

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia adalah negara yang kaya akan keanekaragaman budaya dan kuliner. Salah satu yang paling digemari masyarakat adalah kue kering. Selain sebagai camilan sehari – hari, kue kering juga sering tersaji pada saat momen hari raya, salah satunya yaitu kue *egg roll* (Adriyani, 2024). Kue *egg roll* merupakan salah satu makanan ringan atau *snack* yang berasal dari Asia Timur, hingga akhirnya banyak dikenal di berbagai belahan dunia hingga saat ini. Kue *egg roll* adalah *cookies* telur yang terbuat dari telur, tepung terigu dan mentega dengan teknik pengolahan di panggang menggunakan cetakan khusus kue *egg roll* yang kemudian digulung hingga menyerupai bentuk pipa (Permata, 2013). Kue *egg roll* memiliki ciri khas aroma telur dan mentega, memiliki tekstur yang rapuh, rasa yang manis, dan bentuk silindernya yang panjang dan berlubang. Produk kue *egg roll* di pasaran saat ini tidak hanya dijual dengan rasa original saja, terdapat berbagai variasi warna dan juga rasa seperti kue *egg roll* rasa coklat, rasa keju, maupun rasa *strawberry*. Namun, pembuatan kue *egg roll* dengan variasi warna dan rasa tersebut biasanya tidak lepas dari penggunaan pewarna sintesis sebagai bahan tambahan pada produk kue *egg roll*.

Pewarna sintesis atau pewarna buatan adalah pewarna yang diperoleh secara kimiawi yang mengandalkan bahan kimia. Pewarna sintesis sebenarnya merupakan jenis pewarna yang aman digunakan untuk keperluan makanan atau minuman (Cahyadi, 2008). Namun, penggunaan pewarna sintesis sebagai bahan tambahan pangan dalam pembuatan berbagai produk panganan khususnya kue masih banyak yang tidak memperhatikan batasan penggunaan bahan tambahan pangan yang sudah dikeluarkan oleh BPOM. Kebanyakan masyarakat awam menambahkan sejumlah pewarna sintesis hingga mendapatkan warna yang diinginkan tanpa memperhatikan takaran yang diukur secara pasti, hal ini bisa saja menyalahi aturan yang sudah tertuang didalam Peraturan Kepala Badan Pengawas Obat Dan Makanan (BPOM) Nomor 37 Tahun 2013 tentang Batas Maksimum Penggunaan Bahan Tambahan Pangan Pewarna .

Pelanggaran pemakaian pewarna sintetis yang berlebihan dapat membahayakan konsumen karena bersifat karsiogenik, yaitu zat yang berpotensi menyebabkan penyakit kanker. Sebagai contoh untuk penggunaan warna merah *allura* yaitu warna sintetis yang umum digunakan untuk makanan dan minuman memiliki batas maksimum penggunaan harian sebesar 0-7mg per kg berat badan (Badan Pengawasan Obat dan Makanan Republik Indonesia, 2019). Oleh karena itu, saat ini banyak konsumen yang memilih pewarna makanan alami sebagai pilihan untuk menerapkan gaya hidup yang lebih sehat.

Umbi Bit (*Beta vulgaris*) termasuk dalam jenis umbi-umbian yang mulai banyak dibudidayakan di Indonesia yang tumbuh subur di tanah dengan ketinggian lebih dari 100mdpl. Jumlah produksi umbi bit merah di Indonesia belum diketahui secara pasti, dimana penanganannya belum mendapat perhatian khusus dari masyarakat. Namun, umbi bit banyak ditanam di pulau Jawa, terutama di daerah Cipanas Bogor, Lembang, Pangalengan, dan Batu. Jumlah produksi umbi bit yang terdapat di Lembang sebanyak 80 ton per tahun (Ananti, 2008).

