

# BAB 1

## PENDAHULUAN

---

### 1.1 Latar Belakang

Seiring dengan perkembangan zaman dessert tidak hanya dinikmati setelah menu utama, melainkan sering juga dinikmati diluar susunan menu. Jenis makanan ini sangat dinikmati oleh semua kalangan umur mulai dari dewasa hingga anak-anak. Akhir-akhir ini dessert mulai dijadikan teman untuk meminum kopi, teh, snack, dan lain sebagainya. Hidangan dessert memiliki banyak variasi seperti cake, pie, es krim, dan lain lain. Cake adalah suatu hasil yang diperoleh dari pembakaran adonan yang mengandung tepung, gula, lemak, susu, telur, air (U.S. Wheat Associates, 1983). Cake merupakan jenis dessert yang sangat populer. Rasanya yang manis, bentuknya yang beragam, dan warnanya yang menarik sehingga digemari oleh masyarakat.



Gambar 1.1 Butter Cake 1

*Sumber : resepkoki.id*

Butter cake merupakan inovasi dari pound cake, dimana pada abad ke-17 dan ke-18 di amerika hanya terdapat beberapa jenis cake yaitu fruits, pound dan sponge, pada zaman dahulu belum menggunakan mixers, sehingga membutuhkan waktu yang lama dalam proses pembuatannya dan membuat cake hanya disajikan pada acara-acara khusus saja. Inovasi dari pound cake ini dikenal dengan butter cake dimana adanya perbedaan takaran untuk tiap bahannya. Butter cake merupakan bolu kuno yang memiliki ciri khas kandungan butter yang lebih banyak bila dibandingkan dengan cake lain. Proses pembuatan butter cake diawali dengan pengocokkan butter dan gula sampai pucat dan lembut, lalu telur dimasukan satu

persatu sambil dikocok kemudian bahan-bahan lain dimasukkan kedalam adonan (Gisslen, 2013). Perkembangan Butter cake saat ini terus dimodifikasi dalam pembuatannya seperti menambahkan sari jeruk nipis, buah kering, kurma dan yang lainnya. Butter cake menjadi salah satu jenis kue yang digemari oleh masyarakat secara luas karena butter cake memiliki tekstur yang lembut dengan aroma butter yang khas (Rahmadani, 2019).

Bayam merah (*amaranthus tricolor L.*) merupakan salah satu kelompok sayuran yang memiliki kandungan protein, lemak, kalium, kalsium, karbohidrat, serat, zat besi dan vitamin A, B, C. kadar antosianin pada bayam merah segar yaitu 122,458 mg/l. pada bayam yang telah direbus sekitar 61,409 mg/k (Nuhalmah, 2016). Kandungan antosianin yang terdapat pada bayam merah memiliki peran menjaga stabilitas tubuh dan mempunyai kandungan zat besi dan kalsium (Ningsih, 2005). Bayam merah memiliki pigmen antosianin yang dapat menghasilkan warna merah keunguan. Kandungan antosianin yang terdapat pada bayam berperan sebagai antioksidan yang bermanfaat menjaga stabilitas tubuh dan mempunyai kandungan senyawa Fe atau Zat besi serta kalsium yang tinggi (Sutoyo, 1998).

Berdasarkan uraian tersebut peneliti mengambil inisiatif untuk membuat butter cake dengan penambahan bayam merah. Masih sedikitnya olahan makanan pada bayam merah, maka akan menjadikan inovasi baru dari butter cake dengan rasa yang baru. Kandungan antosianin pada bayam merah akan menaikkan tingkat kemerahan pada butter cake.

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan diatas, maka penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul:

“inovasi butter cake berbasis bayam merah”

## **1.2 Rumusan Masalah**

Berdasarkan masalah yang dikemukakan pada latar belakang peneliti tentang “inovasi butter cake berbasis bayam merah” sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi untuk butter cake berbasis bayam merah?
2. Bagaimana daya terima konsumen pada produk butter cake berbasis bayam merah?

## **1.3 Tujuan Penelitian**

Berdasarkan permasalahan yang diteliti, tujuan penulis mengangkat judul “inovasi butter cake berbasis bayam merah” adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi butter cake berbasis bayam merah.

2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap produk Butter cake berbasis Bayam Merah.

### **1.4 Batasan Masalah**

Agar menghindari terjadinya penyimpangan atau kesalahan pada penelitian, maka penelitian ini dibatasi pada mengetahui pengembangan resep yang tepat pada pembuatan butter cake berbahan bayam merah dan mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk tersebut.

### **1.5 Kegunaan Penelitian**

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

#### **1.5.1 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 kuliah di Universitas Telkom.
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 digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

#### **1.5.2 Kegunaan Praktis**

1. Dari penelitian ini diharapkan dapat bermanfaat sebagai referensi dan inovasi baru dari butter cake dan olahan pada bayam merah.
2. Mengenalkan kan manfaat dari bayam merah.