BAB I
PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Kota Bandung memiliki banyak tempat wisata oleh karena itu banyak wisatawan yang datang mengunjungi kota Bandung, baik dari luar kota, luar pulau bahkan dari luar negeri. Hal tersebut dapat dibuktikan dengan data dari Badan Pusat Statistik Kota Bandung di bawah ini:

Tabel 1. 1 Jumlah Wisatawan Kota Bandung

Tahun	Wisatawan		
	mancanegara	domestik	jumlah
2010	180.603	3.024.666	3.205.269
2011	194.062	3.882.010	4.070.072
2012	158.848	3.354.857	3.513.705
2013	170.982	3.726.447	3.897.429
2014	176.487	4.242.294	4.418.781

Sumber : Dinas kebudayaan dan pariwisata kota Bandung

Karena banyaknya wisatawan yang datang mengunjungi Kota Bandung, maka dari itu Bandung juga memiliki banyak tempat penunjang wisata yang dapat dibuktikan dengan data dari Badan Pusat Statistik Kota Bandung di bawah ini:

Tabel 1. 2 Tempat penunjang wisata kota Bandung

No	Jenis Usaha	Jumlah
1	Bioskop	9
2	Klab malam	6
3	P u b	94

4	Ice Skating	1
5	Karaoke	115
6	Kolam renang	5
7	Pusat kebugaran	-
8	Diskotik	2
9	Billiard	16
10	Mesin mainan anak	18
11	Sanggar seni / Tari	-
12	Panti pijat	41
13	Golf	1
14	Gedung pertunjukan	-
15	Bowling	1
16	Sauna / Spa	41
17	Tempat rekreasi	11

Sumber : Dinas kebudayaan dan pariwisata kota Bandung

Tidak hanya karena tempat wisatanya, Bandung juga memiliki ciri khas yang unik dalam kulinernya, tak jarang banyak wisatawan berkunjung ke Bandung hanya untuk menikmati kulinernya. Seiring berjalannya waktu, beberapa kuliner di Bandung mulai terkenal, seperti brownies kukus yang menjadi salah satu buah tangan khas Bandung. Brownies kukus menjadi kudapan yang populer dikalangan wisatawan maupun penduduk lokal. Karna banyaknya minat wisatawan ataupun penduduk lokal terhadap brownies kukus, menjadikan banyaknya toko kue di Bandung yang menjual brownies kukus seperti, toko kue Amanda, Kartikasari, bu Otang, Wina, dan masih banyak lainnya.

Menurut Ismayani (2007:5) brownies merupakan cake coklat yang pada awalnya merupakan adonan gagal dan keras yang pembuatannya dilakukan

dengan dipanggang atau di oven. Brownies adalah salah satu produk *bakery* yang berupa kue coklat dengan rasa manis yang pekat, memiliki tekstur yang padat, bantat dan sedikit basah. Brownies di populerkan pertama kali pada paruh pertama abad ke-20 di Amerika Serikat dan Kanada. Brownies pertama kali muncul pada tahun 1893 di sebuah pameran yang bertajuk Columbian Exposition yang diselenggarakan salah satu kota besar di Amerika, Chicago, Illinois oleh seorang koki dari hotel Palmer House.

Pada pembuatan brownies, bahan yang digunakan adalah berupa tepung terigu, mentega, gula, telur, coklat yang sudah di lelehkan, dan kacang almond untuk taburan diatasnya. Dalam pembuatan brownies tidak menggunakan bahan pengembang, maka dari itu brownies memiliki tekstur yang padat dan bantat. Pada penelitian ini penulis mengambil brownies untuk bahan penelitian, brownies yang akan penulis teliti adalah brownies kukus. Yang membedakan dari penelitian lainnya adalah penulis akan menambahkan tepung mocaf pada pembuatan brownies kukus.

Tepung MOCAF merupakan kependekan dari kata dalam bahasa Inggris *"Modified Cassava Flour"* yang dalam bahasa Indonesianya disebut juga "Modifikasi Tepung Ketela Pohon" yang di modifikasi dengan cara fermentasi, mikroba bakteri asam laktat mendominasi proses fermentasi tepung ini sendiri. Tepung mocaf memiliki warna yang lebih putih dibandingkan dengan tepung singkong biasa karena kandungan proteinnya sedikit lebih rendah daripada kandungan protein tepung singkong biasa. sehingga produk yang dihasilkan memiliki karakteristik seperti tepung terigu yaitu, putih, lembut, dan tidak memiliki bau singkong atau netral, sehingga dapat digunakan sebagai pengganti terigu atau campuran terigu dengan formulasi 30% - 100%. Tepung mocaf sendiri terbuat dari singkong yang dipotong-potong atau di parut kasar, kemudian di fermentasi dahulu, dicuci, kemudian dikeringkan, dan di tepungkan. Selain itu kandungan tepung mocaf berbeda dengan tepung terigu,

yang membedakannya adalah tepung mocaf tidak memiliki zat gluten yang hanya terdapat pada tepung terigu.

