

# BAB I PENDAHULUAN

## 1.1 Latar Belakang Masalah

*Cake* merupakan salah satu produk kue yang cukup diminati. *Cake* merupakan penganan yang tinggi lemak, tinggi gula, minim akan serat dan zat-zat antioksidan (Azhar et al., 2019). Menurut publikasi (Praseyo, 2019) *cake* adalah hasil dari proses memanggang campuran adonan yang terdiri dari tepung gandum, gula, telur, lemak seperti *shortening*, garam, dan susu bubuk skim tanpa lemak.

*Cake* memiliki beragam jenis, salah satunya adalah *pound cake*. *Pound cake* atau biasa disebut *butter cake* adalah kue yang berkembang di negara Inggris pada awal abad ke-18. Di Indonesia, *pound cake* dikenal sebagai bolu klasik atau bolu jadul yang telah ada sejak zaman penjajahan Belanda sebagai bagian perkembangan roti dan kue (Watidah, 2014). Formula *pound cake* asli mengandung satu pound atau sekitar 453 gram lemak, gula, telur, dan tepung (Watidah, 2014). *Cake* jenis *butter type* ini dibuat dengan mencampur mentega dan gula hingga warna pucat dan konsistensi lembut, kemudian ditambahkan telur satu per satu sambil terus dikocok. Menurut publikasi (Trikirana et al., 2023) Karakteristik *pound cake* yang baik yaitu teksturnya padat, lembut, *moist* (lembab), *buttery* (berminyak), pori-pori kecil, remah halus, rasa dan aroma mentega yang kuat, dan daya tahan yang cukup lama.

Pada penelitian (Safitri et al., 2020) dilakukan penelitian tentang pengaruh lama pengeringan terhadap kualitas *butter cake* mangga kweni, dalam penelitian tersebut *pound cake* atau *butter cake* dipilih sebagai jenis *cake* yang akan diuji coba karena jenis adonan *pound cake* padat dan jika diberikan tambahan *puree* tidak bantat. Penambahan *puree* pada *pound cake* juga dapat dilakukan dengan memanfaatkan bahan pangan lokal seperti ubi. Salah satu ubi yang tumbuh dengan baik di Indonesia adalah ubi jalar cilembu.

Ubi jalar (*Ipomoea batatas L.*) adalah tanaman pangan yang dapat tumbuh di daerah tropis Indonesia. Luas lahan produksi ubi jalar di Jawa Barat pada 2015 adalah 85.288 ha, dengan produksi 2.000.224 ton dan produktivitas 234.53 ton/ha (BPS, 2015). Ubi cilembu (*Ipomoea batatas cilembu*), yang berasal dari desa

Cilembu di Tanjung Sari, Sumedang, adalah salah satu varietas ubi jalar yang paling populer di Jawa Barat. Ubi cilembu memiliki kadar gula yang lebih tinggi dari pada jenis ubi jalar lainnya, yang menyebabkan ubi cilembu memiliki rasa yang sangat manis (Mahmudatussa'adah, 2014). Menurut publikasi (Restuono et al., 2020) Kadar gula yang terdapat dalam ubi cilembu mentah yaitu 53.57% sedangkan kadar gula pada ubi biasa adalah 28.38% .

