

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Cake adalah produk yang dibuat dari bahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan margarin atau mentega, yang diproses dengan metode pengocokan (*foaming*) untuk menghasilkan adonan yang mengembang dan bertekstur lembut. *Cake* disajikan dalam potongan-potongan kecil yang dihias atau disajikan ukuran besar sesuai cetakan yang digunakan. *Cake* merupakan salah satu yang disukai oleh berbagai kalangan karena teksturnya yang lembut, rasa yang manis, dan mudah divariasikan dengan berbagai bahan tambahan seperti buah, kacang, atau cokelat (Rahmawati et al. 2020). *Cake* cokelat didefinisikan sebagai *cake* yang mengandung bahan tambahan cokelat batang/leleh, cokelat bubuk, atau keduanya. Produk *cake* dengan substitusi cokelat yaitu, *brownies*, *lava cake*, *blackforest*, *chocolate fudge cake*, *torta caprese* dan *sachertorte*. Selain *cake* cokelat, jenis *cake* yang banyak diminati masyarakat adalah *cake* kacang.

Cake kacang adalah jenis *cake* yang menggunakan kacang-kacangan sebagai bahan utama atau bahan substitusi, baik dalam bentuk utuh, cincang, tepung, maupun *paste*. *Cake* kacang termasuk kue semi-basah yang memanfaatkan tepung kacang sebagai pengganti tepung atau lemak, dengan tujuan meningkatkan kualitas gizi tanpa mengurangi karakteristik tekstur dan rasa secara signifikan (Sutedja et al. 2015). Kacang yang umum digunakan ialah, kacang tanah (*Arachis hypogaea L.*), kacang almon, kenari, mete, dan *hazelnut*. Produk *cake* yang menggunakan kacang yaitu, *zucotto*, *torta paradiso*, *panforte* dan *torta caprese*.

Torta Caprese merupakan salah satu jenis *cake* cokelat yang mengandung kacang almon sebagai bahan utamanya. Kue ini memiliki cita rasa khas dari cokelat leleh maupun bubuk cokelat, sehingga menjadikannya salah satu kue cokelat yang dikonsumsi secara luas di seluruh dunia. *Torta Caprese* berasal dari Pulau Capri, Italia, dan dikenal sebagai kue cokelat yang menggunakan bubuk cokelat (Khairunnisa, 2020). *Torta Caprese* memiliki keunggulan, karena tampilannya yang

menarik. Umumnya, kue ini disajikan dengan tambahan gula halus, *chocolate ganache*, buah *berry*, atau hiasan cokelat lainnya. Pembuatan kue ini umumnya menggunakan bubuk kacang almon karena mampu memberikan cita rasa serta tekstur yang lembut dan pori-pori kecil pada kue. Penambahan bubuk kacang pada *cake* selain memberikan rasa khas, juga berperan dalam memperbaiki tekstur, warna, dan dapat meningkatkan penerimaan sensoris oleh konsumen (Ramadhani 2023). Bubuk kacang almon bukan merupakan komoditas lokal Indonesia sehingga harus diimpor dari luar negeri. Hal ini menyebabkan harga almon dan bubuk almon cukup tinggi di pasaran.

Kacang almon (*Prunus dulcis*) adalah salah satu sumber antioksidan yang baik, dengan kandungan α -tocopherol dan MUFA didalamnya. kacang almon memiliki keunggulan dalam kandungan gizi antara lain kandungan lemak sebesar 50,6%, karbohidrat 19,7%, dan protein sebesar 21,26% (Ramayulis, 2015). Selain itu, kacang almon kaya akan vitamin E, biotin, mangan, tembaga, serat, protein, fosfor, selenium, besi, riboflavin, kalium, triptofan, magnesium, vitamin D, dan kalsium (Anjani, G dan Nareswara, A.R., 2016). Terdapat 2 jenis kacang almon yaitu terdiri dari almon jenis manis yang sering dikonsumsi karena rasanya yang lezat, yang digunakan sebagai bahan baku untuk dijadikan bubuk almondan tepung almon. Sementara itu, penggunaan jenis almon pahit biasanya dijadikan sebagai proses pembuatan minyak almon. Penggunaan kacang almon dalam industri pangan Indonesia memiliki keterbatasan karena merupakan barang impor, sehingga harganya cenderung lebih tinggi (Adnyasuari, 2019).

