

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

Saat ini seni menghias kue sangat digemari oleh masyarakat karena menciptakan bentuk yang menarik, indah dan unik. Dekorasi kue dapat diartikan sebagai perpaduan antara makanan dan seni menghias kue. Kegiatan menghias kue membutuhkan kreativitas untuk membuat bentuk yang menarik. Kegiatan yang dilakukan antara lain pemberian isian kue, frosting kue, dan menyembunyikan ketidaksempurnaan kue. Dekorasi kue tidak hanya sebagai tambahan visual pada kue, tetapi juga dapat dimakan.

Dekorasi kue biasanya dibuat untuk memperingati acara dan acara khusus, seperti merayakan hari jadi pernikahan, hari besar keagamaan, jamuan makan khusus, dll. Bahan untuk mendekorasi kue terbagi menjadi dua macam, yaitu bahan yang bisa dimakan (*edible decoration*) dan yang tidak bisa dimakan (*non edible decoration*). Contoh *edible decoration* adalah marzipan, *plastic icing/fondant*, *confectionaries* (coklat dan permen), *whipped cream*, *royal icing*, dan *edible flower*. Adapun contoh dari *non edible decoration* antara lain lilin, *gum paste*, boneka, dan lain-lain (Rohadi et al., 2020).

Salah satu bahan *edible decoration* adalah marzipan. Marzipan umumnya terbuat dari tepung kacang almond dan digunakan sebagai pelapis kue. Bahan dasar dalam pembuatan marzipan terdiri dari tepung kacang almond, *icing sugar*, putih telur, dan lemak, tetapi ada pula yang diberi tambahan glukosa dan *softener* untuk menambah umur simpan dan memperlembut tekstur adonan. Selain sebagai penutup kue, marzipan juga dapat dibentuk menjadi permen, isian coklat, dan berbagai hiasan. Selama ini kendala utama dalam produksi marzipan adalah mahalannya harga bahan baku pembuatan marzipan, khususnya kacang almond. Almond tidak bisa ditanam di Indonesia dan harus diimpor. Faktor harga mempengaruhi daya beli konsumen yang menggunakan marzipan sebagai hiasan kue (Rohadi et al., 2020).

Berbagai upaya telah dilakukan untuk menghindari mahalannya harga marzipan berbahan dasar tepung almond, antara lain dengan mengganti kacang

almond dengan kacang lokal. Penelitian yang dilakukan oleh (Lisetya, 2005) menyatakan bahwa dalam pembuatan marzipan kacang tanah, semakin banyak penambahan tepung sagu, semakin pahit marzipan dan semakin banyak penambahan tepung sagu maka marzipan semakin mengeras dan pecah.

Penelitian yang dilakukan oleh Putra (2019) mempelajari penggunaan kacang tanah sebagai bahan pembuatan marzipan dengan menambahkan bubuk bit (*Beta vulgaris L*). Kualitas marzipan kacang tanah terbaik dari aspek warna, aroma, dan rasa adalah kacang marzipan yang ditambahkan bubuk bit 2%.

Selain menggunakan kacang tanah, modifikasi marzipan juga bisa menggunakan kacang lokal lainnya. Listianingrum (2012) telah melakukan penelitian tentang perendaman, pemblansiran, dan perebusan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) pada marzipan tepung kacang merah. Listianingrum (2012) melaporkan bahwa kadar enzim lipoksigenase pada kacang merah dapat menghasilkan rasa dan bau yang tidak sedap, sehingga diperlukan pretreatment pada saat mengolah kacang merah, dan hasil terbaik pada penelitian ini yaitu perebusan kacang merah selama 30 menit. Selanjutnya menurut penelitian yang dilakukan oleh Rohadi (2020) penggunaan persentase gliserin yang berbeda dalam pembuatan marzipan sebagai pengganti tepung kacang hijau berdasarkan daya terima konsumen dari segi warna, rasa, aroma dan tekstur. Rohadi (2020) menyatakan bahwa tingkat kelengketan tidak lengket diamati pada marzipan yang mengandung gliserin 6%.

