

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Cake adalah salah satu jenis makanan yang populer saat ini. Penggunaan nama cake dalam bahan pangan terkadang sama dengan penyebutan bolu. Bolu merupakan produk bakery yang terbuat dari tepung terigu, gula, lemak dan telur. Bolu dapat diolah dengan beberapa cara seperti dikukus atau dipanggang dengan menggunakan oven. Tingkat pengembangan bolu merupakan kemampuan bolu mengalami penambahan ukuran setelah proses pengukusan atau pengovenan. Pengembangan bolu juga tergantung pada kocokan telur, selain itu gluten yang terkandung dalam protein tepung terigu secara tidak langsung mempengaruhi tingkat pengembangan. Dari segi ketahanan, bolu yang dipanggang lebih awet beberapa hari dibandingkan bolu yang dikukus. Bila bolu panggang bisa bertahan hingga 5 hari, maka bolu yang dikukus hanya bertahan 2-3 hari saja. Bolu akan lebih awet jika di letakan ke dalam kulkas (Kumara, 2018).

Bolu atau kue bolu adalah kue berbahan dasar tepung, gula, dan telur. Kue bolu dan cake umumnya dimatangkan dengan cara dipanggang di dalam oven, walaupun ada juga bolu yang dikukus (Purba, 2018).

Bolu panggang merupakan satu dari berbagai jenis varian roti di Indonesia. Bolu panggang berbahan dasar tepung terigu, telur, gula pasir, margarin, baking powder, soda kue, fermipan, ovalet, kalsium propionat dan air. Bolu panggang mempunyai tekstur yang lembut dan padat. Konsep Cara Produksi Pangan Yang Baik (CPPB) dibuat oleh Badan Pengawas Obat dan Makanan Republik Indonesia (BPOM

RI), yang menjelaskan bagaimana cara memproduksi pangan agar bermutu, aman dan layak konsumsi di Industri Rumah Tangga Pangan (IRT-P) (Siregar, 2022).

Pengolahan bolu panggang dapat dimulai dari gula dan telur dikocok dengan mikser kecepatan 3 selama 10 menit, ditambahkan tepung terigu, vanili, baking powder dan margarin cair. Tuangkan pada cetakan yang sudah dilapisi mentega dan tepung terigu. Panggang dengan api kecil selama 60 menit (Hartari, 2018).

Pembuatan bolu dengan substitusi tepung bayam telah dilakukan percobaan pertama dengan konsentrasi tepung bayam 20% dan tepung terigu 80% yang dimana didapat hasil aroma, rasa, warna dan tekstur yang bisa konsumsi oleh masyarakat. Bolu ini mempunyai bau, rasa, dan warna bayam yang khas. Untuk tekstur bolu ini mempunyai tekstur yang lembut di karenakan adanya pemberian baking powder pada adonan bolu.

Tepung daun bayam merupakan tepung yang berbahan dasar daun bayam yang dihasilkan melalui serangkaian proses mulai dari pencucian kemudian diambil bagian daun dan dikeringkan dengan panas matahari sampai kadar air sayuran berada dalam kis-aran 3-10%. Setelah proses pengeringan, daun bayam dihaluskan dan diayak, maka akan didapatkan tepung bayam yang dapat dimanfaatkan sebagai tambahan dalam bahan makanan lain sehingga akan meningkat-kan nilai gizinya.(Sugiyarti, 2019).

Tepung bayam yang ditambahkan pada olahan kue bolu akan berpengaruh terhadap hasil produk kue bolu. Hal tersebut dikarenakan akan terjadi berubahnya sifat fisik yang dimiliki kue bolu pada umumnya, pembahan jenis sayuran ini dalam bentuk tepung akan menyebabkan perubahan warna, rasa, tekstur dan aroma.

Perubahan akan sangat terasa berubah pada aspek warna, karena hasil dari olahan kue bolu yang sudah ditambahkan tepung bayam, warnanya akan berbeda dengan kue bolu pada umumnya. Warna dari kue bolu pun akan berubah sesuai dengan presentase penambahan dari tepung bayam. Warna yang dihasilkan dari tepung bayam berasal dari kandungan klorofil daun bayam yang dibuat menjadi tepung. Klorofil adalah pigmen berwarna hijau yang terdapat didalam dedaunan. Untuk sifat klorofil sendiri tidak tahan bila terkena panas, tidak larut didalam air dan lain-lain. Sehingga warna yang di hasilkan tepung bayam akan berwarna hijau kecoklatan (Yuliananda, 2018).