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) 2021, pada tahun 2020 Indonesia mengimpor sekitar 10.927 ton kacang almon dengan nilai mencapai US\$11,7 juta. Sehingga beberapa peneliti ada yang melakukan eksperimen dengan menggantikan bubuk almon dengan bubuk kacang yang lainnya. Kacang tanah pada umumnya digunakan sebagai bahan dalam pembuatan kue karena dengan harga yang lebih terjangkau, dengan penggunaan kacang tanah dapat meningkatkan produksi bahan pangan lokal.

Kacang tanah merupakan salah satu jenis kacang-kacangan yang banyak

dikonsumsi oleh masyarakat Indonesia. Kacang tanah digunakan pada produk makanan seperti *cookies*, *cake*, ampyang, enting-enting, rempeyek, serta dijadikan tepung. Kacang tanah dengan biji warna putih kandungan gizinya sangat baik bagi kesehatan manusia karena merupakan sumber protein nabati, energi, lemak, karbohidrat, kalsium, zat besi, dan vitamin B1. Kandungan protein pada biji kacang tanah juga menjadi salah satu indikator kualitas nutrisi, meskipun berkorelasi negatif dengan kandungan minyak dan persentase asam *oleat* (Salingkat, 2019).

Kacang tanah merupakan tanaman legume yang tumbuh bercabang di daerah tropis maupun subtropis (Respati 2014). Kacang tanah juga merupakan salah satu komoditas palawija yang memiliki nilai ekonomis cukup tinggi dengan kandungan protein nabati yang berkisar 25-30% menjadikan kacang tanah sebagai sumber protein bagi masyarakat Indonesia. Kacang tanah adalah tanaman polong-polongan yang memiliki nilai ekonomis tinggi dan dibudidayakan pada daerah iklim tropik hingga subtropik.

Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) 2022, Indonesia mengimpor sekitar 1.694 ton kacang tanah segar dengan nilai mencapai US\$2.220 juta. Tingginya tingkat konsumsi kacang tanah harus diimbangi dengan peningkatan produksinya. Untuk meningkatkan produksi kacang tanah banyak varietas unggul yang di pasarkan. Varietas yang bermutu tinggi tentunya akan menghasilkan produksi yang baik begitupun sebaliknya kacang tanah yang bermutu rendah akan menghasilkan produksi yang kurang baik. Kacang tanah ada beberapa jenis varietas unggul diantaranya varietas Bima, varietas Talam, Hipoma dan varietas Tuban. Varietas unggul kacang tanah Bima memiliki potensi hasil 1,6 – 2,5 ton/ha, varietas Talam 1 memiliki potensi hasil 3,2 ton/ha, sedangkan varietas Tuban memiliki potensi hasil 3,5 ton/ha dan toleran (Suwiton, B., & Hidayat, Y. 2014).

Kacang tanah memiliki beberapa keunggulan, seperti kandungan protein yang lebih tinggi, harga yang lebih terjangkau, dan manfaat kesehatan yang signifikan, terutama dalam mendukung fungsi otak dan mengelola kadar gula darah. Oleh karena itu, kacang tanah dapat menjadi alternatif yang baik sebagai sumber nutrisi yang ekonomis. Kacang tanah juga memiliki keunggulan dalam pembuatan kue seperti,

kadar lemak yang lebih tinggi, yang berkontribusi pada tekstur dan rasa kue, serta harga yang lebih terjangkau dan karakteristik sensorik yang kompetitif, menjadikannya alternatif yang layak dalam formulasi kue, dengan faktor-faktor tersebut kacang tanah dapat menjadi pilihan yang efektif dan efisien dalam industri pembuatan kue.

Berdasarkan hasil potensi, kacang tanah di Indonesia terutama pada jenis varietas tuban. Kacang tanah tuban dikenal memiliki rasa gurih yang khas dan tekstur renyah. Ketika diolah menjadi bubuk, karakteristik ini tetap terjaga, memberikan cita rasa yang lezat pada kue. Penggunaan bubuk kacang tanah dalam pembuatan kue dapat meningkatkan rasa gurih dan tekstur yang disukai konsumen (Titan *Baking*, 2019).