Penelitian ini mencoba melakukan substitusi kacang almond dengan kacang kedelai, dalam produksi marzipan. Kedelai (*Glycine max*) merupakan tanaman kacang-kacangan yang banyak digunakan dan mudah diperoleh oleh masyarakat Indonesia. Menurut [USDA] (2015), nilai gizi kedelai kering per 100 gram terdiri dari protein hingga 36,49 gr, lemak hingga 19,94 gr, dan karbohidrat hingga 30,16 gr.

Biji kacang kedelai yang dimasak merupakan sumber protein yang baik dan serat makanan yang tinggi, tetapi rendah lemak tentu mempengaruhi hasil dari marzipan. Marzipan yang baik harus dapat mudah dibentuk, elastis, tidak lengket, dan dapat mempertahankan bentuknya pada waktu yang relatif lama. Sifat elastis marzipan didapat dari lemak yang terdapat di dalam kacang almond.

Untuk itu, agar kandungan lemak di dalam marzipan tetap tinggi maka perlu ditambahkan gliserin. Hal itu yang mendasari peneliti untuk melakukan uji coba penggunaan substitusi tepung kacang kedelai sebesar 50% sampai dengan 70% yang nanti akan dipilih persentase terbaik pada substitusi tepung kacang kedelai.

Proteinnya yang tinggi pada kacang kedelai dapat menambah kandungan gizi pada marzipan. Isoflavon, salah satu fitokimia yang ditemukan dalam protein ini, merupakan antioksidan alami yang mendorong pencegahan penyakit pada manusia. Kacang kedelai dengan diolah menjadi tepung dan selanjutnya akan ditambahkan pada marzipan. Pada penelitian ini penggunaan tepung kacang kedelai sebagai bahan substitusi dalam pembuatan marzipan bertujuan untuk meningkatkan nilai dari kacang kedelai yang dapat diolah menjadi marzipan dan diharapkan dapat menjadi alternatif untuk menumbuhkan daya beli masyarakat terhadap kacang kedelai. Oleh karena itu, penelitian kali ini memfokuskan pada Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Marzipan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

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

- 1.2.1 Bagaimanakah formulasi pembuatan marzipan dengan substitusi tepung kacang kedelai?
- 1.2.2 Bagaimanakah proses pencampuran marzipan dengan substitusi tepung kacang kedelai?
- 1.2.3 Berapa presentase substitusi tepung kacang kedelai yang sesuai digunakan untuk memperoleh mutu marzipan yang baik?
- 1.2.4 Apakah terdapat Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Marzipan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen?

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Berdasarkan uraian identifikasi masalah di atas, maka peneliti akan membatasi masalah pada “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Marzipan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen”.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan uraian identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas,

maka permasalahan yang diajukan antara lain:

“Apakah terdapat Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Marzipan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen?”.

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Kedelai Pada Pembuatan Marzipan Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Konsumen.

### **1.6 Manfaat Penelitian**

Adapun manfaat yang diharapkan dari pelaksanaan penelitian ini antara lain :

- 1) Dapat berkontribusi bagi mata kuliah Dekorasi Kue mengenai penggunaan bahan bakun lain dalam pembuatan marzipan.
- 2) Diharapkan hasil penelitian ini adalah dapat menambah wawasan berupa pengetahuan dan keterampilan serta pengalaman dalam melakukan penelitian tentang “Pengaruh Substitusi Tepung Kacang Almond dengan Tepung Kacang Kedelai “Terhadap Sifat Fisik dan Daya Terima Marzipan”.
- 3) Dapat menginformasikan dan mengenalkan marzipan substitusi kacang kedelai kepada masyarakat luas sebagai alternatif lain dari marzipan kacang almond.
- 4) Diharapkan hasil penelitian ini dapat memberikan informasi dalam meningkatkan fasilitas pendukung untuk mahasiswa dalam mata kuliah Dekorasi Kue, sehingga mahasiswa lebih terlatih dan siap untuk praktik di luar kampus.