

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Indonesia merupakan negara kepulauan dengan banyak kebudayaan, keanekaragaman, suku, bangsa, bahasa dan juga kekayaan alam yang melimpah pada setiap pulauanya. Sebagai negara kepulauan beriklim tropis, Indonesia kaya akan keanekaragaman hayati, termasuk kekayaan pangan yang melimpah. Keanekaragaman ini terwujud dalam berbagai jenis tanaman pangan, umbi-umbian, buah-buahan, sayuran, rempah-rempah, dan sumber protein nabati. Pulau Bali dikenal sebagai pulau yang memiliki kekayaan dalam berbagai aspek. Selama ini, sektor pariwisata telah menjadi andalan utama pulau ini namun perlu disadari bahwa Bali juga mempunyai potensi besar di bidang pertanian dan perkebunan.

Buleleng, salah satu kabupaten terbesar di Bali dengan ibu kota Singaraja, terdiri dari 9 kecamatan, 19 kelurahan, dan 129 desa. Desa Bukti merupakan salah satu desa yang berada di kecamatan Kubutambahan kabupaten Buleleng Bali. Sebagian besar warga desa ini mengelola pertanian di lahan mereka masing-masing, dengan luas total lahan perkebunan mencapai 435 hektar. Beberapa tanaman yang dibudidayakan antara lain singkong, jagung, pisang, dan sorgum. Singkong merupakan salah satu dari Agrowisata Perkebunan yang telah lama menjadi tanaman andalan di Desa Bukti, ditanam di 23 titik perkebunan dengan total luas 175 hektar (Ayu et al., 2023). Singkong adalah salah satu hasil bumi Indonesia dengan biaya penanaman yang sangat terjangkau, dan dapat diolah menjadi berbagai bahan makanan, termasuk tepung yang dapat digunakan sebagai pengganti

tepung terigu atau gandum dalam pembuatan kue dan sejenisnya (Sandia et al., 2019). Singkong memiliki potensi besar untuk diolah menjadi produk-produk olahan yang bernilai tambah. Desa Bukit merupakan produsen singkong dan mengembangkan mocaf (*Modified Cassava Flour*) melalui kerja sama Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Bali (BPTP Balitbangtan-Bali) dan kelompok Tani Ternak Kerti Winangun (Murtiasa et al., 2021).

Seiring berjalannya waktu, banyak variasi *cake* menggunakan bahan baku tepung terigu dikombinasi atau di ganti dengan bahan baku selain tepung terigu. Menurut Rofi'ah, (2017) terdapat 3 jenis tepung terigu di antaranya, tepung terigu protein tinggi dengan kandungan kadar protein antara 12%-14% ideal untuk pembuatan roti dan *mie*, tepung terigu protein sedang antara 10%-11% dapat digunakan dalam pembuatan *cookies*, *pastry*, *pie* dan donat, kemudian tepung terigu protein rendah antara 8%-9% dapat digunakan dalam olahan *cake*, gorengan, *biscuit*, dan wafer. Di Indonesia tepung terigu masih didapatkan dengan cara mengimpor dalam jumlah besar. Keberadaan singkong yang melimpah merupakan salah satu kekayaan alam di Indonesia seharusnya dapat mengurangi jumlah impor gandum (Rumadana & Salu, 2020). *Cake* merupakan suatu produk makanan dengan karakteristik yang khas yaitu, rasa manis dengan berbahan dasar tepung terigu, gula, telur dan lemak (Ambarwati et al., 2020). Kecenderungan menggantikan tepung terigu sebagai bahan utama dalam pembuatan *cake* dengan mengombinasi atau menggantikan bahan lain sebagai peluang yang besar untuk mengurangi ketergantungan terhadap tepung terigu dalam pembuatan *cake*. Masyarakat cenderung menggunakan protein rendah untuk pengolahan *cake*. Daya serap air yang rendah dan buliran yang lebih halus sangat cocok untuk pembuatan olahan

cake yang cair sehingga tekstur yang dihasilkan tetap kokoh, begitu pula dalam pembuatan *biscuit*, kue kering dan wafer akan menghasilkan tekstur yang renyah (Rofi'ah, 2017).

Beragamnya jenis makanan mendorong industri pangan olahan untuk mempertimbangkan ketersediaan bahan baku. Oleh karena itu, pemanfaatan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu menjadi salah satu upaya untuk memenuhi kebutuhan berbagai produk pangan olahan. Tepung mocaf bisa digunakan sebagai bahan baku, baik sebagai substitusi maupun sepenuhnya, dalam berbagai produk *bakery* seperti kue kering (*cookies*, *nastar*, dan *kaastengel*), kue basah (*cake*, kue lapis, *brownies*, *sponge cake*), dan roti tawar (Nurdin et al., 2018). Pengurangan penggunaan tepung terigu bertujuan untuk mengurangi impor bahan baku dari luar negeri dan mengembangkan bahan baku lokal, sehingga dapat meningkatkan nilai pangan lokal seperti singkong (Nikmah & Chayati, 2021). Tepung mocaf tidak sama dengan tepung terigu, tepung mocaf berasal dari singkong sedangkan tepung terigu berasal dari biji gandum (Raini & Maimunah, 2022). Tepung mocaf memiliki keunggulan bebas gluten, protein yang tinggi dan kandungan Hidrogen sianida (HCN) yang rendah (Gusriani et al., 2021). Karakteristiknya sangat mirip dengan tepung terigu, sehingga bisa menjadi alternatif yang baik sebagai pengganti tepung terigu (Yuniar et al., 2023). *Mocaf* adalah tepung singkong yang diproses melalui fermentasi dengan Bakteri Asam Laktat (BAL), menghasilkan perubahan karakteristik seperti peningkatan viskositas, gaya rehidrasi, dan kemampuan melarut, sehingga menyerupai tepung terigu (Gusriani et al., 2021).

