

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Di Indonesia saat ini industri *pastry and bakery* berkembang pesat, dapat dilihat dari banyaknya usaha *cake shop* yang bermunculan, yang mana hal ini menunjukkan perbedaan masa lalu dimana sepeerti yang dikatakan oleh Chef Tussyadi dalam Kompas 2021 bahwa dahulu jika ingin makan *pastry* yang enak harus di hotel. Salah satu produk *pastry* yang tetap populer hingga saat ini adalah *cake*.

Menurut kamus Oxford, kata “*cake*” berasal dari kata “kaka” yang berasal dari bahasa kuno Norse di wilayah Scandinavia masa era Viking pada abad ke-13. Menurut sejarahnya, *cake* dahulu dibuat sebagai hidangan dalam memperingati ritual upacara keagamaan saja. Pada saat itu, kemajuan teknologi semakin berkembang dengan ketersediaan oven yang lebih canggih, cetakan makanan, ketersediaan gula dan dengan adanya penemuan *baking powder*, di berbagai negara di Eropa sejarah *cake* pun mulai dikenal dan lebih beragam. *Cake* merupakan salah satu jenis *pastry* yang berbahan dasar tepung terigu, *butter*, telur dan gula, yang adonannya berbentuk *liquid* dan diakhiri dengan dipanggang dalam oven (M. Husin Syarbini, 2013). *Cake* yang baik dapat dilihat dari karakternya yaitu rasa manis, volume besar, warna kuning keemasan, poriporinya halus dan berbentuk simetris (Yeni Ismayani, 2013). Salah satu *cake* yang terkenal di wilayah Inggris dikenal dengan istilah “*pound cake*” yang bahan dasar utamanya adalah, tepung, *butter*, gula, dan telur dengan perbandingan bahan 1:1:1:1 pon (Melisa, 2022). *Pound cake* merupakan jenis kue *butter type* yang mana diawali dengan pengocokan *butter* dan gula hingga pucat lalu memasukkan telur secara perlahan.

Cake pisang merupakan salah satu kue yang paling populer dan disukai oleh banyak masyarakat. Kue ini memiliki rasa khas buah pisang yang manis dan beraroma harum. *Cake* pisang adalah kue basah yang dibuat dengan campuran bahan-bahan dasar *cake* sama seperti resep *cake* pada umumnya yang terdiri dari tepung terigu, gula, dan mentega, yang membedakannya adalah pencampuran buah pisang ke dalam kue. Pencampuran buah pisang ke dalam kue untuk menambah rasa lezat dan lembut pada

cake, dan memberikan rasa manis (Gondowijoyo, 2011). *Cake* pisang bisa menggunakan bubuk pisang kering maupun buah pisang segar yang dihaluskan saat pembuatannya.

Dalam pembuatan *cake* pisang pada umumnya, tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan kue berfungsi untuk memberikan struktur, menyerap cairan, dan memberi warna, rasa, dan nilai gizi (Rinsky & Rinsky, 2019). Namun, penggunaan tepung terigu menyebabkan tingginya impor gandum di Indonesia (CNBC Indonesia, 2024). Mengenai hal ini maka perlu untuk mencari alternatif tepung yang dapat mengatasi masalah tersebut tetapi tetap mempertahankan kualitas *cake*. Salah satu tepung yang dapat digunakan sebagai alternatif dalam pembuatan *cake* adalah tepung pisang kepok.

Marble salah satu varian kue, memberikan variasi rasa dan tekstur yang unik. Dalam penelitian ini, peneliti akan menerapkan konsep marble cake pada *cake* yang menggunakan tepung pisang kepok sebagai utamanya.

Pisang kepok (*Musa Paradisiaca*) merupakan salah satu pisang terbaik yang dapat diolah menjadi tepung karena memiliki warna yang lebih putih dari jenis pisang lainnya (Razak et al, 2022). Pengolahan pisang menjadi tepung adalah salah satu cara meningkatkan daya simpan pisang dan diversifikasi pisang untuk mengurangi penggunaan tepung terigu (Kaleka, 2013). Menurut Tosch dalam buku *Go Bananas Get Baking With Banana Flour* (2020) tepung pisang dapat diolah untuk segala jenis resep mulai dari roti, brownies, pancake, pai, dan *cup cake* hingga *crepes*.

Kelebihan mengolah buah pisang menjadi tepung pisang yaitu dapat meningkatkan daya pakai, hasil, serta nilai jual, dapat lebih mudah diolah menjadi produk-produk yang mempunyai nilai ekonomis tinggi, mudah dicampur bersama tepung dan bahan-bahan lain, dan meningkatkan daya simpan pisang itu sendiri. Tepung pisang dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu (Saputra, 2020)

Di Indonesia buah pisang sendiri banyak dibudidayakan karena termasuk tanaman hortikultura. Buah pisang memiliki banyak manfaat karena memiliki nilai gizi yang tinggi terutama vitamin C, pati, serta gula dan merupakan sumber vitamin, mineral dan energi bagi masyarakat (Kaleka, 2013). Buah pisang di Indonesia dikonsumsi dengan

cara dimakan langsung jika sudah matang ataupun diolah terlebih dahulu. Produksi pisang di Indonesia pada tahun 2022 mencapai 9.245.427 ton atau setara dengan 8.387.310.289,18 kg (Badan Pusat Statistik, 2023). Di provinsi Sulawesi Selatan produksi buah pisang pada tahun 2022 menurut Badan Pusat Statistik (2023) adalah 177.727 ton. Banyaknya produksi pisang yang dihasilkan, perlu adanya peningkatan dalam pengolahannya yaitu dibuat menjadi tepung pisang lalu memanfaatkannya pada pembuatan produk makanan.

