

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Dewasa ini seni dekorasi kue banyak diminati masyarakat karena menghasilkan bentuk yang menarik, cantik, dan unik. Dekorasi kue dapat diartikan sebagai perpaduan antara kuliner dengan seni untuk menghias suatu kue. Kegiatan menghias kue membutuhkan kreativitas agar menghasilkan bentuk yang menarik. Kegiatan yang dilakukan antara lain memberi bahan pengisi kue (*filling*), melapisi bagian kue, dan menutupi kekurangan dari bagian kue. Fungsi hiasan pada kue bukan hanya untuk memperindah penampilan kue tetapi bisa juga untuk dimakan.

Dekorasi kue biasanya dilakukan untuk memperingati acara dan kesempatan khusus, misalnya untuk merayakan ulang tahun perkawinan, memperingati hari besar keagamaan, jamuan khusus, dan lain-lain. 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.

Salah satu bahan *edible decoration* adalah marzipan. Marzipan adalah adonan padat dan elastis yang terbuat dari kacang almond dan gula, serta diemulsi dengan putih telur. 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. Marzipan tidak hanya dapat digunakan sebagai bahan penutup kue tetapi juga bisa sebagai permen, isian coklat, dan dibentuk menjadi berbagai macam bentuk hiasan.

Permasalahan utama dalam pembuatan marzipan sampai saat ini adalah mahalnnya harga bahan untuk pembuatan marzipan, khususnya kacang almond. Kacang almond tidak dapat ditanam di Indonesia, sehingga harus diimpor. Faktor harga mempengaruhi daya beli konsumen untuk menggunakan marzipan sebagai penghias kue.

Berbagai upaya dilakukan untuk menyiasati mahalnnya harga marzipan dengan bahan tepung kacang almond, diantaranya adalah menggantikan kacang almond dengan kacang-kacangan hasil produksi dalam negeri. Librawati (2005) telah melakukan penelitian tentang pengembangan produk marzipan dari kacang tanah (*Arachis hipogaea L.*) dan tepung sagu (*Maltroxylon Sp*). Hasil penelitiannya menunjukkan bahwa marzipan dapat dibuat dari tepung kacang tanah. Marzipan tepung kacang tanah dengan kualitas terbaik ada pada marzipan tepung kacang tanah dengan penambahan 10% tepung sagu. Librawati (2005) menyatakan bahwa pada pembuatan marzipan tepung kacang merah, semakin banyak tepung sagu yang ditambahkan, maka rasa marzipan agak sedikit getir dan marzipan akan menjadi bertambah keras dan pecah karena banyaknya tepung sagu yang ditambahkan.

Putra (2019) telah meneliti penggunaan kacang tanah sebagai bahan pembuatan marzipan dengan penambahan warna bubuk bit (*Beta vulgaris L.*). Hasil penelitiannya menyatakan kualitas marzipan kacang tanah terbaik dari aspek warna, aroma, dan rasa bit ada pada marzipan kacang tanah dengan penambahan bubuk bit 2%.

Selain menggunakan kacang tanah, modifikasi marzipan juga bisa menggunakan kacang-kacangan lokal lainnya. Yulianti (2012) telah melakukan penelitian tentang perendaman, pemblansiran, dan perebusan kacang merah (*Phaseolus vulgaris L*) pada marzipan tepung kacang merah. Yulianti (2012) melaporkan bahwa kandungan enzim lipoksigenase yang terdapat di dalam kacang merah dapat menghasilkan rasa dan aroma yang langu, sehingga membutuhkan perlakuan pendahuluan dalam pengolahan kacang merah, perlakuan pendahuluan terbaik pada penelitian tersebut ada pada proses perebusan kacang merah selama 30 menit.

Penelitian ini mencoba menggunakan kacang produksi lokal lain untuk menggantikan kacang almond dalam pembuatan marzipan, yaitu kacang hijau. Kacang hijau (*Phaseolus radiatus L*) adalah jenis kacang-kacangan yang banyak dikonsumsi masyarakat Indonesia serta mudah didapatkan. Menurut Astawan (2009), kandungan gizi kacang hijau per 100 gram terdiri dari protein 22 g, karbohidrat 56,8 g, dan lemak 1,2 g.

