

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang Masalah

Camilan ialah kudapan dengan porsi sedikit yang dimakan di sela-sela dua waktu makan (Susetyawati & Santoso, 2023). Pada umumnya camilan disajikan berdampingan dengan teh maupun kopi. Di Indonesia sendiri camilan populer dengan rasa yang manis, asin bahkan pedas.

Salah satu camilan manis dengan varian rasa yang beragam, mudah untuk dibuat dan praktis yang bisa disajikan adalah *muffin*, yang didefinisikan sebagai kue panggang kecil yang ukurannya bisa hanya sekali makan (Agustin et al., 2024). *Muffin* sendiri terbagi atas dua jenis yang merujuk berdasarkan bentuk dan penampilannya yang berbeda. *Muffin* pertama adalah *muffin* Inggris yang sudah ada sejak zaman Victoria. *Muffin* Inggris berupa roti bundar, pipih dan tipis yang terbuat dari adonan beragi. Kue ini juga umumnya dinikmati saat musim dingin bersama dengan minuman hangat, layaknya kopi atau teh. Berbeda dengan *muffin* Inggris, *muffin* kedua yaitu *muffin* Amerika tidak menggunakan ragi sebagai pengembangnya melainkan menggunakan *baking powder* dan telur sehingga menghasilkan tekstur yang lebih padat (Pangesti & Ratnaningsih, 2022).

Saat ini *muffin* Amerika sudah banyak variasinya, baik dalam penggunaan bahan baku, isian maupun *topping*. Bahan utama pada pembuatan *muffin* adalah tepung terigu yang di Indonesia masih mengandalkan impor bukan bahan baku lokal. Tepung terigu sendiri berperan sebagai sumber karbohidrat. Terjadi peningkatan konsumsi/kapita pada produk pangan menggunakan tepung terigu dibandingkan dengan beras yang merupakan makanan pokok orang Indonesia secara turun menurun (Wijayati et al., 2019). Total impor terigu menurut Badan Pusat Statistik (BPS) sepanjang 2024 periode Juli – September di Indonesia mencapai 21.430 MT (dalam ekuivalen gandum), meningkat 21% dari tahun 2023.

Oleh karena itu, dalam penganeekaragaman *muffin* berdasarkan bahan baku, mulai banyak dilakukan penambahan dan substitusi dengan tepung bahan pangan lokal. Adapun penelitian yang membuktikan bahwa *muffin* dapat disubstitusikan dengan tepung bahan pangan lokal adalah pada penelitian Andika & Arianty (2024), pada penelitian tersebut *muffin* disubstitusi dengan tepung gayam. Hasilnya,

persentase substitusi tepung gayam sebanyak 75% mendapatkan nilai tertinggi dibandingkan dengan persentase 25% dan 50% walaupun terdapat perubahan warna dan aroma. Dari penelitian tersebut pula, didapatkan bahwa *muffin* tanpa bahan pengawet dapat bertahan selama 3 hari pada suhu ruang 25°-30°C. Selain itu, terdapat pula penelitian *muffin* substitusi tepung ubi ungu yang dilakukan oleh Nurdjanah (2017). Penelitian tersebut menghasilkan bahwa penambahan tepung ubi jalar dapat memberikan nilai gizi tambahan terhadap produk *muffin*.

Konsumsi ubi jalar per kapita dalam kurun waktu 2014 hingga 2017 mengalami peningkatan, namun belum signifikan volumenya daripada dengan konsumsi beras. Ubi jalar (*Ipomoea batatas L*) menjadi salah satu hasil pertanian yang berpotensi karena lahannya sendiri memiliki luas sekitar 110.514 ha, dengan total produksi sebanyak 2.029.353 ton. Komoditas ubi jalar yang menjadi unggulan salah satunya adalah ubi cilembu. Desa Cilembu, Kabupaten Sumedang menjadi pusat produksi ubi jalar di Provinsi Jawa Barat (Handani & Trimio, 2021).

Ubi cilembu memiliki beberapa keunggulan dibandingkan ubi jalar jenis lain, seperti rasanya yang khas berupa manis layaknya madu, struktur dagingnya yang kenyal dan legit. Hal tersebut membuat ubi cilembu banyak peminatnya. Produksi ubi cilembu di Desa Cilembu mencapai 1.644ton dan telah menembus pasar domestik maupun internasional. Akan tetapi hal ini masih tergolong produktivitas yang rendah berdasarkan data Direktorat Jenderal Tanaman Pangan, sebab dari total hasil produksi tersebut hanya sekitar 40% yang dapat diekspor. Sedangkan, lebih dari 50% sisanya dijual dengan harga murah atau dibuat menjadi kremes, dodol, dan keripik (Handani & Trimio, 2021). Untuk memperpanjang daya simpan dari ubi cilembu, maka diubahlah ubi cilembu menjadi tepung.