Terdapat beberapa studi terdahulu terkait obyek dan fokus pada penelitian ini;

1. Studi oleh Aditya Bayu Devangga (2018) dengan judul “Perbandingan Substitusi Tepung Pisang Kepok (*Musa Paradisiaca* Formatypica) Dengan Tepung Terigu Terhadap Karakteristik Roti Manis” jurnal ini berisikan membandingkan penggunaan tepung pisang kepok dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis dan menemukan bahwa substitusi tepung pisang kepok dan tepung terigu dalam pembuatan roti manis berpengaruh pada volume pengembangan serta berpengaruh pada respon organoleptik pada atribut aroma, tekstur, warna, dan rasa;
2. Studi kedua oleh Oktaviana dkk (2023) yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Pisang Terhadap Tingkat Kesukaan Kue Kering Lidah Kucing” pada jurnal ini peneliti melakukan eksperimen terhadap kue kering lidah kucing substitusi tepung pisang kepok dan memperoleh hasil yaitu substitusi tepung pisang berpengaruh sangat nyata terhadap tingkat kesukaan kue kering lidah kucing ditinjau dari warna, aroma, rasa, tekstur, dan penampilan keseluruhan, dan;
3. Studi ketiga oleh Irwan Datunsolang (2018) dengan judul “Pembuatan Bolu dengan Substitusi Tepung Pisang Goroho” penelitian ini untuk dapat mengetahui pembuatan bolu substitusi tepung tepung pisang goroho. Terdapat tiga perlakuan tiiga kali ulangann dan mendapatkan hasil bahwa perlakuan terbaik yaitu perlakuan a2 dengan formulasi tepung pisang goroho 100gr dan tepung terigu 100gr berdasarkan penilaian panelis dan dinilai dari segi rasa, aroma, dan tekstur.

Berdasarkan studi yang telah disebutkan, terdapat perbedaan dengan penelitian yang akan dilakukan ini yaitu penelitian ini berfokus pada karakteristik *cake* pisang kepok dengan penggunaan tepung pisang sebanyak 25%, 50% dan 75%, sedangkan studi terdahulu cenderung berfokus pada produk lain seperti roti manis, cookies, dan

penggunaan tepung pisang goroho dalam pembuatan bolu. Dengan demikian, penelitian ini menunjukkan kebaruan dalam mengaplikasikan inovasi tepung pisang kepok dalam konteks produk kue *cake* pisang sebagai pengganti tepung terigu dan buah pisang.

Adapun metode penelitian yang akan diterapkan dalam penelitian ini, yaitu metode eksperimental. Metode eksperimental yaitu metode yang digunakan untuk mengetahui pengaruh terhadap suatu hal yang sedang diteliti atau melakukan percobaan tentang suatu benda dan mengamati prosesnya, peneliti menggunakan metode eksperimental ini karena berkaitan dengan penelitian tugas akhir yang akan peneliti laksanakan dengan melakukan inovasi serta penambahan bahan dalam mengolah sehingga peneliti mampu melihat perlakuan terhadap hasil penambahan salah satu bahan yang diteliti dengan hasil produk aslinya.

Dengan demikian, alasan peneliti mengambil *cake* pisang dengan variasi marble karena merupakan kue yang banyak diminati di masyarakat sejak dulu yang disebut juga *cake* pisang. Begitu pula dengan penggunaan tepung pisang kepok dalam penelitian ini yaitu sebagai pemanfaatan tepung pangan lokal yang sudah ada, serta melihat potensi tepung pisang kepok sebagai alternatif yang efektif dalam pembuatan *cake* pisang sebagai pengganti tepung terigu serta diharapkan dapat membuat inovasi dan varian baru yang dapat meningkatkan penggunaan pangan lokal. Berdasarkan latar belakang di atas, peneliti akan melakukan penelitian dengan mengambil judul “**Pembuatan Cake Pisang Kepok**”.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas, maka masalah penelitian yang akan dijawab melalui penelitian tugas akhir adalah :

1. Bagaimana proses pembuatan *cake* pisang kepok?
2. Bagaimana karakteristik akhir pada *cake* dengan menggunakan tepung pisang kepok?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan di atas, maka tujuan penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui bagaimana proses pembuatan *cake* pisang kepok
2. Untuk mengetahui karakteristik akhir pada *cake* pisang kepok

D. Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat sebagai berikut :

1. Untuk peneliti, yaitu menambah pengetahuan, wawasan, pengalaman tentang pembuatan *cake* dengan variasi *marble* dengan menggunakan pisang kepok yang dijadikan tepung pisang kepok;
2. Untuk masyarakat, yaitu menambah pengetahuan baru bahwa pisang kepok dapat diolah menjadi tepung sebagai inovasi pembuatan produk baru.