

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang

Bakpao merupakan jenis roti yang digemari masyarakat Indonesia. Bakpao merupakan makanan tradisional Tionghoa, berbahan dasar tepung terigu yang diberi ragi sehingga mengembang kemudian diberi aneka isian dan dikukus. Bak berarti daging, sedangkan pao sendiri berarti bungkusan. Pada umumnya bakpao memiliki warna dasar putih dan memiliki rasa standar daging, kacang hijau, kacang merah. Seiring perkembangan ide dan teknologi di dunia kuliner yang begitu pesat kini bakpao ditemukan dalam beragam variasi warna, rasa, isian bentuk bahkan diberi *topping* yang bisa menarik konsumen terutama anak-anak. Dengan adanya inovasi karakter bakpao, peminat bakpao terus berkembang, tidak hanya mencicipi rasanya tetapi juga tertarik dengan warna dan bentuknya (Tim Ide Masak, 2012).

Untuk memperoleh produk pangan yang bercitra rasa lezat, berpenampilan menarik, tahan lama, mudah dalam pengangkutan dan pendistribusian digunakan berbagai bahan pendukung yang lazim disebut Bahan Tambahan Makanan (BTM, food additives). Pengertian Bahan Tambahan Makanan (BTM) menurut Peraturan Menteri Kesehatan RI NO 722/Menkes/Per/IX/88 adalah bahan yang biasanya digunakan sebagai bahan makanan yang bukan merupakan ingredient khas makanan, mempunyai atau tidak mempunyai nilai gizi, yang dengan sengaja ditambahkan dan dicampurkan sewaktu pengolahan makanan untuk menghasilkan suatu komponen atau mempengaruhi sifat khas dan meningkatkan mutu makanan tersebut. Termasuk didalamnya pewarna, penyedap rasa dan aroma, antioksidan, pengawet, pengemulsi, pematang, pemucat dan pengental. Bahan tambahan makanan adalah bahan yang secara alami bukan merupakan bagian dari bahan makanan, tetapi terdapat dalam bahan makanan tersebut karena perlakuan saat pengolahan, penyimpanan atau pengemasan (Effensi.S, 2015).

Menurut FAO-WHO dengan pengertian setiap bahan yang ditambahkan dengan sengaja kedalam makanan dalam jumlah tertentu, dengan tujuan memperbaiki penampakan, warna, bentuk, citra rasa, tekstur, flavor dan memperpanjang daya simpan.

Zat penggunaan makanan (*Food Additive*) adalah bahan yang sengaja ditambahkan dengan maksud untuk meningkatkan mutu yang termasuk zat penambah makanan di antaranya adalah pengawet dan pengental, pemberian warna, rasa, bau, anti oksidan dan pemanis buatan (Anonim, 1983). Pemakaian Bahan Tambahan Makanan di Indonesia diatur oleh Departemen Kesehatan. Sementara, pengawasannya dilakukan oleh Direktorat Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (Dirjen POM).

Salah satu BTM yang sering digunakan masyarakat adalah bahan pewarna. Bahan pewarna saat ini seakan sudah tidak dapat dipisahkan dari makanan dan minuman olahan. Secara umum bahan pewarna yang sering digunakan dalam makanan olahan terbagi atas pewarna sintetis (buatan) dan pewarna natural (alami). Namun penggunaan pewarna makanan alami semakin lama semakin ditinggalkan produsen makanan. Hal ini disebabkan oleh kurang praktisnya dalam pemakaiannya terkait dengan belum adanya pewarna alami yang dijual dipasaran sehingga produsen makanan harus membuat sendiri pewarna makanan yang dibutuhkan tersebut. Disamping itu kelemahan dari penggunaan pewarna alami adalah warna yang kurang stabil yang bisa disebabkan oleh perubahan pH, proses oksidasi, pengaruh cahaya dan pemanasan, sehingga intensitas warnanya sering berkurang selama pembuatan makanan. Akibatnya banyak produsen makanan banyak beralih ke pewarna makanan sintetis.

Meskipun pewarna alami memiliki banyak kelemahan, namun demikian pewarna alami memiliki keunggulan yaitu sebagai pewarna makanan yang cenderung aman dibandingkan pewarna sintetis, dan juga bermanfaat untuk kesehatan manusia. Beberapa jenis pewarna alami yang mudah ditemukan diantaranya adalah bunga telang (biru), daun suji dan daun pandan (hijau), kunyit (kuning), bit (merah), dan kluwek (coklat kehitaman). Kluwek merupakan salah satu rempah yang digunakan di Indonesia untuk pembuatan rawon dan gabus pucung.

