

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Di zaman modern saat ini, perkembangan dunia kuliner Indonesia khususnya pada bidang *pastry and bakery* mengalami kemajuan yang cukup pesat. Usaha *pastry and bakery* tergolong yang paling cepat berkembang karena dapat diproduksi dimana saja dan membutuhkan modal yang relatif mudah (Paulus & Wardhani, 2018). Hal ini terlihat dari semakin populernya pembahasan mengenai dunia kuliner diberbagai media massa seperti *televisi*, koran, majalah, artikel, dan media sosial. Serta meningkatnya industri yang bergerak di bidang makanan dan minuman di Indonesia setiap tahunnya.

Hal tersebut tentu menyebabkan kalangan usaha dunia kuliner saling berlomba untuk memiliki keunggulan kompetitif pada produk yang diciptakan dalam menghadapi persaingan yang semakin ketat (Paulus & Wardhani, 2018). Salah satu upaya yang dapat dilakukan bagi pelaku usaha kuliner adalah dengan melakukan inovasi produk yang sudah ada melalui resep-resep yang dimiliki, kemudian dikembangkan dan disesuaikan dengan selera masyarakat saat ini, agar memiliki nilai lebih dimata konsumen dan menarik konsumen. Bagi pelaku usaha dengan menginovasi produk diharapkan dari keunggulan yang dimiliki dapat tetap bertahan dipasaran dalam jangka panjang. Karena usaha di dunia kuliner sangat potensial untuk sekarang ini dan masa mendatang.

Cake merupakan produk yang cukup digemari dari berbagai kalangan masyarakat. *Cake* dikenal dengan kudapan yang memiliki bercita rasa tinggi, kaya akan rasa lezatnya dan rasa manisnya, serta mudah dibuat (Gisslen, 2017). Hampir semua produk *cake* dibuat dengan menggunakan komposisi yang sama, seperti tepung terigu, gula, garam, susu, telur, lemak, bahan pengembang, dan bahan penambah aroma yang kemudian dilakukan proses pemanggangan menggunakan *oven* (Yolacaner *et al.*, 2008). Dalam proses pembuatan *cake* ada tiga faktor utama yang sangat menentukan baik atau tidaknya kualitas *cake* yang dihasilkan ketiga faktor tersebut, yaitu penggunaan formula dan penimbangan bahan yang tepat serta teknik pencampuran adonan yang benar (Gisslen, 2017).

Pada umumnya klasifikasi *cake* terbagi menjadi 3 jenis yaitu *sponge cake*, *chiffon cake*, dan *pound cake* (Anni Faridah, 2008: 304). *Sponge cake* dan *chiffon cake* merupakan termasuk dalam jenis *foam type cake* yang memiliki karakteristik *cake* yang tinggi, remah halus, teksturnya yang empuk, lembut dan ringan. Sedangkan, *pound cake* termasuk dalam jenis *creamed type cake* (lemak tinggi) memiliki karakteristik berat yang sama, warna remah *cake* yang cerah, remahnya kasar, *moist* dan tidak selembut *sponge cake* dan *chiffon cake*. Namun, *pound cake* juga memiliki rasa dan aroma *butter* yang khas, tekstur yang lebih lembab, dan daya tahan yang lebih lama dibandingkan *sponge cake* dan *chiffon cake* (Beranbaum, 2016).

Pound cake termasuk dalam jenis *butter cake* yang merupakan kue tradisional dari negara Inggris pada awal abad ke-18, yang diciptakan pertama kali oleh seorang ibu dengan perbandingan bahan utama: 1 *pound* tepung, 1 *pound* telur, 1 *pound* *butter*, dan 1 *pound* gula (Anni Faridah, 2008). Penyajian *pound cake* biasanya dengan menggunakan loyang roti (*loaf pan*) atau di bentuk “*bundt*” dengan bagian tengah berlubang dan diberi tambahan taburan gula *icing* atau gula halus sebagai *topping* pada *pound cake* (Syarbini, 2014). *Pound cake* juga dikenal sebagai camilan atau selingan untuk penghilang rasa lapar sementara dan juga bisa dijadikan sebagai makanan kecil pendamping minum teh atau kopi.

Kandungan lemak yang terdapat pada mentega (*butter*) sebagai bahan dasar dalam pembuatan *pound cake* perlu diperhatikan. Mentega (*butter*) merupakan produk olahan susu dari hewani seperti sapi maupun kambing. Yang dibuat atau diolah dalam bentuk krim melalui proses pengocokan. Salah satu bahan yang dapat menggantikan mentega (*butter*) dalam pembuatan *pound cake* adalah alpukat. Jenison (2007) mengungkapkan bahwa alpukat memiliki konsistensi yang mirip dengan mentega (*butter*). Hal ini diperkuat oleh Pacheco *et al.*, (2022) buah alpukat dapat menjadi alternatif dalam menggantikan lemak yang terdapat di mentega (*butter*) karena buah alpukat mengandung lemak yang dapat membantu mencegah terjadinya penyakit kardiovaskuler. Kandungan utama dalam buah alpukat adalah karotenoid, asam lemak, mineral, *phenolic*, dan *phytosterol*. Alpukat diketahui memiliki khasiat sebagai antioksidan, antidiabetic, efek hipolipidemik dan bisa dijadikan sebagai bahan pangan maupun penyedia energi (Prasetyowati, 2010).