Penulis memilih tepung mocaf karena memiliki karakteristik yang netral dan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu. Penggunaan tepung mocaf juga bertujuan untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung mocaf dalam pembuatan brownies kukus, selain itu tepung mocaf juga memiliki harga yang relatif lebih murah dibandingkan dengan tepung terigu maupun tepung beras. Tepung mocaf memiliki harga kisaran Rp.5000 – Rp.10.000/kg sehingga biaya pembuatan produk bisa menjadi lebih rendah.

Dibandingkan dengan tepung terigu, tepung mocaf memiliki protein yang lebih sedikit.. Tepung mocaf juga tidak memiliki zat gluten yang menentukan tekstur kekenyalan pada makanan. Tepung mocaf memiliki kandungan serat yang tinggi (dibandingkan gandum) sehingga dapat mengurangi penyerapan kolesterol, mengencerkan toksin dan meningkatkan produksi asam lemak rantai pendek. Karena dihasilkan melalui fermentasi, tepung mocaf juga mempunyai efek prebiotik yang membantu pertumbuhan mikroba di dalam saluran pencernaan sehingga sistem pencernaan menjadi lebih sehat. Untuk karbohidrat, kandungan tepung mocaf setara dengan tepung terigu atau gandum namun bebas gluten. Berbeda dengan tepung terigu yang memiliki kandungan gluten, gluten adalah jenis protein yang terdapat pada gandum, oats, barley dan rye. Bagi penderita diabetes dan autis gluten, adalah salah satu zat yang dihindari untuk di konsumsi, oleh karena itu tepung mocaf menjadi salah satu pilihan yang aman bagi penderita tersebut.

Tabel 1. 3 Kandungan gizi tepung Mocaf. Terigu, dan beras

Komponen	MOCAF	Terigu	Beras
Air (%)	6,9	12,0	12,0
Protein (%)	1,2	8,0-13	7,0
Abu (%)	0,4	1,3	0,5
Pati (%)	87,3	60-68	80,0
Serat (%)	3,4	2-2,5	
Lemak (%)	0,4	1,5-2	0,5

Oleh karena itu, dengan menambahkan tepung mocaf pada pembuatan brownies kukus dapat mengurangi zat gluten yang tidak dapat dikonsumsi oleh penderita diabetes dan autis. Selain itu karna kandungan tepung mocaf yang kaya akan serat, dapat menghasilkan brownies kukus yang dapat mengurangi penyerapan kolestrol. Penulis akan melakukan 3 formulasi penambahan tepung mocaf pada pembuatan brownies kukus, yaitu dengan perbandingan formulasi 10:90 (10% tepung mocaf, dan 90% tepung terigu), 30:70 (30% tepung mocaf, dan 70% tepung terigu), dan 50:50 (50% tepung mocaf, dan 50% tepung terigu). Dengan begitu akan ada perbedaan pada ketiga brownies kukus tersebut dengan formulasi yang berbeda-beda, adapun perbedaan tersebut adalah pada segi tekstur, rasa, dan aromanya.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan judul yang akan diangkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep produk brownies kukus tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu ?
2. Bagaimana daya terima konsumen atau panelis terhadap resep produk brownies kukus dengan tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu ?

1.3 Tujuan

Tujuan mengangkat judul Analisis Penambahan Tepung Mocaf Pada Pembuatan Brownies Kukus ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep produk brownies kukus tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu
2. Mengetahui daya terima konsumen/panelis terhadap resep produk brownies kukus dengan tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu.

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

   Penelitian ini diharapkan sebagai penambah ilmu pengetahuan khususnya bidang patiseri dalam hal ini produk brownies kukus tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu.
2. Bagi Penulis

   Penelitian ini untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama terhadap inovasi produk patiseri khususnya brownies kukus tepung mocaf sebagai subtitusi tepung terigu
3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

   Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan produk brownies kukus tepung mocaf sebagai subtitusi tepung terigu

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Penelitian ini sebagai rekomendasi atau masukan bagi masyarakat khususnya di Kota Bandung untuk berinovasi dalam bidang patiseri khususnya olahan produk brownies kukus
2. Sebagai salah satu rekomendasi untuk menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu dalam produk brownies kukus.