Bagian kluwek yang digunakan untuk bumbu memasak adalah bijinya. Ketika mentah biji kluwek sangat beracun karena mengandung asam sianida yang tinggi. Biji kluwek sebelumnya harus direbus, direndam dan dipendam dalam tanah (fermentasi) selama beberapa hari agar memunculkan warna coklat kehitaman.

dengan cara menyimpan buah pangi yang telah dimasak selama 10-14 hari sehingga kulit buahnya membusuk. Kemudian, biji kluwek dipisahkan, dicuci dan direbus. Biji yang telah direbus kemudian ditimbun selama 40 hari. Menurut penelitian (Samudry et al., 2017) media fermentasi untuk penimbunan yang biasa digunakan adalah media tanah dan abu sekam. Berdasarkan hasil uji coba kluwek menggunakan media tanah dan abu sekam didapatkan hasil bahwa media fermentasi berpengaruh pada kualitas kluwek. Kemungkinan adanya fermentasi selama ditimbun mengakibatkan daging di dalam biji kluwek mengalami “pembusukan” alamiah sehingga warna berubah menjadi coklat kehitaman dan berlemak.

Kluwek mengandung senyawa antioksidan dan golongan flavonoid. Senyawa antioksidan yang berfungsi sebagai antikanker antara lain: vitamin C, zat besi dan beta-karoten. Dilihat dari nilai gizinya, kluwek termasuk makanan yang berenergi tinggi. Kadar energi per 100 gram daging kluwek adalah 2373 kkal. Selain itu, kandungan vitamin C pada kluwek juga cukup baik, yaitu mencapai 30 miligram per 100 gram. Begitu juga dengan kandungan zat besi yang mencapai 2 miligram per 100 gram. Kluwek juga sumber fosfor yang cukup baik, yaitu 100 miligram per 100 gram. Peranan fosfor menyerupai kalsium, yaitu dalam pembentukan tulang dan gigi (Astawan, 2009).

Selain berfungsi sebagai penyedap pada makanan, kluwek juga memberikan warna coklat kehitaman pada makanan. Zat warna tannin ada pada kluwek sehingga dapat digunakan sebagai alternatif pengganti zat pewarna sintetis seperti *Chocolate Brown FH* dan *Chocolate Brown HT* (Warnasih & Hasanah, 2018). Untuk mendapatkan zat pewarna dari biji kluwek, biji kluwek yang keras harus dikupas dengan cara dipecahkan terlebih dahulu agar dapat diambil bagian lembut di dalamnya yang kemudian diolah dan mengeluarkan zat warna coklat kehitaman. Bagian luar biji kluwek yang keras sedikit menyulitkan apabila ingin mengolah biji kluwek dalam waktu yang singkat dan umumnya penggunaan zat pewarna dalam kluwek hanya dengan manghaluskan bagian lembut di dalam biji kluwek dan langsung digunakan untuk sekali masak, sehingga bumbu kluwek hanya dapat digunakan langsung dan memiliki umur simpan yang singkat.

Hal tersebut di perkuat dengan Penelitian Siti Warnasih dan Uswatun Hasanah (2018) yang berjudul “Ekstraksi Zat Warna dari Kluwek (*Pangiumedule Reinw*) menggunakan berbagai pelarut” menunjukkan bahwa rendemen ekstrak kluwek dengan pelarut air adalah 19,42%, etanol 19,68%, aseton 40,51%, dan heksana 45,42% dengan warna ekstrak berturut-turut coklat tua, coklat, kuning tua, dan kuning muda. Hasil positif mengandung tanin dan flavonoid ditunjukkan dari ekstraksi dengan air dan etanol, sedangkan ekstrak aseton dan heksana negatif. Semua ekstrak menghasilkan serapan panjang gelombang maksimum pada 200-400 nm yang mengandung senyawa kaya tanin (*proanthocyanidins tannin*) atau tanin terkondensasi adalah tanin flavonoid.

