

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1. Latar Belakang

Makanan merupakan kebutuhan utama bagi kehidupan manusia, masyarakat Indonesia khususnya di kota-kota besar sekarang sudah mulai sadar akan pola hidup sehat, salah satunya mempertimbangkan kandungan yang ada di dalam makanan. Banyak penyakit muncul karena pola makan yang tidak teratur dan makanan yang kurang sehat. Selain makanan pokok dengan kandungan yang sehat, masyarakat kini juga mulai mempertimbangkan bahan yang ada pada makanan penutup untuk dikonsumsi khususnya *cake*.

*Cake* atau kue dalam pengertian umum adalah adonan yang dipanggang atau dikukus dengan bahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak. *Cake* juga dapat dibuat dengan bahan tambahan garam, bahan pengembang seperti *shortening*, susu dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan yang dikombinasikan dalam pembuatan *cake* menghasilkan tekstur yang empuk, warna dan aroma yang baik. Struktur *cake* ditentukan oleh bahan yang digunakan. Sebagian besar proses pembuatan *cake* relatif mudah. Keseimbangan penggunaan bahan, formula dan ukuran bahan yang tepat serta metode yang benar akan menghasilkan *cake* yang baik.

Perbandingan bahan baku *cake* dapat berbeda tergantung dari jenis *cake* yang dibuat. Kualitas *cake* tergantung dari bahan yang digunakan, bahan harus memiliki kualitas yang tinggi, proses pencampuran dan pembuatan adonan yang baik, tempertatur serta durasi pembakaran yang tepat. *Cake* dapat disajikan secara utuh (*whole*) atau potongan (*slice*). Berdasarkan cara pembuatannya, *cake* terdiri dari empat jenis, yaitu *sponge cake*, *butter cake*, *chiffon cake*, dan *cotton cake*.

*Sponge cake* merupakan jenis *cake* yang dibuat dari adonan kental yang ciri khasnya memiliki tekstur yang agak kasar, dan kurang lentur. *Sponge cake*

sudah populer di kalangan lapisan masyarakat Indonesia karena pada umumnya sebagai *cake* dasar dalam pembuatan *decorating cake* (kue yang dihias).

Metode pembuatan *sponge cake* adalah *foam method* yang pada tahap awal pembuatannya dilakukan pengocokan gula dan telur sampai mengembang hingga membentuk busa dan kaku. *Sponge cake* pada umumnya menggunakan telur yang banyak namun rendah lemak. Lemak yang dapat digunakan adalah mentega atau margarin yang dicairkan.

Salah satu bahan dalam pembuatan *cake* adalah tepung terigu, fungsi tepung terigu dalam pembuatan *sponge cake* adalah sebagai pembentuk struktur *cake*. Namun, mengkonsumsi terlalu banyak tepung terigu dapat berdampak buruk bagi kesehatan seperti obesitas, diabetes, dan berbahaya untuk beberapa orang yang memiliki intoleransi gluten.

*Cake* dapat dibuat dengan bahan-bahan yang sehat dan bergizi, sehingga lebih baik untuk dikonsumsi dalam jumlah yang lebih banyak tanpa menimbulkan efek buruk pada kesehatan. Adanya kue sehat berkaitan dengan meningkatnya kesadaran masyarakat akan pentingnya gaya hidup sehat dan makanan yang seimbang. Tren kue sehat juga didorong oleh permintaan pasar yang semakin tinggi untuk makanan organik dan alami. Selain itu, banyak orang yang memiliki alergi atau intoleransi terhadap bahan makanan tertentu seperti gluten atau susu, sehingga memerlukan kue yang dibuat dengan bahan-bahan alternatif yang lebih sehat. Seiring dengan peningkatan kesadaran tersebut, semakin banyak orang yang ingin mengurangi konsumsi gula, tepung, dan bahan-bahan tambahan lainnya yang tidak sehat dalam makanan mereka, termasuk dalam kue-kue. Kue sehat bisa menjadi alternatif yang baik untuk memenuhi kebutuhan orang yang menginginkan camilan yang sehat dan bergizi, namun tetap lezat dan mengenyangkan.

Kue sehat dapat dibuat dengan menggunakan bahan-bahan seperti tepung gandum utuh, gula alami seperti madu atau sirup maple, buah-buahan segar, kacang-kacangan, dan biji-bijian. Kue sehat biasanya lebih rendah kalori, lebih tinggi serat, dan lebih kaya nutrisi dibandingkan dengan kue-kue biasa.

Melihat masyarakat Indonesia yang mulai sadar akan pola hidup sehat dari makanan yang dikonsumsi dengan memperhatikan bahan yang digunakan, maka penulis memiliki sebuah ide dan gagasan. Penulis berinovasi membuat *flourless sponge cake* dengan menggunakan bubuk matcha sebagai bahan tambahan.