Roll cake adalah salah satu hidangan *cake* yang sangat digemari oleh masyarakat, rasa yang manis serta tekstur yang lembut. *Roll cake* merupakan *cake*

yang berbahan dasar tepung terigu, gula, telur, dan lemak. *Roll cake* sangat populer di kalangan masyarakat, dengan menjadikan *roll cake* sebagai hidangan saat menyambut tamu, hidangan untuk kerabat, keluarga, teman bahkan konsumsi pribadi. Dalam penelitian ini *roll cake* menjadi objek yang akan digantikan bahan baku tepung terigu menggunakan tepung mocaf. Penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan *roll cake* diharapkan tidak mengurangi kualitas pada *roll cake* tersebut, sehingga kualitas yang didapatkan dari *roll cake* tetap memenuhi standar. Tujuan dari penelitian ini memberikan inovasi baru pada *roll cake* dengan substitusi tepung mocaf sehingga menghasilkan *roll cake* dengan karakteristik yang sesuai. Substitusi tepung terigu menggunakan tepung mocaf dalam pembuatan *roll cake* didukung dari penelitian Fransiska et al., (2019) meneliti terkait “Studi Eksperimen Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Menjadi *Brownies* Kukus”. Penelitian ini bertujuan untuk mengetahui Tingkat penerimaan terhadap mocaf *brownies* kukus. Penelitian terkait menjadikan tepung mocaf sebagai alternatif substitusi pembuatan produk *brownies* kukus . Impor gandum akan semakin berkurang di Indonesia dan dapat menguntungkan perekonomian masyarakat.

Berdasarkan penelitian terkait diatas, penelitian tentang Inovasi *Roll Cake* dengan Teknik Kukus Menggunakan Substitusi Tepung Mocaf belum ada yang meneliti, maka peneliti tertarik meneliti terkait eksperimen untuk menciptakan inovasi baru dengan memanfaatkan pangan lokal yaitu tepung mocaf. Judul penelitian pada kajian ini adalah **“Inovasi *Roll Cake* dengan Teknik Kukus Menggunakan Substitusi Tepung Mocaf”**.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, masalah yang dapat diidentifikasi adalah sebagai berikut:

1. Terdapat ketergantungan terhadap tepung terigu dalam pembuatan *cake*, yang menjadi bahan utama dengan penggunaan yang dominan di masyarakat.
2. Rendahnya kesadaran masyarakat tentang keberadaan *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan tepung mocaf.
3. Keterbatasan pengetahuan dan keterampilan dalam pengolahan tepung mocaf menjadi *roll cake* yang berkualitas, sehingga banyak masyarakat belum beralih dari tepung terigu.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah, untuk memberikan fokus dan kedalaman dalam penelitian ini, perlu adanya pembatasan permasalahan yang akan dibahas. Oleh karena itu, permasalahan yang akan dibahas hanya dibatasi pada masalah yaitu:

1. Belum diketahui formulasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan tepung mocaf.
2. Perlunya uji kualitas *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan menggunakan tepung mocaf.
3. Masih kurangnya kesadaran masyarakat dalam memanfaatkan tepung mocaf sebagai bahan substitusi *roll cake* kukus.
4. Masyarakat perlu dikenalkan produk *roll cake* mocaf kukus melalui uji

selera.

1.4 Rumusan Masalah

Mengacu pada hal-hal yang melatarbelakangi, perumusan permasalahan dapat dilakukan dengan menanyakan hal yaitu:

1. Bagaimanakah formulasi inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf?
2. Bagaimanakah kualitas inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf ditinjau dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa?
3. Bagaimanakah kesukaan konsumen terhadap inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf ditinjau dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan permasalahan, tujuan dari kajian ini adalah

1. Mengetahui inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf
2. Mengetahui kualitas inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf ditinjau dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.
3. Mengetahui kesukaan konsumen terhadap inovasi *roll cake* dengan teknik kukus menggunakan substitusi tepung mocaf ditinjau dari aspek bentuk, warna, tekstur, aroma dan rasa.

1.6 Manfaat Penelitian

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi yang signifikan, baik dalam ranah teoritis maupun praktis. Dengan demikian, hasil penelitian ini diharapkan dapat memberikan dampak yang positif dan berkelanjutan bagi perkembangan ilmu pengetahuan. Berikut merupakan manfaat dari penelitian ini yaitu:

1. Manfaat bagi peneliti

Temuan penelitian ini diharapkan dapat menjadi sumber inspirasi bagi pembelajaran sekaligus menjadi bahan utama bagi peneliti yang bertujuan untuk memberikan pemahaman yang lebih baik tentang potensi penggunaan tepung *Mocaf* sebagai substitusi dalam pembuatan *roll cake* kukus dan dapat menerapkan pengetahuan yang dimiliki selama menempuh pendidikan menjadi mahasiswa Program Studi Pendidikan Vokasional Seni Kuliner.

2. Bagi Mahasiswa Kuliner

Penelitian ini dapat menjadi bahan praktik atau acuan yang mana digunakan sebagai referensi dalam praktik pembuatan *roll cake* kukus dengan memanfaatkan tepung *mocaf* sebagai bahan alternatif.

3. Manfaat bagi masyarakat

Hasil penelitian ini dapat menambah pengetahuan serta menjadi kreatif untuk menggunakan bahan baku yang efektif seperti tepung *mocaf* untuk menjadi bahan alternatif pengganti tepung terigu dalam pembuatan *roll cake*.