Alpukat juga merupakan tanaman yang memiliki efek positif dari segi kesehatan karena dapat menurunkan kadar kolesterol (Jannah *et al.*, 2018). Alpukat memiliki nilai gizi 4 kali lebih baik daripada buah lainnya karena alpukat mengandung 1% hingga 3% protein dan kandungan vitamin larut lemak yang tinggi.

Menurut World Atlas (2020) alpukat menjadi salah satu buah yang paling populer di dunia selain pisang, apel dan jeruk. Buah alpukat merupakan buah yang sangat familiar bagi masyarakat di Indonesia, sehingga buah alpukat mudah didapatkan. Buah alpukat berasal dari dataran tinggi Amerika Tengah dan memiliki banyak varietas yang tersebar di seluruh dunia serta diperkirakan masuk ke Indonesia pada abad ke-18. Secara resmi antara tahun 1920-1930 Indonesia telah mengintroduksi 20 varietas alpukat dari Amerika Tengah dan Amerika Serikat untuk memperoleh varietas-varietas unggul guna meningkatkan kesehatan dan gizi masyarakat, khususnya di daerah dataran tinggi. Buah alpukat memiliki aneka bentuk dan varietas yang berbeda dengan kandungan nutrisi yang dapat membantu melindungi tubuh dari serangan virus dan penyakit, meningkatkan kekebalan tubuh, dan menunjang hidup sehat. Tanaman buah alpukat ini menyebar diseluruh wilayah Indonesia meliputi Jawa, Sulawesi, Sumatera, Bali, Maluku, dan Irian.

Alpukat merupakan salah satu komoditas buah yang selalu ada setiap tahun. Berdasarkan data Biro Pusat Statistik (BPS), Indonesia merupakan negara yang memproduksi buah alpukat dalam jumlah besar dari tahun ke tahun cenderung meningkat. Dimana menurut Badan Pusat Statistika (BPS) pada tahun 2022, tingkat produksi buah alpukat di Indonesia cukup tinggi mencapai 669.260 ton. Alpukat yang digunakan pada penelitian ini merupakan jenis alpukat mentega dengan kualitas baik dan dalam kondisi matang. Alpukat mentega adalah salah satu dari varietas buah alpukat yang sering dijumpai dan banyak digunakan oleh masyarakat. Alpukat mentega memiliki daging buah yang tebal berwarna kuning mentega, pulen, tidak berserat, serta bijinya mudah dilepas dari daging buah (Karina, 2012).

Produksi buah alpukat yang melimpah di Indonesia kurang diimbangi dengan adanya pengolahan buah alpukat dan skala pengolahannya relatif sedikit. Umumnya, masyarakat Indonesia hanya mengolah dan mengkonsumsi buah alpukat dalam bentuk minuman seperti jus alpukat atau sebagai *appetizer* saja. Masyarakat masih belum mengetahui jika buah alpukat dapat dikembangkan

menjadi salah satu alternatif sebagai bahan penambahan pengolahan produk boga dalam bentuk mendukung pangan lokal atau sebagai penambah kandungan gizi.

Menurut Anova dan Kamsina (2013) buah alpukat termasuk salah satu jenis buah-buahan yang tidak tahan lama, mudah mengalami kerusakan baik secara fisik, mekanis, maupun biologis. Untuk itu, diperlukan upaya pengolahan buah alpukat yang lebih bervariasi. Salah satu olahannya yaitu menjadikan buah alpukat dalam bentuk *puree*. *Puree* buah alpukat merupakan salah satu olahan dari daging buah alpukat yang dihaluskan menggunakan *blender* yang kenampakannya seperti bubur. Pembuatan *puree* buah alpukat dapat mendorong munculnya produk olahan dari buah alpukat yang lebih beragam, praktis, dan bisa dikembangkan kedalam produk baru. Oleh karena itu, *puree* buah alpukat dapat berpotensi dikembangkan menjadi produk *cake* seperti *pound cake*.

