

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan keberagaman budaya, adat istiadat, serta salah satunya keberagaman kuliner. Indonesia negara yang kaya akan sumber daya alamnya. Dengan adanya sumber daya alam yang melimpah sehingga membuat masakan Indonesia beragam. Salah satunya adalah sumber pangan umum yang dikonsumsi di Indonesia yaitu nasi, singkong, jagung dan lain-lain. Permintaan akan pangan terus meningkat seiring dengan bertambahnya kuantitas penduduk daerah. Kuliner adalah identitas budaya dan selalu digunakan sebagai penanda atau menunjukkan ciri khas keunikan suatu daerah (Setyorini, 2018). Kuliner itu sendiri merupakan hasil dari asimilasi budaya Eropa yang tetap bertahan di Indonesia seperti sop, perkedel, bistik dan *cake*. Meskipun begitu dengan adanya pengaruh dari luar, tidak merubah identitas kuliner Indonesia yang masih tetap bertahan hingga sekarang.

Bandung sudah dikenal sebagai pusat kuliner nusantara sejak tahun 1941. Bukan hanya golongan dari masyarakat pecinta makanan saja yang sengaja datang ke Bandung, akan tetapi banyak para tokoh nasional baik itu dari dalam negeri maupun luar negeri yang menyempatkan diri datang ke Bandung (Geoltom : 1998).

Di Indonesia setiap daerah memiliki aneka jajan pasar yang berbeda-beda sehingga setiap wisatawan ataupun masyarakat itu sendiri mengkonsumsi aneka jajanan pasar yang ada di suatu daerah ataupun di daerah yang sering di kunjungi oleh wisatawan tidak hanya jajanan pasar kue-kue continental juga sering di temui di pasar seperti donat, pai, pudding, chux pastry.

Patiseri merupakan ilmu yang mempelajari tentang pastry yang dimana pastry dibagi menjadi dua, yaitu continental dan oriental. Yang membedakan

oriental dan continental terletak pada penggunaan lemak yang dimana continental menggunakan *shortening*, margarin dan mentega. Sedangkan oriental menggunakan bahan lemak cair, yaitu santan dan minyak. Adapun contoh dari kue-kue oriental, yaitu kue cubit, klepon, cucur, risoles, onde-onde, dll. Sedangkan contoh makanan continental, yaitu *red velvet*, *pudding*, dan *cheesecake*.

Cake adalah produk pastry yang dibuat dari adonan liquid, dengan perbandingan bahan tertentu dan diolah dengan cara dipanggang. Bahan utama dalam pembuatan cake yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Berbagai jenis cake telah banyak dikenal, bahkan hamper di setiap acara (seminar, rapat, hajatan dan upacara keagamaan) jenis kue ini menjadi pilihan hidangan, karena selain rasanya yang enak dan bertekstur lembut juga dapat disimpan dalam waktu yang lama (Ida: 2011: 60). Seiring dengan perkembangan zaman banyak bermunculan variasi *sponge cake*, seperti modifikasi resep, penggunaan bahan, variasi dari bentuk, warna, dan rasa.

Sponge cake dibuat pertama kali oleh Giovan Battista Cabona di Italia. *sponge cake* dibuat dengan mengocok telur dan gula hingga mengembang. *Sponge cake* adalah jenis *cake* yang sangat populer karna relatif mudah membuatnya. *Butter cake* dikenal dengan *cake* metode pengkreman lemak. Proses pembuatan *butter cake* diawali dengan pengocokan mentega hingga pucat dan lembut, lalu telur dimasukkan satu persatu sambil terus dikocok, kemudian bahan-bahan lain dimasukkan kedalam adonan. Dalam pembuatan *sponge cake* dibutuhkan pewarna makanan dan alternatifnya adalah bunga telang.

Di Indonesia, *sponge cake* lebih dikenal dengan nama kue yang dibuat dengan adonan kental, memiliki tekstur agak kasar, dan cenderung beremah dengan pori yang relatif menyerupai busa. Produk *sponge cake* berbahan dasar dari tepung, margarin, baking powder dan bahan tambahan lainnya. Tepung merupakan bahan utama dalam pembuatan *sponge cake*. Kebanyakan *sponge cake* yang di jual dipasaran berbahan dasar terigu. Jenis tepung terigu

yang digunakan tepung terigu protein sedang (medium wheat) yaitu tepung terigu yang mengandung protein sedang sekitar 9-11%. Jenis ini merupakan tepung yang memiliki sifat fleksibel atau serba guna yang dapat digunakan dalam pembuatan roti, cake dan adonan sejenisnya (*family cake*) (Enggarini, 2015).