*Flourless sponge cake* atau kue spons tanpa tepung adalah jenis kue yang dibuat tanpa menggunakan tepung terigu sebagai bahan utamanya. Adanya kue yang tidak mengandung tepung terutama disebabkan oleh beberapa faktor, seperti alergi terhadap gluten atau tepung, keinginan untuk mengurangi asupan karbohidrat, atau hanya ingin mencoba variasi resep yang berbeda. *Flourless sponge cake* menjadi populer karena cocok dikonsumsi oleh orang yang menghindari konsumsi gluten atau alergi terhadap tepung terigu. Selain itu, kue ini juga dianggap lebih sehat karena tidak mengandung tepung terigu yang tinggi karbohidrat. *Flourless sponge cake* juga menjadi pilihan bagi mereka yang ingin mengurangi asupan karbohidrat atau mengikuti diet rendah karbohidrat seperti diet keto. Kue ini juga bisa dijadikan alternatif bagi orang yang sedang melakukan program penurunan berat badan.

*Flourless sponge cake* juga biasanya memiliki tekstur yang lebih lembut dan berpori-pori, serta memiliki rasa yang lebih kaya dan intens karena tidak ada tepung yang menyerap rasa dari bahan-bahan lain. Kue ini dapat disajikan dengan berbagai macam topping seperti buah segar, *whipped cream*, atau sirup, dan merupakan pilihan yang populer bagi mereka yang mencari kue yang berbeda dan tidak biasa.

Bubuk matcha berasal dari Daun teh hijau yang mengalami proses pengeringan dan penguapan kemudian ditumbuk halus. Daun teh hijau sendiri memiliki banyak manfaat seperti menurunkan berat badan, mencegah diabetes, meningkatkan kualitas tidur, sebagai antioksidan, anti stress, dan lain sebagainya. Proses pengolahan daun teh hijau menjadi bubuk matcha tidak mengurangi manfaat kandungan yang ada di dalamnya.

Menurut Direktur Pengolahan dan Pemasaran Hasil Perkebunan, Kementerian Pertanian, Dedi Junaedi mengatakan Indonesia memiliki kapasitas produksi teh hijau yang cukup memadai. Tercatat produksi teh hijau di Indonesia tahun 2019 sebesar 137,8 ton pada areal 108,75 hektar dengan produktivitas rata-rata mencapai 1,6 ton. Dalam hal Kesehatan, konsumsi matcha juga mejadi semakin populer di Indonesia karena manfaatnya yang diketahui.

Matcha mengandung antioksidan yang tinggi yang dapat memberikan manfaat kesehatan bagi tubuh. Selain itu matcha juga mengandung kafein yang dapat memberikan efek relaksasi dan meningkatkan konsentrasi. Pada dasarnya matcha memiliki rasa pahit yang dominan, ada beberapa jenis matcha yang diolah dengan bahan tambahan seperti gula atau susu untuk menghasilkan rasa yang lebih manis atau *creamy*. Walaupun daun teh hijau sudah melalui beberapa proses hingga menjadi matcha, kandungan gizi dan manfaat nya tidak berkurang.

Pada umumnya matcha digunakan untuk pengolahan minuman, seperti *latte*, *milkshake* dan minuman lainnya. Namun saat ini sudah banyak yang menggunakan matcha sebagai bahan tambahan untuk *ice cream*, *gelato*, coklat *praline*, roti dan salah satunya adalah *cake*. Penggunaan matcha dalam pembuatan kue dapat memberikan aroma dan rasa yang khas dari teh hijau, serta memberikan warna hijau alami yang menarik. Berdasarkan latar belakang diatas maka penulis mengambil judul **Penggunaan Bubuk Matcha Sebagai Bahan Tambahan *Flourless Sponge Cake***.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi *flourless sponge cake* dengan bubuk matcha sebagai bahan tambahan?

2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk *flourless sponge cake* dengan bubuk matcha sebagai bahan tambahan?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang diteliti, adapun tujuan dalam penyusunan tugas akhir ini yaitu:

1. Mengetahui formulasi *flourless sponge cake* dengan bubuk matcha sebagai bahan tambahan.
2. Mengetahui daya terima konsumen pada produk *flourless sponge cake* dengan bubuk matcha sebagai bahan tambahan.

### **1.4. Batasan Masalah**

Pembatasan masalah pada penelitian ini hanya membahas uji organoleptik terhadap produk *flourless sponge cake* dengan bubuk matcha sebagai bahan tambahan.

### **1.5. Kegunaan Penelitian**

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

#### **1.5.1 Kegunaan Praktis**

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari *flourless sponge cake* dengan tambahan bubuk matcha.
2. Memperluas pemikiran mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap suatu produk.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat tentang suatu produk *flourless sponge cake* dengan tambahan bubuk matcha.

### 1.5.2 Kegunaan Teoritis

#### 1. Bagi Jurusan Perhotelan

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah wawasan, pengetahuan, dan mengaplikasikan teori khususnya dalam bidang *patiserie* yang sudah di dapat selama berkuliah di Universitas Telkom.

#### 2. Bagi Penulis

Penelitian 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

Penelitian ini dapat digunakan sebagai refrensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.