

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar belakang

Paris van java merupakan julukan yang di berikan colonial Belanda terhadap Kota Bandung yang memiliki arti “*paris dari jawa*”. Julukan ini di berikan kepada Kota Bandung Antara tahun 1920-1925. Kota Bandung terkenal dengan keindahan alam dan kesejukan udaranya, dikarenakan kemiripan antara Kota Bandung dan Perancis selatan dalam hal geografisnya, Kolonial Belanda lalu melakukan pembangunan cukup besar di Kota Bandung ini hingga menambah keindahan dari Kota Bandung, lengkap dengan sarana, dan kebutuhan untuk masyarakat setempat , dikarenakan hal ini juga Kota Bandung dijuluki “*Paris van java*”. Nama lain dari Kota Bandung juga adalah “*Kota Kembang*” yang menunjukkan bahwa kota bandung adalah kota yang di penuh oleh bunga pada zamannya. Kota Bandung juga merupakan salah satu pusat kuliner di Indonesia dan salah satu kota yang sering mengeluarkan ide – ide atau inovasi dalam membuat sebuah makanan. Silaen, (2015)

Selain terkenal dengan wisata alam dan budayanya, berlibur ke kota-kota di Indonesia tentu tak lengkap jika belum menjajal aneka ragam kulinernya. Mulai dari Sabang hingga Merauke, hampir semua kota punya makanan khas yang bisa jadi andalan untuk menarik wisatawan. Kota yang juga menyediakan beragam kuliner yang banyak adalah Bandung. Kota yang terkenal dengan julukan Kota Kembang ini memang punya sederet pilihan makanan lezat yang siap menggoyang lidah. Silaen, (2015)

Dunia kuliner ternyata penuh dengan inovasi dan kreativitas yang tiada henti, penuh kejutan dan hal-hal yang tidak masuk akal. Biasanya dunia kuliner selalu mempunyai kriteria bahwa hidangan yang dibuat harus berpenampilan indah, menarik, dan bersih. Purwastuti, (2015)

Indonesia memang kaya akan berbagai macam makanan kecil yang enak dan lezat. Makanan kecil ini ada yang dibuat dengan cara tradisional dan biasanya di jual di pasar-pasar tradisional sehingga di kenal juga dengan kue jajanan pasar. Selain dijual di pasar tradisional sekarang banyak juga makanan ringan yang di jual di toko kue karena peminatnya sampai sekarang masih cukup banyak. Dahulu aneka makanan kecil dibuat untuk acara tertentu. setiap makanan kecil memiliki arti sendiri-sendiri sebagai simbol atau tanda suatu acara. Makanan kecil kebanyakan tergolong kue basah. Pada saat ini aneka makanan ringan juga biasa disajikan untuk suguhan tamu, rapat, arisan, atau sekedar makanan kecil minum teh. Hampir tiap daerah di Indonesia memiliki makanan kecil mereka sendiri, sebagian ada yang sama dengan nama yang berbeda dan cita rasa. Tresnawati, (2015)

Purwastuti, (2015) menjelaskan bahwa, dunia kuliner dipenuhi dengan inovasi dan kreativitas disetiap tahunnya. Makanan juga memiliki beberapa kriteria dalam pembuatannya yang di Antara lain makanan harus menarik, indah dan juga bersih.

Menurut U.S Wheat Associates, (1983) “cake berasal dari adonan liquid dari bahan utama mentega margarine, telur, gula pasir, tepung terigu, medium wheat white, susu, tpm, cream of tartar, dan bahan pelengkap seperti : cheese chocolate, buah, rempah, ekstra buah, dan bahan pewarna tumbuhan seperti :chlorophyll, saffron, blue, carmine, anato, buttercream, pasta almond.

Salah satu *basic cake* yang sering di gunakan adalah *sponge cake*. *Sponge cake* merupakan jenis cake yang dibuat dari adonan kental yang dengan ciri khasnya yaitu memiliki tekstur yang agak kasar, kurang lentur, dan cenderung beremah apabila dipotong. *Sponge cake* sudah populer di kalangan lapisan masyarakat Indonesia karena pada umumnya sebagai cake dasar dalam pembuatan *decorating cake* (kue tart yang dihias). Berdasarkan metode pembuatannya, *sponge cake* termasuk pada cake metode foam karena pada tahap awal pembuatannya dilakukan pengocokan gula dan telur terlebih dahulu

sehingga membentuk busa yang banyak. Cake tergolong produk bakery dengan komposisi bahan utamanya yaitu terigu, gula, lemak, dan telur. Sunaryo, (1985). Yang mana penggunaan terigu masih di periotiskan sebagai bahan baku utama. Berikut adalah bahan dasar dari *sponge cake*.