Namun, di zaman modern ini, banyak inovasi pembuatan kue yang dikembangkan, salah satunya adalah pencampuran warna alami pada kue. Bahkan sampai saat ini belum banyak yang mengetahui bahwa penggunaan bunga tertentu sebagai pewarna alami dapat digunakan untuk menciptakan inovasi produk *cake*.

Riset inovasi produk berbasis bunga telang merupakan area penelitian yang berkaitan dengan pengembangan makanan berbahan dasar telang. Bunga telang atau *Clitoria ternatea* merupakan spesies bunga yang tersebar luas di Asia Tenggara dan sering digunakan sebagai pewarna alami pada makanan dan minuman.

Beberapa manfaat dari bunga telang yaitu untuk mengobati gangguan penglihatan, mengobati bisul, mengobati infeksi tenggorokan, menobati batuk dan sebagai minuman kesehatan (Suebkhampet *and* Sotthibandhu, 2011).

Dalam perkembangan makanan berbahan dasar bunga telang, kue telang merupakan salah satu produk yang banyak diminati. Kue ini memiliki warna biru keunguan yang menggemaskan dan tentunya rasa yang unik. Dalam studi banding inovasi produk kue berbahan dasar bunga telang, peneliti membandingkan produk kue tersebut dari berbagai sudut pandang, seperti kualitas, rasa dan keamanan pangan. Penelitian ini memiliki latar belakang yang penting karena pengembangan pangan berbahan dasar bunga telang masih sangat terbatas, sehingga diperlukan penelitian lebih lanjut untuk meningkatkan ketersediaan pangan berbahan baku tersebut. Selain itu, penelitian ini juga dapat memberikan informasi dan pemahaman yang lebih baik tentang potensi bunga telang sebagai pewarna alami yang aman dan dapat digunakan dalam makanan.

Penampilan suatu produk terutama produk makan dan minuman sangat ditunjang dari segi warna. Penentuan mutu bahan pangan pada umumnya sangat bergantung pada beberapa faktor seperti cita, rasa, tekstur, dan nilai gizinya, juga sifat mikrobiologis. Tetapi sebelum faktor-faktor lain dipertimbangkan, secara visual faktor warna tampilan lebih dahulu dan kadang-kadang sangat menentukan (Cahyadi, 2006)

Perwarna alami biasanya menggunakan bahan dari buah, sayur sehingga menghasilkan warna yang diinginkan. Perwarna makanan dapat menambah nilai gizi pada sesuatu produk makanan misalnya pada makan sehingga pembeli mulai memilih makanan yang akan di konsumsi pada penelitian kali ini penulis meneliti tentang *sponge cake* dengan menggunakan pewarna alami dari bunga telang.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan dalam pemanfaatan bunga telang sebagai pewarna alami pada inovasi produk *sponge cake*, maka penulis dapat mengidentifikasi masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep *sponge cake* menggunakan pewarna alami dari bunga telang?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *sponge cake* yang menggunakan bunga telang sebagai pewarna alami?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti dapat :

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi resep *sponge cake* berbasis bunga telang sebagai pewarna alami?
2. Untuk Mengetahui bagaimana daya terima konsumen terhadap *sponge cake* berbasis bunga telang sebagai pewarna alami?

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah yang akan diteliti yaitu mengenai formulasi resep serta daya terima konsumen terhadap inovasi produk *cake* berbasis bunga telang.

1.5 Kegunaan Penelitian

1.5.1 Kegunaan Praktis

1. Menambah pengetahuan serta wawasan mahasiswa mengenai variasi jenis *sponge cake*.
2. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah variasi terhadap bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis yang kurang. Serta penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.5.2 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat menjadi referensi bagi masyarakat umum, rumah tangga, maupun industri yang mengolah *sponge cake* dengan berbagai inovasi baru.

1. Bagi Prodi Perhotelan

Sebagai perbandingan baik materi atau teori yang penulis dapatkan selama di perkuliahan dan di lapangan.

2. Bagi Penulis

Memberikan banyak gambaran serta pengalaman mengenai bagaimana praktik kerja secara nyata dalam lingkungan perhotelan. Menambah dan memperluas wawasan serta mengembangkan ilmu yang telah diperoleh baik secara teori maupun praktik, khususnya di bidang perhotelan

3. Bagi Peneliti

Sebagai bahan acuan untuk kegiatan sejenis di lain waktu. Dan juga sebagai masukan untuk mengevaluasi sampai sejauh mana

kurikulum yang ada sesuai dengan kebutuhan para pemakai tenaga kerja terampil.