Pada penelitian ini, penggunaan *puree* alpukat dalam pembuatan *pound cake* bertujuan untuk menjadikan *puree* buah alpukat sebagai pewarna alami, menambah variasi dari produk *pound cake*, dan meningkatkan nilai gizi lebih untuk kesehatan, serta mewujudkan program diversifikasi pengolahan pangan dengan mengoptimalkan pemanfaatan bahan pangan lokal agar daya tahan dan konsumsinya meningkat. Penggunaan *puree* buah alpukat di Indonesia belum dimanfaatkan secara optimal oleh masyarakat, sehingga peneliti tertarik untuk mengolah *puree* buah alpukat pada pembuatan *pound cake* agar dapat membantu dalam meningkatkan target pasar. Dengan penggunaan *puree* buah alpukat dalam pembuatan *pound cake* diharapkan dapat memberikan informasi baru dengan menghasilkan kualitas fisik yang baik dan menghasilkan warna, aroma, tekstur, rasa, dan pori-pori yang dapat diterima oleh masyarakat dengan menjadikannya sebagai produk *cake* yang lebih sehat. Berdasarkan latar belakang tersebut, maka perlu dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat pada pembuatan *pound cake* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan di atas, maka peneliti dapat mengidentifikasi masalah yang timbul pada penelitian ini antara lain sebagai berikut :

1. Apakah *puree* buah alpukat dapat digunakan dalam pembuatan *pound cake*?
2. Apakah terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat pada pembuatan *pound cake* terhadap kualitas fisik?
3. Bagaimanakah formula yang tepat untuk menghasilkan *pound cake puree* buah alpukat yang berkualitas?
4. Berapakah persentase penggunaan *puree* buah alpukat yang tepat digunakan dalam pembuatan *pound cake* agar yang berkualitas?
5. Bagaimanakah tingkat daya terima konsumen terhadap hasil produk *pound cake* penggunaan *puree* buah alpukat dengan persentase berbeda yang ditinjau dari aspek warna, aroma, tekstur, rasa, dan pori-pori?

1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan beberapa identifikasi masalah yang telah diuraikan di atas, maka peneliti membatasi masalah yang akan diteliti yaitu pada: “Pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat (*persea americana mill*) pada pembuatan *pound cake* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen” yang ditinjau dari segi aspek penilaian yang meliputi warna bagian luar, warna bagian dalam, aroma, tekstur, rasa manis, rasa buah alpukat, dan pori-pori.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka permasalahan yang akan diteliti dalam penelitian ini dapat dirumuskan sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat (*persea americana mill*) pada pembuatan *pound cake* terhadap kualitas fisik dan daya terima konsumen?”

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan apa yang telah dikemukakan di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh penggunaan *puree* buah alpukat (*persea americana mill*) pada pembuatan *pound cake* terhadap kualitas fisik dan

daya terima konsumen yang meliputi aspek penilaian dari segi warna bagian dalam, warna bagian luar, rasa manis, rasa buah alpukat, aroma, tekstur, dan pori-pori.

1.6 Manfaat Penelitian

Hasil yang bisa diperoleh dari penelitian ini diharapkan dapat berguna bagi:

a. Bagi Peneliti

Menambah pengetahuan dan wawasan serta menerapkan dan mengembangkan ilmu yang didapat selama penelitian terutama mengenai tentang manfaat dari penggunaan buah alpukat dalam mengembangkan produk *pound cake*.

b. Bagi Dunia Industri

1. Memberikan informasi dan masukan pada pelaku usaha jasa boga mengenai penggunaan *puree* buah alpukat pada pembuatan *pound cake* untuk menambah variasi dan meningkatkan kualitas dari *pound cake*, serta meningkatkan daya jual *pound cake* di pasaran.
2. Memberikan inovasi untuk produk olahan pangan yang kekinian dan dapat memberikan alternatif untuk mengoptimalkan pemanfaatan hasil pangan lokal yang dijadikan sebagai makanan yang kaya akan gizi dan dapat diterima oleh masyarakat dari berbagai kalangan.

c. Bagi Mahasiswa

1. Memberikan motivasi, inspirasi serta membuka wawasan bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga agar lebih kreatif dan inovatif dalam memanfaatkan sumber daya alam yang ada disekitar kita dan mengembangkan suatu produk makanan khususnya *pastry and bakery* berbasis pangan lokal.
2. Memberikan informasi dan dapat dijadikan sebagai acuan atau bahan referensi untuk penelitian sejenis di masa yang akan datang bagi mahasiswa Program Studi Pendidikan Tata Boga atau bagi peneliti selanjutnya yang tertarik meneliti tentang buah alpukat lebih dalam.

d. Bagi Program Studi

1. Memberikan kontribusi positif sebagai sarana materi praktikum dan dapat dijadikan pengembangan produk *pound cake* pada mata kuliah Kue Kontinental.
2. Memperkaya sumber pustaka dan menambah referensi pada bahan ajar berbasis penelitian atau pengolahan makanan.

e. Bagi Masyarakat

1. Menciptakan produk alternatif untuk masyarakat yang tidak suka mengonsumsi buah alpukat agar mau mengonsumsi buah alpukat dalam bentuk yang lebih menarik dan memiliki cita rasa yang lezat.
2. Memperkenalkan penggunaan *puree* buah alpukat pada masyarakat melalui implementasi pada pembuatan produk *pound cake*.