Pada umumnya kluwek digunakan dalam pembuatan makanan berat seperti rawon atau gabus pucung, namun penggunaan kluwek belum banyak digunakan untuk produk olahan roti. Kluwek memiliki warna coklat kehitaman yang menjadi daya tarik pada suatu makanan, tetapi kluwek juga memiliki kandungan lemak yang cukup tinggi yang membuat makanan sedikit berminyak sehingga penggunaan kluwek masih sangat terbatas untuk *pastry* dan *bakery*, sehingga diperlukannya penelitian untuk penggunaan kluwek pada produk *pastry* dan *bakery*. Salah satu jenis olahan *bakery* yang dapat dipadukan dengan sari kluwek adalah Bakpao. Produk Bakpao selalu menjadi kegemaran masyarakat Indonesia karena mudah untuk dikonsumsi, baik untuk sarapan ataupun cemilan disela waktu senggang.

Penggunaan sari kluwek pada Bakpao merupakan upaya untuk mengembangkan variasi lain dalam segi warna yang alami, rasa dan aroma yang khas dari kluwek. Penampilan warna pada Bakpao akan menjadi daya tarik utama ketika seseorang membeli produk tersebut. Penggunaan sari kluwek tidak hanya menambah daya tarik dari segi warna, tetapi juga akan meningkatkan nilai gizi yang terkandung.

Diharapkan penggunaan sari kluwek pada pembuatan Bakpao dapat menjadi alternatif yang berkualitas dengan mengoptimalkan pangan lokal serta mengetahui intensitas warna pada sari kluwek. Bakpao dengan penggunaan sari kluwek juga diharapkan dapat disukai dan menjadi daya tarik baru bagi penikmat kuliner Indonesia. Karena dengan menggunakan sari kluwek sebagai pewarna alami, dapat memperkecil penggunaan pewarna sintetis yang kurang baik bagi kesehatan, juga

untuk meningkatkan gizi yang terkandung dalam Bakpao. Berdasarkan uraian di atas, maka akan dilakukan penelitian dengan judul “Pengaruh Penggunaan Sari Kluwek pada Pembuatan Bakpao Terhadap Kualitas Fisik dan Organoleptik”.

## **1.2 Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas maka dapat diidentifikasi beberapa masalah seperti:

1. Menganalisis penggunaan sari kluwek pada pembuatan Bakpao.
2. Menentukan formula penggunaan sari kluwek yang tepat dalam pembuatan Bakpao.
3. Menentukan persentase penggunaan sari kluwek dalam pembuatan Bakpao agar tidak merusak kualitas Bakpao.
4. Menganalisis pengaruh kualitas fisik dalam pembuatan Bakpao dengan penggunaan sari kluwek dilihat dari aspek volume dan morfologi pori-pori.
5. Menganalisis pengaruh kualitas organoleptik dalam pembuatan Bakpao dengan penggunaan sari kluwek dilihat dari aspek pori-pori, permukaan atas, warna, aroma, tekstur, rasa manis dan rasa getir.

## **1.3 Pembatasan Masalah**

Pada penelitian ini, permasalahan dibatasi pada pengaruh penggunaan sari kluwek pada pembuatan Bakpao terhadap kualitas fisik dan organoleptik. Kualitas fisik dibatasi pada volume dan morfologi pori-pori, sedang organoleptik dibatasi pada aspek pori-pori, permukaan atas, warna, aroma, tekstur, rasa manis dan rasa getir.

## **1.4 Perumusan Masalah**

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka perumusan masalah dari penelitian ini adalah apakah terdapat pengaruh penggunaan sari kluwek pada pembuatan bakpao terhadap kualitas fisik dan organoleptik?

### **1.5 Tujuan Penelitian**

Penelitian ini bertujuan untuk menganalisis pengaruh penggunaan sari kluwek pada pembuatan Bakpao terhadap kualitas fisik dan organoleptik.

### **1.6 Kegunaan Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan dapat digunakan untuk:

1. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan pengembangan produk bakpao pada mata kuliah Pembuatan Roti.
2. Bagi masyarakat, dapat mengetahui informasi pembuatan dasar Bakpao original, atau dengan penggunaan sari kluwek.
3. Bagi dunia industri, sebagai informasi dan masukan mengenai penggunaan sari kluwek pada pembuatan bakpao untuk menambah variasi dan menjadikan ide untuk berbisnis.
4. Dapat dijadikan sebagai acuan atau bahan referensi bagi mahasiswa Universitas Negeri Jakarta dalam penelitian selanjutnya.