TABEL 1.1 STANDART RESEP SPONGE CAKE HOTEL EL ROYALE BANDUNG

No.	Name	Quantity
1.	Medium flour	100 gr
2.	Telur	10
3.	Quick 75	30 gr
4.	Baking powder	10 gr
5	Maizena	40 gr
7.	Margarine	100 gr
8	Gula pasir	150 gr

Sumber : el-royale hoteal Bandung,2018

Sponge cake memiliki banyak kandungan protein dan vitamin cukup tinggi dari penggunaan tepung gandum akan tetapi mengandung kalori dan karbohidrat yang cukup tinggi, dengan mengganti pemakaian tepung gandum dan di gantikan dengan tepung kacang hijau, dapat menambahkan protein yang terkandung pada *sponge cake* dan menurunkan kadar kalori dan juga karbohidrat , karena kacang hijau memiliki banyak kegunaan, salah satunya menyehatkan jantung. Kacang hijau memiliki kandungan protein yang cukup tinggi sebesar 22% dan merupakan sumber mineral penting, antara lain kalsium dan fosfor. Sedangkan kandungan lemaknya merupakan asam lemak tak jenuh. Kandungan kalsium dan fosfor pada kacang hijau bermanfaat untuk memperkuat tulang. Kacang hijau juga mengandung rendah lemak yang sangat baik bagi mereka yang ingin menghindari konsumsi lemak tinggi. Kadar lemak yang rendah dalam kacang hijau

menyebabkan bahan makanan atau minuman yang terbuat dari kacang hijau tidak mudah berbau. Lemak kacang hijau tersusun atas 73% asam lemak tak jenuh dan 27% asam lemak jenuh. Umumnya kacang-kacangan memang mengandung lemak tak jenuh tinggi. Asupan lemak tak jenuh tinggi penting untuk menjaga kesehatan jantung. Kacang hijau mengandung vitamin B1 yang berguna untuk pertumbuhan. Pulau Jawa merupakan penghasil utama kacang hijau di Indonesia, potensi lahan kering daerah tersebut yang sesuai ditanami kacang hijau sangat luas. Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Tumbuhan yang termasuk suku polongpolongan ini memiliki banyak manfaat dalam kehidupan sehari-hari sebagai sumber bahan pangan berprotein nabati tinggi. Kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legum, setelah kedelai dan kacang tanah Sumber : Retnaningsih, (2008)

Penulis menggantikan tepung gandum mejadi tepung kacang hijau untuk menabahkan kandungan protein dan vitamin hususnya kepada masyarakat yang ingin mengkonsumsi kue dan juga menyehatkan. Untuk menambahkan protein dan menurunkan kandungan kalori dan juga karbohidrat yang tinggi pada *sponge cake* penulis berencana ingin mengurangi masalah obesitas yang di sebabkan oleh tingginya kadar lemak yang terdapat di *sponge cake*. Oleh karena itu penulis akan mencoba mengganti tepung gandum sebagai bahan utama menjadi tepung kacang hijau pada pembuatan *sponge cake*. Berdasarkan latar belakang tersebut penulis akan meneliti “Subtitusi Tepung Kacang Hijau Sebagai Pengganti Tepung Terigu Dalam Pembuatan Sponge Cake”.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan judul yang akan di angkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat di tentukan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi pembuatan *sponge cake* menggunakan tepung kacang hijau ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap produk *sponge cake* menggunakan tepung kacang hijau ?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan di atas maka di ambil beberapa tujuan dari penyusunan proyek akhir sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pembuatan *sponge cake* menggunakan tepung kacang hijau.
2. Mengetahui daya terima konsumen dibuatnya *sponge cake* menggunakan tepung kacang hijau.

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

Peneliti di gunakan untuk menerapkan ilmu yang telah di pelajari selama diperkuliahan dalam bentuk pengolahan makanan.

2. Bagi penulis

Peneliti ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan untuk

menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan.

3. Bagi peneliti lebih lanjut

Peneliti ini dapat di gunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Manfaat praktis

Penelitian ini dapat di gunakan sebagai masukan kepada pengusaha kue untuk menambahkan protein dan mengurangi kalori dan karbohidrat yang terdapat pada *sponge cake*.

1.5 Batasan teori

Penelitian ini hanya menjelaskan dari cara pembuatan, formulasi resep hingga daya terima masyarakat