

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang Masalah

*Cup cake* merupakan salah satu jenis *cake* yang sudah banyak dikenal di Indonesia karena memiliki rasa yang lezat, ukuran mini, bentuk yang menarik dan sering dijumpai sebagai hidangan penutup oleh masyarakat dan banyak digemari oleh berbagai kalangan usia. Pertama kali *Cup cake* dikenal di Amerika pada abad ke-19, di Australia *Cup cake* dikenal dengan nama lain *fairy cake* atau *party cake*.

Istilah *Cup cake* pertama kali dikenal pada tahun 1976 dalam buku *American Cookery* oleh Amelia Simons, dan pada tahun 1828 dalam resep berjudul *Seventy-five Receipts for pastry, Cakes, and Sweets* oleh Eliza Leslie (Tias Ning & Syafir, 2023).

*Cup cake* sendiri lebih dikenal sebagai kue berukuran kecil hingga sedang dengan topping, bentuk dan variasi yang beragam seperti *butter cream*, *whipp cream*, *frosting*, *chocolate*, dan *fondant*. Saat ini, *cupcake* memiliki rasa yang bervariasi, tidak hanya keju dan cokelat, namun terdapat rasa-rasa lainnya seperti *greentea*, Taro, Labu, Kopi, dan *Red Velvet*.

*Red Velvet cake* terbuat dari tepung, margarin, gula, susu kental manis, telur ayam, dan pewarna. Warna pada *Red Velvet* dapat menggunakan bahan alami, seperti buah berwarna merah diantaranya buah naga yang biasa dijadikan pewarna alami yang dijadikan puree buah naga merah yang sudah dilakukan penelitian oleh (Pramudita, 2020), dan bisa dengan ekstrak bit pada pembuatan *red velvet* yang dilakukan oleh penelitian (Putri Eka, 2021).

Bit merah salah satu jenis sayuran yang mempunyai banyak manfaat bagi kesehatan, dan dapat digunakan sebagai variasi makanan. Bit merah mengandung nutrisi seperti vitamin A, B, C, sumber mineral seperti fosfor, kalsium, dan zat besi. Selain itu juga bit merah mengandung serat atau fiber jenis selulosa yang dapat membantu mengatasi gangguan kolesterol. Bit merah adalah salah satu bahan pangan yang memiliki tinggi zat gizi (Permatasari *et al.*, 2021). Selain itu buah bit juga memiliki komponen utama yaitu pigmen betasianin yang memberikan warna merah keunguan.

Produk makanan yang berasal dari umbi bit, saat ini jarang dikonsumsi oleh masyarakat. Masyarakat belum mengetahui apakah umbi bit merah dapat digunakan sebagai alternatif atau ditambahkan ke dalam pengolahan produk makanan sebagai upaya mendukung pangan lokal atau menambah nutrisi. Biasanya, umbi bit merah hanya dimakan secara langsung atau dicampur dengan olahan kukus, panggang, atau dibuat jus.

Penambahan puree bit pada kue diharapkan dapat meningkatkan nilai fungsional pada produk dan menggantikan pewarna buatan yang berfungsi sebagai pewarna alami pada produk cup cake. Berdasarkan penelitian yang sudah dilakukan pada (Rianti, 2022) kualitas kue lumpur dengan penambahan puree bit yang dihasilkan adalah memiliki warna merah, tekstur lembut, aroma tidak langu dan rasa yang manis. Dengan demikian, penggunaan puree bit merah dapat memberikan warna merah pada produk kue. Namun penggunaan puree bit dalam pembuatan produk masih terbatas, sehingga perlu dilakukan penelitian. Peneliti tertarik untuk menulis skripsi dengan judul “Standarisasi Formula Cup Cake Red Velvet Dengan Penambahan Puree Bit (*Beta Vulgaris L*)”

### **1.2 Fokus Penelitian**

Penelitian ini fokus pada pembuatan *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit untuk meningkatkan kualitas *cup cake red velvet* setelah penggantian bahan pewarna pada *cup cake red velvet*. Dengan melihat persentase yang berbeda dalam penambahan *puree* bit guna melihat hasil yang berbeda dari setiap aspek

### **1.3 Perumusan Masalah**

Berdasarkan fokus penelitian di atas, maka ditetapkan rumusan masalah pada penelitian ini adalah bagaimana standarisasi formula *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit 40%, 50%, dan 60% pada aspek rasa, warna, tekstur, dan aroma ?

## 1.2 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk mendapatkan standarisasi formula *cup cake red velvet* dengan penambahan *puree* bit dengan persentase yang berbeda untuk melihat aspek rasa, warna, tekstur, aroma.

## 1.3 Manfaat Penelitian

Hasil yang diperoleh dari penelitian ini diharapkan berguna, untuk :

1. Mengoptimalkan pemanfaatan umbi bit dalam pembuatan kue.
2. Motivasi bagi mahasiswa, untuk terus mengembangkan produk makanan khususnya *Pastry Bakery*. Terutama untuk mahasiswa program studi Seni Kuliner Dan Pengelolaan Jasa Makanan.
3. Dapat memberikan informasi dan mengenalkan kepada masyarakat produk *puree* umbi bit pada pembuatan *Cup cake Red Velvet*.
4. Sebagai masukan dan informasi bagi dunia industri *Pastry* mengenai pengembangan pada kualitas *cake* yang di buat dengan perlakuan pengaruh penambahan *puree* bit pada *Red Velvet*.