Penelitian penggunaan tepung ubi cilembu pernah dilakukan oleh Kiromi (2023) pada produk putu ayu. Hasilnya, substitusi tepung ubi cilembu pada putu ayu mempengaruhi kandungan komposisi kimianya yang mencakup kadar air, kadar abu, kadar protein, kadar lemak, kadar karbohidrat, kadar serat kasar. Selain itu, kue putu ayu yang disubstitusi tepung ubi cilembu juga memberikan dampak terhadap daya kembang, uji skoring (warna, aroma, tekstur, rasa) dan uji hedonik (warna, aroma, tekstur, rasa, penerimaan keseluruhan). Terdapat pula penelitian terhadap tepung ubi cilembu yang dilakukan oleh Putri et al. (2021), hasilnya

penambahan tepung ubi cilembu yang semakin banyak pada gelato berpengaruh pada teksturnya yang semakin lembut.

Pemaparan diatas menunjukkan bahwa ubi cilembu memiliki potensi yang baik untuk dimanfaatkan lebih luas. Oleh karena itu, penulis ingin mengolah ubi cilembu menjadi tepung dan digunakan sebagai bahan substitusi pada pembuatan *muffin*. Diharapkan *muffin* substitusi tepung ubi cilembu dapat menjadi produk inovasi guna meningkatkan penggunaan bahan pangan lokal, sehingga mengurangi ketergantungan penggunaan tepung terigu. Penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan formulasi persentase substitusi tepung ubi cilembu pada pembuatan *muffin* sehingga diperlukan penelitian tentang pengaruh substitusi tepung ubi cilembu (*Ipomoea batatas*) pada pembuatan *muffin* terhadap sifat fisik dan mutu sensoris.

1.2. Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang masalah yang telah dikemukakan di atas, maka penulis melihat beberapa masalah yang dapat diidentifikasi sebagai berikut:

1. Masih rendahnya penggunaan tepung ubi cilembu sebagai bahan substitusi produk *pastry* dan *bakery*.
2. Belum ada informasi terkait pembuatan *muffin* substitusi tepung ubi cilembu.
3. Perlu dilakukan pengujian sifat fisik *muffin* substitusi tepung ubi cilembu.
4. Belum ada penelitian terkait mutu sensoris *muffin* substitusi tepung ubi cilembu.

1.3. Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah di atas, maka penelitian ini hanya dibatasi pada pengaruh substitusi tepung ubi cilembu pada pembuatan *muffin* terhadap sifat fisik yang meliputi aspek daya kembang, daya rekah dan lebar kelopak serta mutu sensoris yang meliputi aspek warna, rasa, aroma dan tekstur.

1.4. Perumusan Masalah

Berdasarkan pembatasan masalah maka dapat dirumuskan dalam penelitian ini adalah sebagai berikut: “Apakah terdapat pengaruh substitusi tepung ubi cilembu pada pembuatan *muffin* terhadap sifat fisik dan mutu sensoris?”

1.5. Tujuan Penelitian

Tujuan dalam melakukan penelitian ini adalah untuk menganalisis pengaruh substitusi tepung ubi cilembu pada pembuatan *muffin* terhadap sifat fisik dan mutu sensoris.

1.6. Manfaat Penelitian

Diharapkan dengan penelitian ini diperoleh hasil yang berguna, antara lain sebagai berikut:

1. Bagi peneliti dan mahasiswa Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan acuan atau referensi pada penelitian selanjutnya.
2. Bagi Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta, dapat dijadikan kontribusi positif dalam pengembangan produk bagi mata kuliah Pengolahan Kue Kontinental.
3. Bagi industri kuliner, untuk memperoleh informasi tentang penggunaan jenis tepung lain yang dapat digunakan untuk membuat *muffin* selain tepung terigu.
4. Bagi masyarakat, memberikan wawasan dalam mengembangkan produk dari hasil tani ubi cilembu dan mendukung pemerintah dalam penganeekaragaman pangan.

