

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Pound cake atau *butter cake* adalah jenis *cake* yang bertekstur padat dan memiliki remah kasar (Rahayu et al., 2016). Sebagai bagian dari perkembangan roti dan kue di Indonesia, *pound cake* lebih dikenal sebagai bolu jadul atau klasik yang sudah ada sejak zaman penjajahan Belanda (Watidah, 2014). Pemberian nama *pound cake* berasal dari resep *pound cake* tradisional yang menggunakan ukuran satu *pound* dari setiap bahan-bahan yang digunakan. Pada resep asli *pound cake* penggunaan *butter*, gula, telur, dan tepung masing-masing 453 gram atau setara dengan 1 (satu) *pound* dengan proses pembuatan yang awali dengan pengocokan lemak. Namun, seiring dengan perkembangan zaman dan kemajuan teknologi, resep *pound* terus berkembang terutama dalam pengukuran bahan yang telah disesuaikan (Buanasetjio et al., 2023).

Berkaitan dengan perkembangan resep *pound cake*, inovasi dapat dilakukan untuk mendapatkan hasil *pound cake* yang baik dan juga lebih bervariasi. Beberapa penelitian yang telah dilakukan dalam pengembangan inovasi *pound cake* diantaranya *pound cake* dengan substitusi tepung labu kuning oleh Rahayu (2016) mendapatkan hasil bahwa *pound cake* dengan substitusi tepung labu menghasilkan produk *pound cake* dengan tekstur yang lebih kasar dan menurunkan daya kembang *pound cake*, selanjutnya penelitian untuk pembuatan *pound cake* dengan tepung jagung manis oleh Patmasari, (2020) mendapatkan hasil bahwa *pound cake* dengan menggunakan tepung jagung memiliki tekstur dan karakteristik yang berbeda dibandingkan dengan *pound cake* yang menggunakan tepung terigu, hasil penelitian juga mengungkapkan bahwa *pound cake* dengan tepung jagung manis mendapatkan respon positif dari para konsumen. Hasil penelitian Ardi (2021) tentang *pound cake* dengan substitusi tepung biji mangga arumanis mendapatkan hasil bahwa tepung biji mangga arumanis dapat digunakan sebagai bahan substitusi pada *pound cake* dimana substitusi tepung biji mangga arumanis mempengaruhi warna dan tekstur pada *pound cake*.

Merujuk pada penelitian (Salsabila, 2024) uji coba mengenai *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu telah dilakukan dengan menambahkan

puree ubi cilembu sebanyak 10%, 20%, dan 30%. *Puree* ubi cilembu dapat dihasilkan melalui proses pengukusan ubi cilembu yang kemudian dihaluskan menggunakan *chopper* untuk mendapatkan hasil *puree* yang halus dan dapat digunakan sebagai bahan tambahan pada *pound cake*. Penelitian tersebut bertujuan untuk menganalisis kualitas *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.

Hasil yang didapatkan oleh Salsabila (2024) yaitu *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu yang sudah divalidasi terhadap 10 orang panelis ahli memiliki karakteristik yang cukup baik berdasarkan beberapa aspek yang telah di uji validasi seperti pada aspek aroma, warna, rasa, tekstur, dan bentuk pada *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu. Hal ini menunjukkan bahwa penambahan *puree* ubi cilembu pada adonan *pound cake* dapat mempengaruhi kualitas dari *pound cake*.

Penambahan *puree* ubi cilembu pada adonan *pound cake* tentunya juga akan mempengaruhi penilaian daya terima konsumen. Daya terima konsumen dapat diartikan sebagai kemampuan seseorang dalam mengambil sebuah tindakan terhadap penilaian sebagai konsumen (Manzalina *et al.*, 2019). Untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* ubi cilembu pada *pound cake* dapat dilakukan uji daya terima. Uji daya terima atau uji afektifitas yaitu salah satu uji organoleptik yang dapat digunakan untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap suatu produk (Alsuhendra & Ridawati, 2008).

Pada penelitian ini akan dilakukan penilaian kesukaan konsumen terhadap produk *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu melalui uji daya terima secara uji hedonik. Uji hedonik merupakan salah satu pengujian tingkat kesukaan yang paling banyak digunakan untuk mengetahui daya terima suatu produk. Melalui uji hedonik akan dilakukan pengujian terhadap produk berdasarkan skala tingkat kesukaan atau dapat disebut juga skala hedonik seperti skala sangat suka, suka, agak suka, tidak suka, dan sangat tidak suka (Alsuhendra & Ridawati, 2008).

Melalui penelitian proyek akhir ini diharapkan produk *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu dapat diterima dengan baik oleh konsumen pada aspek aroma, rasa, tekstur, warna, pori, dan bentuk.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dipaparkan di atas, maka dapat dirumuskan masalah pada proyek akhir ini, yaitu “Bagaimana daya terima konsumen pada *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu?”

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis daya terima konsumen terhadap *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu berdasarkan pada aspek aroma, warna, rasa, dan bentuk *pound cake*.

1.4 Kegunaan Penelitian

1. Untuk Peneliti

Dapat bermanfaat untuk mengetahui pengaruh penambahan *puree* ubi cilembu pada *pound cake* terhadap daya terima konsumen.

2. Untuk Program Studi

Dapat dijadikan sebagai acuan atau pedoman dalam mata kuliah yang berkaitan dengan program studi Seni Kuliner dan Pengelolaan Jasa Makanan seperti mata kuliah kue kontinental, dan *pastry*.

3. Untuk Masyarakat Umum

Dapat menambah wawasan dan pengetahuan mengenai pemanfaatan ubi cilembu pada produk *cake* dan memberikan informasi lebih lanjut mengenai produk *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.