Sampai saat ini pengolahan umbi bit biasanya masih dikonsumsi dalam pengolahan sederhana seperti direbus, dikukus, dijadikan jus, ataupun dibuat sup dan juga salad. Namun, umbi bit yang memiliki rasa dan aroma khas yang kuat saat dikonsumsi menjadi salah satu alasan mengapa umbi bit kurang disukai oleh masyarakat (Sinaga et al., 2017). Meskipun begitu, umbi bit memiliki beragam manfaat bagi kesehatan tubuh karena memiliki kandungan gizi yang cukup tinggi, diantaranya vitamin A, vitamin B, vitamin C, kemudian mineral seperti kalsium, zat besi, kalium, magnesium, dan seng (Silalahi et al., 2022). Umbi bit memiliki pigmen *betalain* yang terdiri atas pigmen *betasianin* dan *betaxhantin*, dimana pigmen *betasianin* ini banyak dimanfaatkan sebagai pewarna dan juga sebagai antioksidan dan perlindungan terhadap stres oksidatif (Setiawan et al., 2016). Pasta warna sari umbi bit merupakan hasil ekstrak sari umbi bit merah yang dikentalkan dengan proses evaporasi hingga menjadi cairan *semi liquid* yang berupa pasta warna.

Berdasarkan hal tersebut diatas, peneliti bermaksud untuk membuat kue *egg roll* dengan penambahan pasta sari umbi bit (*Beta vulgaris*) sebagai pewarna alami sehingga menambah variasi kue *egg roll* dari segi warna dan juga sebagai *snack*

atau makanan ringan yang lebih sehat. Variasi pada produk kue *egg roll* dalam penelitian ini akan ditambahkan umbi bit yang terlebih dahulu dijadikan pasta warna lalu dicampurkan kedalam adonan kue *egg roll* dengan tujuan memperbaiki cita rasa, memberikan warna alami yang dihasilkan dari umbi bit sehingga diharapkan dapat mengurangi penggunaan pewarna buatan atau sintetis, dan juga menambah sejumlah zat gizi yang terkandung dalam umbi bit.

Oleh karena itu perlu dilakukan penelitian tentang penambahan pasta sari umbi bit sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue *egg roll* yang diharapkan akan diterima baik oleh masyarakat dari segi warna, aroma, rasa, trigeminal dan juga kerapuhan.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka masalah yang akan diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Menentukan teknik pembuatan pasta sari umbi bit untuk memperoleh pasta yang tepat.
2. Menentukan formula pembuatan kue *egg roll* dengan penambahan pasta sari umbi bit.
3. Produk kue *egg roll* dengan penambahan pasta sari umbi bit dapat diterima baik oleh konsumen.
4. Menentukan penambahan pasta sari umbi bit yang tepat pada kue *egg roll*

1.3 Pembatasan Penelitian

Berdasarkan identifikasi masalah di atas dan cakupan pembahasan dalam penelitian ini yang cukup luas, maka penulis membatasi penelitian ini pada pengaruh penambahan pasta sari umbi bit yang tepat terhadap analisis *baking loss* dan daya terima konsumen kue *egg roll* yang meliputi aspek rasa, aroma, warna, *trigeminal*, dan juga tekstur kue *egg roll*.

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah dan pembatasan masalah di atas, maka dapat dirumuskan masalahnya yaitu, Apakah terdapat pengaruh penambahan pasta sari umbi bit terhadap *baking loss* dan daya terima konsumen kue *egg roll*?

1.5 Tujuan Penelitian

Tujuan yang hendak dicapai dalam penelitian ini adalah untuk mengetahui dan menganalisis pengaruh penambahan pasta sari umbi bit (*Beta vulgaris*) terhadap *bakng loss* dan daya terima konsumen kue *egg roll*.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian pengaruh penambahan pasta sari umbi bit terhadap *baking loss* dan daya terima konsumen kue *egg roll* ini diharapkan dapat bermanfaat untuk:

- a. Mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, UNJ
 1. Mengaplikasikan ilmu yang telah diperoleh peneliti dan sebagai acuan penelitian selanjutnya bagi mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
 2. Memotivasi mahasiswa Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta agar menjadi lebih kreatif dalam hal mengembangkan produk yang berasal dari umbi-umbian.
- b. Masyarakat
 1. Memberikan informasi kepada masyarakat mengenai pengolahan dan produk inovasi dari kue *egg roll*.
 2. Meningkatkan nilai ekonomis dari umbi bit merah.