

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia sangat kaya akan budaya dan seni yang diwarisinya, begitu pula dalam hal makanan dan minuman. Salah satu minuman tradisional yang turun menurun yaitu bandrek. Bandrek merupakan minuman tradisional asli Jawa Barat ini merupakan warisan turun menurun yang ada hingga generasi sekarang. Bandrek adalah minuman tradisional Indonesia yang terbuat dari campuran rempah-rempah, gula aren, dan air jahe. Dengan diolah dari bahan-bahan yang diperoleh dari sumber lokal, minuman ini memiliki cita rasa yang khas sesuai dengan selera masyarakat setempat, juga memiliki khasiat yang baik untuk Kesehatan. Minuman ini memiliki rasa yang khas hangat, dan menyegarkan serta memiliki banyak manfaat untuk Kesehatan. Selain bermanfaat bagi Kesehatan, bandrek juga memiliki nilai budaya yang tinggi. Minuman ini sering disajikan pada acara-acara adat, seperti pernikahan, sunatan, atau acara keagamaan. Pembuatan bandrek juga melibatkan proses tradisional yang memerlukan keahlian dan pengalaman khusus dalam memilih bahan baku, mengolah bahan baku, dan mencampurkan rempah-rempah.

Bahan utama dalam pembuatan bandrek adalah jahe, gula aren, dan rempah-rempah, seperti kayu manis, cengkeh, dan kapulaga. Tanaman jahe merupakan salah satu tanaman rempah-rempah yang memiliki banyak manfaat bagi manusia, baik sebagai bahan baku masakan, obat tradisional, maupun bahan baku industri. Di Indonesia dikenal memiliki tanah yang subur menjadikan tanah di Indonesia ditumbuhi banyak macam tanaman rempah, seperti jahe, kunyit, pala, sereh dan masih banyak jenis rempah lainnya. Biasanya masyarakat Indonesia mengolah tanaman rempah-rempah tersebut untuk dijadikan makanan, minuman hingga obat tradisional atau herbal. Rempah-rempah merupakan bahan aromatic yang berasal dari beberapa

bagian tanaman seperti bunga, buah, kulit, batang dan biji yang dapat digunakan untuk kegiatan memasak (Dyah Pramesthi et al.,2020). Karena rempah-rempah tersebut dipercaya memiliki banyak manfaat untuk Kesehatan tubuh.

Banyak sumber pangan lokal di Indonesia yang dapat dijadikan alternatif sumber pangan pokok, ketergantungan masyarakat pada beras membuat produk pangan lokal tidak banyak diminati. Dengan dilakukan inovasi produk, dinilai dapat meningkatkan penjualan produk pada perusahaan di bidang makanan mengingat konsumen yang menantikan ide, penampilan makanan baru, rasa, dan suasana baru terhadap inovasi produk sehingga dapat memaksimalkan laba karena keunikan dan rasanya. Dunia kuliner ternyata penuh dengan inovasi dan kreativitas yang tiada henti, penuh dengan 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). Menurut Minantyo (2011:136) inovasi produk adalah proses yang tidak pernah berhenti karena merupakan tuntutan dari perusahaan yang selalu menghendaki produk-produk baru dan tidak dapat muncul secara tiba-tiba tanpa ada orang-orang yang mau melakukannya.

Salah satunya yaitu Bolu gulung atau roll cake adalah varian dari cake. Berbeda dengan cake lainnya, roll cake atau swiss roll merupakan kue yang dapat dipanggang maupun dikukus dengan menggunakan loyang dangkal. Selain itu, roll cake banyak diminati para pencinta produk pastry, mengingat bahwa roll cake dapat dikonsumsi di setiap situasi dan acara yang dilaksanakan seperti pesta, meeting, jamuan tamu, oleh-oleh, dan lain sebagainya. Teksturnya yang lembut membuat siapa saja dengan lebih mudah melahapnya. Biasanya roll cake diisi dengan selai dan krim mentega (*buttercream*), krim butter itu sendiri bisa dibuat beraneka rasa, misalnya dengan penambahan coklat bubuk, vanilla, pandan, atau bubuk teh hijau. Selain rasa diatas ada varian rasa krim keju, krim meises, krim mocca, dan coklat siram.