Ubi cilembu adalah bahan baku makanan yang dapat digunakan untuk mengembangkan berbagai produk pangan. Bantuan teknologi dan informasi saat ini, mempengaruhi banyak inovasi berbasis ubi cilembu dapat dikembangkan. Ubi cilembu dapat diolah menjadi ubi bakar atau menjadi produk setengah jadi seperti tepung maupun produk jadi dalam bentuk variasi makanan. Menurut penelitian (Mutya et al., 2019) tentang penambahan substitusi tepung tepung beras dan tepung ubi hasilnya *chouros* dengan substitusi tepung ubi cilembu menghasilkan *churros* dengan kandungan air lebih banyak. Salah satu upaya lain untuk pengolahan ubi cilembu adalah membuat *puree* dan mencampurkannya dalam pembuatan produk kue untuk menghasilkan varian atau modifikasi baru. Menurut (Sabilillah & Aisyah, 2023) *puree* merupakan makanan yang berbentuk seperti pasta yang halus dan kental akibat proses penghalusan. Menurut penelitian (Putri & Purwidiani, 2018), penambahan *puree* ubi cilembu pada kue lumpur berpengaruh terhadap warna kue lumpur yang lebih berwarna kuning dan juga penambahan *puree* ubi cilembu pada kue lumpur menghasilkan kue lumpur yang lebih lunak karena ubi cilembu memiliki kandungan amilosa. Penambahan *puree* ubi cilembu yang semakin meningkat juga berpengaruh pada rasa manis dan meningkatkan rasa pada kue lumpur.

*Puree* merupakan makanan yang disiapkan dengan mengolah bahan makanan secara halus menggunakan *blender* atau peralatan serupa (Halimah & Rahmawati, 2021). Hasil penelitian (Putri & Purwidiani, 2018), membuktikan bahwa penambahan *puree* ubi cilembu dapat berpengaruh pada aroma, rasa dan warna kue lumpur serta penambahan *puree* ubi cilembu dapat meningkatkan kandungan protein. Menurut penelitian (Safitri et al., 2020) penambahan *puree* pada *pound cake* tidak membuat *cake* turun dan tidak mengembang karena *pound cake* merupakan *cake* yang lebih padat dibandingkan dengan jenis *sponge cake* dan

*chifon cake*. Pada pembuatan *pound cake*, penambahan bahan tambahan seperti *puree* biasanya tidak menyebabkan penurunan signifikan dalam volume atau mengganggu struktur *cake*, karena sifat *pound cake* yang memang cenderung padat.

Untuk memaksimalkan penggunaan ubi cilembu maka didalam uji coba ini akan dikembangkan produk *pound cake* dengan menambahkan *puree* ubi cilembu. Selanjutnya, agar dapat diketahui kualitas *pound cake* yang dibuat akan dilakukan penilaian terhadap aspek warna, rasa, tekstur, aroma, pori, remah dan bentuk.

Diharapkan, melalui uji coba ini akan dihasilkan formulasi terbaik *pound cake* ubi cilembu, sehingga selain dapat mengoptimalkan penggunaan bahan pangan lokal Indonesia dan meningkatkan nilai jual ubi cilembu serta menambah variasi jenis produk *cake*. Dengan adanya latar belakang diatas maka perlu diadakannya penelitian tentang bagaimana kualitas *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.

## **1.2 Fokus Penelitian**

Merujuk kepada latar belakang yang telah diuraikan, maka ditetapkan fokus penelitian sebagai berikut:

1. Mendapatkan formulasi terbaik *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.
2. Menganalisis proses pembuatan *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.
3. Menilai kualitas *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu dari aspek warna, rasa, tekstur, aroma, pori, remah dan bentuk.

## **1.3 Rumusan Masalah**

Mempertimbangkan fokus penelitian yang telah disebutkan, rumusan masalah penelitian ini adalah: “Bagaimana Kualitas *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu ?”

## **1.4 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan perumusan masalah, maka tujuan penelitian ini yaitu :

1. Menganalisis kualitas *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.

### 1.5 Manfaat Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

1. Memberikan informasi tentang formula dan pembuatan *pound cake* dengan penambahan *puree* ubi cilembu.
2. Menambahkan pengetahuan dan membuka wawasan bagi mahasiswa, khususnya mahasiswa program studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan, mengenai pemanfaatan *puree* ubi cilembu yang dapat ditambahkan dalam pembuatan *pound cake*.
3. Memberikan tambahan wawasan peneliti dalam pembuatan olahan dengan menggunakan bahan pangan local.