Dari Uraian diatas, peneliti bermaksud untuk mengetahui daya terima *kue bolu* dengan substitusi tepung bayam menggunakan konsentrasi yang berbeda.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang diatas maka dirumuskan masalah “bagaimana daya terima kue bolu substitusi tepung bayam hijau (*Amaranthus Viridis*) dengan konsentrasi yang berbeda?”.

C. Tujuan Penelitian

a) Tujuan Umum

Untuk mengetahui daya terima kue bolu dengan substitusi tepung bayam hijau (*Amaranthus Viridis*) menggunakan konsentrasi yang berbeda.

b) Tujuan Khusus

1. Untuk mengetahui daya terima dari segi warna kue bolu substitusi tepung Bayam Hijau dengan konsentrasi yang berbeda.
2. Untuk mengetahui daya terima dari segi aroma kue bolu substitusi tepung bayam hijau dengan konsentrasi yang berbeda.

3. Untuk mengetahui daya terima dari segi rasa kue bolu substitusi tepung bayam hijau dengan konsentrasi yang berbeda.
4. Untuk mengetahui daya terima dari segi tekstur kue bolu substitusi tepung bayam hijau dengan konsentrasi yang berbeda.

D. Manfaat Bagi Peneliti

1. Bagi masyarakat

Penelitian kue bolu substitusi tepung bayam dengan konsentrasi berbeda akan menjadi informasi kepada masyarakat tentang pengolahan lain dari bayam hijau selain sebagai sayuran.

2. Bagi Peneliti

Sebagai bahan informasi ilmu pengetahuan dan pengalaman khususnya dalam teknologi pangan pada pembuatan produk dengan modifikasi bahan pangan.

3. Bagi Institusi

Dengan adanya penelitian ini diharapkan dapat memberikan informasi tentang daya terima bolu substitusi tepung bayam dengan konsentrasi yang berbeda khususnya pada (warna, aroma, rasa, dan tekstur).

E. Keaslian Penelitian

Tabel 1. Penelitian-penelitian serupa yang digunakan sebagai acuan

No	Peneliti	Metode	Hasil	Perbedaan
1	(Permatasari, 2022) “Formulasi Bolu Sebagai Makanan Asi (MP-ASI) Substitusi Tepung Tempe dan Tepung Bayam Merah”	Penelitian ini merupakan penelitian kuantitatif dengan metode eksperimen.	Berdasarkan dari hasil analisa uji organoleptik didapatkan bolu dengan formulasi F2 adalah bolu yang paling disukai dari segi rasa, warna, dan tekstur terhadap 30 panelis semi terlatih.	Bukan sebagai formulasi untuk sasaran tertentu dan hanya menggunakan tepung bayam
2	(Sugiyarti, 2019) Kajian Karakteristik Mie Kering Penambahan Tepung Bayam Hijau (<i>Amaranthus Sp</i>)	Penelitian ini bersifat eksperimental yaitu penelitian menggunakan uji coba untuk mengetahui pengaruh pemberian tepung daun bayam terhadap daya terima mie kering tepung daun bayam.	Hasil penelitian ini menunjukkan bahwa secara umum daya terima panelis terhadap warna menunjukkan bahwa substitusi tepung bayam penilain yang tertinggi yaitu dengan substitusi tepung bayam 50% yaitu sebesar 3,48% sedangkan yang terendah substitusi tepung bayam 75% yaitu sebesar 3,20%. Daya terima panelis terhadap aroma menunjukkan bahwa substitusi tepung bayam penilaian yang tertinggi yaitu dengan substitusi tepung bayam 75% yaitu sebesar 3,56% sedangkan yang rendah substitusi tepung bayam pada 25% yaitu 3,12%.	Jenis makanan yang digunakan pada penelitian ini adalah mie kering bukan kue bolu dan metode penelitian yang digunakan juga berbeda.