ubi ungu. Penggunaan pure ubi ungu dimaksud untuk memperkuat rasa ubi ungu pada brownies yang dihasilkan dan penggunaan tepung ubi ungu dimaksud untuk menambah nilai gizi pada brownies. Dengan menggunakan ketiga bahan utama tersebut akan menghasilkan produk brownies yang berkualitas dengan karakteristik brownies berwarna ungu, beraroma ubi ungu, memiliki rasa manis dan khas ubi ungu, serta memiliki tekstur yang lembut dan empuk.

Saat ini ubi ungu dikembangkan dan dimanfaatkan menjadi produk setengah jadi berupa tepung ubi ungu yang dapat digunakan sebagai bahan dasar makanan olahan. Menurut Putri & Ekawatiningsih (2021) tepung ubi jalar ungu merupakan tepung yang terbuat dari ubi jalar ungu dengan cara dikeringkan dan diperoleh dari hasil penumbukan atau penggilingan. Kemudian diayak hingga menghasilkan tepung dengan tekstur halus. Pemanfaatan ubi ungu diolah menjadi tepung ubi ungu bertujuan untuk memperpanjang umur simpan, meningkatkan nilai fungsi, dan konsumsi ubi ungu menjadi beragam karena dalam bentuk tepung dapat digunakan sebagai bahan untuk pembuatan berbagai macam produk dengan keunggulan kandungan zat gizi khususnya antosianin yang tinggi (Kurniasari dkk, 2021).

Pemanfaatan tepung ubi ungu pada produk kue sebelumnya sudah dilakukan terlebih dahulu. Hasil penelitian Irham dkk pada tahun 2018 memanfaatkan tepung ubi ungu dalam pembuatan brownies kukus. Brownies yang dihasilkan memiliki rasa manis dan khas ubi ungu serta memiliki tekstur lembut. Penelitian lainnya yaitu dilakukan oleh Siti dkk pada tahun 2022 dengan memanfaatkan tepung ubi ungu dan tepung kacang merah dalam pembuatan bolu kukus. Bolu kukus yang menggunakan tepung ubi ungu dan tepung kacang merah dengan perbandingan 70%:30% menjadi produk yang lebih unggul dibandingkan denganimbangan lain.

Bolu yang dihasilkan memiliki warna cokelat, rasa cukup manis, tekstur lembut, dan memiliki aroma netral.

Pada uji coba Tugas Akhir ini penulis memodifikasi pembuatan brownies ubi ungu dan dikembangkan menjadi variasi produk *dessert box*. *Dessert box* merupakan istilah yang digunakan untuk makanan penutup bercita rasa manis yang terdiri dari beberapa lapisan dengan menggabungkan antara brownies, vla ubi ungu sebagai pelapis antara irisan brownies, *simple syrup* untuk melapisi cake agar tekstur tidak kering dan *ganache* sebagai lapisan teratas. *Dessert box* dikemas dalam toples bening berbahan plastik untuk memudahkan dalam mengkonsumsinya dan disajikan dalam keadaan dingin. Umumnya jumlah konsumsi dessert untuk satu orang adalah 100-120 gram. Maka jumlah sajian persajian *sweet potato dessert box* dapat dikonsumsi untuk 3 orang. Menurut Sebriana (2020) Seiring perkembangan gaya hidup masyarakat dalam industri kuliner, produk *dessert box* menjadi salah satu jenis makanan penutup yang digemari oleh berbagai kalangan.

Berdasarkan kajian diatas, Dengan demikian peneliti akan mengangkat dalam Tugas Akhir dengan judul **“FORMULASI BROWNIES KUKUS UBI UNGU SEBAGAI VARIASI PRODUK *DESSERT BOX*”**

1.2 Identifikasi Masalah

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

1. Apakah ubi ungu dapat digunakan dalam pembuatan brownies kukus?
2. Apakah substitusi tepung ubi ungu dapat menghasilkan brownies kukus yang berkualitas?
3. Bagaimana formula pembuatan brownies kukus ubi ungu?
4. Apakah brownies kukus ubi ungu dapat divariasikan menjadi produk *dessert box*?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka penulisan Tugas Akhir ini dibatasi pada formulasi brownies kukus ubi ungu sebagai variasi produk *dessert box*.

1.4 Tujuan Penulisan

Tujuan dari penulisan Tugas Akhir ini adalah untuk mendapatkan formula brownies kukus ubi ungu sebagai variasi produk *dessert box*.

1.5 Kegunaan Penulisan

1. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan alternatif untuk memanfaatkan pangan lokal untuk dijadikan sebagai makanan yang kaya akan gizi.
2. Manfaat bagi peneliti adalah untuk menambah pengetahuan dan wawasan dalam menerapkan dan mengembangkan ilmu yang didapat selama penelitian terutama dalam memanfaatkan ubi ungu.
3. Sebagai bahan masukan informasi bagi universitas, diharapkan penelitian ini dapat memberikan informasi kepada peneliti selanjutnya dalam mengkaji masalah yang sama.
4. Penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi bagi masyarakat terlebih dalam tentang pengolahan ubi ungu.