Penelitian penggunaan kacang hijau sebagai bahan pembuatan marzipan juga pernah dilakukan sebelumnya. Ngurah, dkk (2019) melakukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung kacang hijau terhadap penerimaan sensori, kadar air, dan kadar abu dari marzipan. Hasil penelitian tersebut menyatakan penggunaan substitusi tepung kacang hijau terbaik berada pada persentase 50% dan 75% yang memiliki tingkat kesukaan sama dengan marzipan dari tepung kacang almond. Penelitian Ngurah, dkk (2019) memiliki kekurangan, yaitu marzipan dari penggunaan tepung kacang hijau pada persentase 50% dan 75% menghasilkan marzipan yang bertekstur masih agak keras. Hal itu yang mendasari peneliti untuk

melakukan uji coba penggunaan substitusi tepung kacang hijau sebesar 50% sampai dengan 80% yang nanti akan dipilih persentase terbaik pada substitusi tepung kacang hijau.

Pembuatan marzipan dengan menggunakan kacang hijau dengan kandungan lemak yang rendah 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.

Gliserin atau nama lainnya gliserol atau 1,2,3- propanetriol terdapat dalam bentuk campuran minyak tumbuhan atau lemak hewani. Kandungan lemak yang rendah di dalam kacang hijau membuat marzipan menjadi tidak elastis. Diharapkan dengan penggunaan gliserin sebagai sumber lemak untuk membuat marzipan tepung kacang hijau, marzipan yang dihasilkan dapat menyerupai marzipan tepung kacang almond.

Marzipan yang dijual di pasaran dengan bahan dasar tepung kacang almond untuk saat ini belum ada yang tersedia dalam bentuk *premix* atau instan yang siap diolah. Menurut Hartomo dan Widiatmiko (1992), pangan instan merupakan bahan makanan yang mengalami proses pengeringan air, sehingga mudah larut dan mudah disajikan hanya dengan menambahkan air panas atau air dingin.

Instanisasi produk pangan sangat dibutuhkan pada era ini karena produk instan memiliki beberapa nilai tambah seperti, meningkatkan umur simpan produk, praktis, mudah untuk didistribusikan, dan memudahkan produk dalam pengolahannya tetapi tetap tidak mengabaikan aspek gizi yang ada. Putra (2019)

telah melakukan penelitian tentang penambahan pewarna bubuk bit (*Beta vulgaris L.*) pada kualitas marzipan kacang tanah instan yaitu menggunakan bahan-bahan yang berbentuk bubuk dan tepung dalam pembuatan marzipan kacang merah karena dapat dikemas secara instan dan siap untuk diolah atau *Ready to Cook* (RTC). Hal itu yang mendasari peneliti melakukan hal serupa dalam pembuatan marzipan substitusi tepung kacang hijau. Pada penelitian ini akan dipelajari persentase gliserin terhadap tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau.

1.2. Identifikasi Masalah

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

- 1.2.1. Bagaimanakah formulasi pembuatan tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau dengan perbedaan penggunaan persentase gliserin?
- 1.2.2. Bagaimanakah proses pencampuran tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau dengan perbedaan penggunaan persentase gliserin?
- 1.2.3. Apakah terdapat pengaruh perbedaan penggunaan persentase gliserin terhadap kualitas organoleptik marzipan substitusi tepung kacang hijau?
- 1.2.4. Apakah terdapat pengaruh perbedaan penggunaan persentase gliserin pada marzipan substitusi tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen?
- 1.2.5. Apakah terdapat pengaruh persentase gliserin dengan penampakan tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau terhadap mutu sensoris?

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah di atas, maka peneliti akan membatasi masalah pada “Pengaruh Penggunaan Gliserin dengan Persentase

Berbeda pada Tepung Marzipan Instan Substitusi Tepung Kacang Hijau terhadap Daya Terima Konsumen”.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang diajukan antara lain:

“Apakah ada Pengaruh Penggunaan Gliserin dengan Persentase Berbeda pada Tepung Marzipan Kacang Hijau Instan terhadap Daya Terima Konsumen?”.

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mempelajari pengaruh penggunaan gliserin dengan persentase berbeda pada tepung marzipan instan substitusi tepung kacang hijau terhadap daya terima konsumen.

1.6. Kegunaan Penelitian

Penelitian ini diharapkan berguna untuk:

- 1.6.1. Dapat berkontribusi bagi mata kuliah Dekorasi Kue mengenai penggunaan bahan baku lain dalam pembuatan marzipan.
- 1.6.2. Dapat memberitahukan dan mengenalkan marzipan kacang hijau instan kepada masyarakat luas sebagai alternatif lain dari marzipan kacang almond.
- 1.6.3. Dapat dijadikan diversifikasi bahan pangan yang belum tersedia di masyarakat.
- 1.6.4. Dapat dijadikan acuan ilmu dengan mengembangkan produk yang belum ada.