Bubuk kacang tanah merupakan bahan pangan fungsional yang kaya nutrisi dan memiliki berbagai aplikasi dalam industri makanan. Karakteristik fisik dan kimianya, seperti kandungan protein tinggi, sifat non-higroskopis, dan kandungan bioaktif, menjadikannya pilihan yang baik untuk meningkatkan nilai gizi dan kualitas produk pangan (Ningtyas, et al. Amerta Nutr 2017). Penelitian terdahulu dalam substitusi bubuk kacang tanah pada produk *pastry* menghasilkan karakteristik pengujian organoleptik pada warna dan rasa yang baik. Penelitian yang dilakukan oleh (Safira, 2024).

Bubuk kacang tanah yang digunakan dalam penelitian ini dibuat dari kacang tanah varietas tuban, mengingat produktivitas tinggi dan adaptasi terhadap berbagai kondisi lahan dapat memengaruhi kualitas biji yang dihasilkan. Dengan memanfaatkan bubuk kacang tanah tuban sebagai bahan baku dalam pembuatan kue dapat menghasilkan produk berkualitas dengan biaya produksi yang efisien.

Melalui pengembangan *Torta Caprese* ini, penulis melakukan uji coba dengan melakukan substitusi produk *Torta Caprese* menggunakan bubuk kacang tanah. Penggunaan bubuk kacang tanah diharapkan dapat memberikan kualitas tinggi dengan harga yang lebih ekonomis.

Diharapkan, penggunaan bubuk kacang tanah sebagai bahan substitusi dapat meningkatkan kualitas sensoris *Torta Caprese*, berdasarkan aspek warna, aroma, rasa

dan tekstur.

Urgensi penelitian yang dilakukan dalam memilih bubuk kacang tanah sebagai bahan penambahan pada pembuatan *torta caprese*, karena bubuk kacang tanah memiliki kandungan gizi dan karakteristik hasil sensoris yang sama seperti bubuk kacang almond pada jenis *cake*, kacang tanah memiliki rasa manis dan gurih sehingga menambah cita rasa pada *torta caprese*. Dengan memanfaatkan bubuk kacang tanah sebagai bahan penambahan dalam pembuatan *torta caprese* dapat menghasilkan produk berkualitas dengan biaya produksi yang efisien.

Berdasarkan data diatas, penulis memutuskan untuk menggunakan bubuk kacang tanah tersebut sebagai bahan penambahan pada *torta caprese* yang akan diteliti lebih lanjut oleh penulis dengan bentuk skripsi yang berjudul “**Kualitas Sensoris *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*)**”.

1.2 Fokus Penelitian

Berdasarkan uraian pada latar belakang di atas, maka menentukan fokus penelitian adalah sebagai berikut : Pembuatan *Torta Caprese* dengan substitusi bubuk kacang tanah untuk menilai kualitas sensori berdasarkan aspek warna, aroma, rasa dan tekstur.

1.3 Perumusan Masalah

Rumusan masalah dalam penelitian ini ditetapkan sebagai berikut: Bagaimana Kualitas Sensoris *Torta Caprese* Substitusi Bubuk Kacang Tanah (*Arachis Hypogaea L.*) ?

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengembangkan formulasi terbaik dari *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.
2. Menilai kualitas sensoris *torta caprese* berdasarkan aspek warna, aroma, rasa, dan tekstur.

1.5 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dari penulisan penelitian ini yang dapat dipergunakan untuk beberapa pihak, yaitu:

1. Bagi Program Studi

Penelitian ini dapat menjadi sumber informasi untuk meneliti tentang cara kerja dan metode yang tepat yang akan digunakan dalam membuat produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah, yang dapat dijadikan sumber referensi untuk mata kuliah *Cake And Cookies, Pastry*, dan Ilmu Bahan Makanan

2. Bagi Mahasiswa

Penelitian ini diharapkan menambah wawasan pengetahuan dan keterampilan dalam membuat produk *torta caprese* substitusi bubuk kacang tanah.

3. Bagi Masyarakat

Penelitian ini dapat memberikan informasi kepada masyarakat dalam perkembangan variasi produk cake yang inovatif dengan menggunakan bubuk kacang tanah.

4. Bagi Peneliti

Penelitian ini diharapkan untuk mengaplikasikan ilmu yang telah dipelajari selama perkuliahan dan membuat laporan penelitian yang sistematis.