Kualitas bahan dasar yang digunakan dalam pembuatan *roll cake* sangat mempengaruhi harga jual dari *roll cake*. Perkembangan roll menjadikan trend kembali pada beberapa tahun terakhir dengan muncul roll cake dengan motif batik, motif kartun, motif buah dan lain-lain (Koran Republika, 2014). Cake yang dibuat dengan cara diroll ini sangatlah populer, kue ini dapat ditemukan di berbagai toko kue, ataupun restoran. Banyaknya masyarakat yang menyukai cake roll membuat potensi usaha cake roll sangat bagus dan cemerlang. Banyaknya jumlah peminat cake roll menjadi industri yang sangat menjanjikan. Bisnis cake roll memiliki potensi yang menghasilkan keuntungan yang sangat memikat. Peluang untuk usaha cake roll juga sangat bagus dan masih terbuka lebar bagi siapa saja yang ingin terjun ke bisnis tersebut. Peminat cake roll kini semakin berkembang besar, sehingga potensi bisnis cake roll semakin sangat menjanjikan.

Metode yang sering digunakan dalam pembuatan swiss roll yaitu metode sponge cake hal ini dikarenakan untuk memperoleh bolu empuk, lentur, lembut, dan mudah digulung. Metode sponge itu sendiri dilakukan dengan mengocok telur, gula, dan bahan lainnya sampai adonan mengembang kaku setelah itu masuk mentega cair. Kemudian dalam langkah memanggang suhu yang diperlukan idealnya sekitar 180 derajat celcius selama 20 menit. Bolu yang tebalnya kurang dari 1 cm tidak boleh dipanggang lebih dari 20 menit, karena teksturnya akan kering dan pecah saat digulung.

Penulis memilih inovasi berbasis minuman bandrek dalam produk swiss roll untuk menambahkan protein dan vitamin pada makanan yang menyehatkan. Maka dari itu penambahan protein untuk menurunkan kandungan kalori dan juga karbohidrat yang tinggi pada swiss roll penulis berencana ingin mengurangi masalah obesitas yang disebabkan lemak yang terdapat pada swiss roll. Oleh karena itu penulis akan bereksperimen menggunakan minuman bandrek jahe dan *palm sugar* sebagai bahan utama pada pembuatan swiss roll. Dari pembahasan latar belakang penulis akan meneliti “Inovasi Swiss Roll Berbasis Minuman Bandrek”.

1.2 Rumusan Masalah

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

1. Bagaimana formulasi resep penggunaan bandrek pada inovasi produk swiss roll Cake?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap penggunaan bandrek pada Inovasi produk swiss roll?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka diambil beberapa tujuan dari penyusunan proyek akhir ini sebagai berikut :

1. Untuk mengetahui formulasi resep penggunaan bandrek pada inovasi produk swiss roll.
2. Untuk Mengetahui daya terima konsumen terhadap penggunaan bandrek pada inovasi produk swiss roll.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menjelaskan formulasi resep pembuatan Swiss Roll dengan penambahan jahe dan plam sugar dan daya terima konsumen terhadap produk Swiss Roll.

1.5 Kegunaan Penelitian

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

1.5.1 Kegunaan Praktis

Penelitian ini sebagai rekomendasi atau masukan sebagai produk inovasi di bidang patiseri dan untuk menambahkan protein dan mengurangi kalori dan karbohidrat.

1.5.2 Kegunaan Teoritis

1. Bagi Program Studi

Penelitian ini digunakan untuk menerapkan ilmu yang telah di pelajari selama diperkuliahan dalam bentuk pengolahan makanan

2. Bagi penulis

Penelitian ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan menambahkan wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan

3. Bagi peneliti

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk penelitian lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian