

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Kota Bandung adalah kota yang terkenal dengan kulinernya, mulai dari karedok, seblak, surabi, mie kocok dan batagor. Makanan yang terkenal di Bandung kebanyakan dibuat dari singkong contohnya seperti combro, misro, putri noong, ongol-ongol, keripik singkong, colenak dan yang paling terkenal adalah tape singkong atau biasa disebut peyeum. Peyeum atau tape singkong ini adalah makanan olahan dari singkong yang melewati tahap mulai dari perebusan singkong, pendingian, pemberian ragi dan disimpan di tempat tertutup untuk melalui fermentasi. Fermentasi ini berlangsung selama 2-5 hari, makin lama proses fermentasi berlangsung maka tape singkong makin lunak dan juga aroma dari proses fermentasi pada tape akan semakin tercium kuat. Tape singkong disebut peuyeum oleh masyarakat Bandung karena tape ini melalui proses fermentasi dengan cara dimasukan ke tempat yang beralas daun dan tertutup atau di peuyeum jika diartikan ke dalam bahasa Indonesia yang berarti diperam, karena proses diperam inilah tape singkong disebut juga dengan peuyem.

Tape singkong ini sering sekali dijadikan oleh-oleh karena rasanya yang khas dan unik, tape singkong memiliki tekstur yang lunak dengan rasa manis dan asam fermentasi. Peuyeum ini bisa dimakan langsung begitu saja. Bisa juga diolah jadi sajian lain seperti digoreng biasa, digoreng tepung, dibakar, atau jadi stup dan kolak. Ada juga kreasi atau inovasi yang dibuat untuk meningkatkan kuliner ini dan untuk mengenalkan tape singkong ini dalam produk yang berbeda contohnya colenak, prol tape, kue gabin, tape goreng sampai es tape. Selain enak tape singkong memiliki manfaat yang baik bagi tubuh terutama untuk sistem pencernaan karena tape memiliki banyak mengandung bakteri baik yang dapat mengurangi bakteri jahat dan dapat. Hasil dari singkong yang melewati proses fermentasi ini juga memiliki kandungan vitamin B1 dan juga memiliki vitamin B12.

*Cheese cake* merupakan makanan pencuci mulut yang berbahan utama *cream cheese*, *cheese cake* ini adalah jenis keju yang memiliki tekstur yang lembut karena terbuat dari campuran susu dan krim. *Cream cheese* ini selain menjadi bahan pada *cheese cake* digunakan sebagai olesan roti karena teksturnya yang lembut, *cream cheese* juga tidak hanya digunakan untuk membuat hidangan manis tetapi juga digunakan pada hidangan yang gurih juga. *Cheese cake* ini biasanya ditambahkan rasa atau topping buah, coklat dan cake atau biskuit sebagai layer dasar. *Cheese cake* juga memiliki dua cara pembuatan, yaitu *frozen* atau *chilled cheese cake* yang hanya melewati proses pendinginan atau pembekuan dan *baked cheese cake* yang melewati tahap pembakaran.

Menurut (Ananto, 2010:6) *Cheese cake* adalah hidangan pencuci mulut atau *dessert* yang terbuat dari keju muda sebagai bahan utama dan dicampur dengan produk olahan susu lainnya, seperti *cream*, *yoghurt*, dan susu kental manis, serta bahan lain, seperti coklat, buah-buahan, dan kacang-kacangan. *Cheese cake* dibuat menjadi dua jenis ketika dibuat. Yang pertama dibakar dengan metode *au bain marie*, disebut *baked cheese cake*. Yang kedua tanpa proses pembakaran, disebut *frozen cheese cake* atau *unbaked cheese cake*. Ini karena harus dibekukan dalam lemari es sebelum disajikan.

Tape singkong menurut (Nuraida dan Owens, 2014) tape singkong dibuat setelah singkong difermentasi oleh ragi yang mengandung kapang, khamir, bakteri asam laktat, dan bakteri amilolitik. Setiap 100 gram bahan, tape singkong mengandung 0,5 gram protein. Kandungan tiamina, vitamin B1, dapat meningkat hingga tiga kali lipat dengan fermentasi tape. Agar sel, otot, saraf, dan sistem pencernaan dapat berfungsi dengan baik, vitamin ini diperlukan. Tape dapat digolongkan sebagai sumber probiotik untuk tubuh dan mencegah anemia karena mengandung berbagai macam bakteri "baik" yang aman untuk dikonsumsi.

Penulis melakukan penelitian ini karena ingin membuat pengembangan terhadap *cheese cake* dengan penambahan tape singkong karena *cheese cake* yang mudah ditemukan di toko kue dan rasanya yang mudah diterima dengan tape singkong yang memiliki aroma dan rasa dari proses fermentasi yang khas akan cocok jika digabungkan. Pengembangan produk dengan penggunaan tapai singkong dalam *cheese cake* memberikan sentuhan tradisional dan cita rasa yang berbeda, menciptakan harmoni rasa yang menarik. Maka dari itu penulis mengangkat judul Pengembangan *Cheese Cake* Berbasis Tape Singkong.

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah :

1. Bagaimana formulasi resep pada pembuatan *cheese cake* berbasis tape singkong ?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *cheese cake* berbasis tape singkong ?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang diteliti maka dilakukanlah penelitian. Adapun Tujuan dalam penyusunan penulisan ini yaitu menghasilkan :

1. Untuk mengetahui bagaimana formulasi *cheese cake* berbasis tape singkong.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap pengembangan *cheese cake* berbasis tape singkong.

## **1.4 Batasan Masalah**

Penelitian yang dilakukan hanya berfokus pada formulasi resep pembuatan dan daya terima konsumen.

## 1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan penelitian ini dibagi menjadi 2 yaitu kegunaan teoritis dan kegunaan praktis, berikut adalah kegunaan penelitian :

1. Kegunaan Praktis

Dari hasil penelitian ini diharapkan dijadikan informasi tentang formulasi penambahan tape singkong dalam pembuatan *cheese cake*.

2. Kegunaan Teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat untuk menambah wawasan pengetahuan dan bagi penelitian berikutnya terkait tape singkong pada produk *cheese cake*.