

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1 [Latar Belakang

Indonesia merupakan negara tropis mempunyai tanah yang subur dan memiliki berbagai macam kelompok pertanian yang berpotensi untuk dikembangkan di dalam negeri maupun luar negeri. Potensi dan sumber daya alam yang melimpah, menjadikan wilayah ini sangat mendukung pengembangan sektor pertanian. Untuk itu perlu diciptakan suasana sosial yang mendukung petani, sekaligus terwujudnya daya cipta dan aktivitas masyarakat (Isbah, 2019). Pertanian di Bali memiliki sektor yang sangat melimpah berkat sumber daya alam yang dapat dikembangkan, seperti umbi-umbian, sayuran, buah-buahan dan lainnya. Buah-buahan merupakan kelompok hortikultur yang memiliki bahan pangan yang sangat dibutuhkan oleh masyarakat untuk memenuhi kebutuhan gizi, karena buah-buahan banyak mengandung Vitamin (vitamin C, vitamin B, vitamin B1, vitamin B6), mineral, zat besi, dan serat (Ritonga et al., 2024). Salah satunya buah markisa ungu.

Menurut Pratiwi, (2020) Buah markisa ungu (*Passiflora edulis f Edulis Sims*) merupakan tanaman merambat yang berasal dari Brazil kemudian dibudidayakan di daerah tropis, pegunungan atau berhawa sejuk salah satunya Indonesia. Buah markisa ungu ini dapat tumbuh di dataran tinggi, memiliki sari buah yang mempunyai rasa asam dan kental dengan aroma yang khas buah markisa. Buah markisa adalah sumber antioksidan alami yang dapat dilihat dari daging buahnya yang berwarna orange dan berisi biji yang diselimuti sari buah markisa ini. Antioksidan ini berperan dalam melindungi tubuh dari paparan radikal bebas.

Antioksidan yang banyak pada buah markisa ungu adalah pelifenol, vitamin C, dan karotenoid (Kusumah et al., 2021).

Tanaman buah markisa ini banyak dibudidayakan di Bali. Buah markisa khususnya Bali ada 3 jenis yaitu markisa kuning, markisa orange dan markisa ungu. 3 jenis markisa ini memiliki jumlah manfaat yang berbeda, buah markisa kuning memiliki konsentrasi pektin sebanyak (37,37g/100 g), Buah markisa orange memiliki kandungan terutama  $\beta$ -karoten sebanyak (21.274  $\mu$ g/100g) dan buah markisa memiliki kandungan antosianin yang lebih tinggi sebanyak (103,68 mg/100g) (Ralf dkk, 2016).

Pemanfaatan buah markisa menjadi produk olahan yang bernilai ekonomis dengan mencoba membantu meningkatkan buah lokal menjadi sebuah produk *cup cake*. Jika dilihat dari karakteristik buah markisa ungu ini banyak menghasilkan manfaat bagi tubuh. Buah markisa mudah dibudidayakan untuk menghasilkan manfaat yang lebih besar, buah markisa dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman (Zulfida & Rahmania, 2022). Buah markisa adalah buah yang dapat dikonsumsi dalam keadaan segar maupun dalam keadaan diolah seperti sirup, permen jelly kering (Satria et al., 2018).

Dari penelitian terdahulu banyak olahan *cup cake* dengan penambahan buah seperti penelitian terdahulu dari peneliti (Mehiry dkk., 2018) penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi terhadap penggunaan pure pepaya (*Carica papaya L.*) sebagai substitusi terhadap indikator nutrisi, karakteristik sensorik warna, rasa dan aroma pada *cup cake*.

Cake merupakan salah satu makanan yang populer di Indonesia hingga saat ini yang banyak diminati oleh kalangan anak-anak hingga lansia dan sering

dimodifikasi dengan berbagai bahan untuk memberikan rasa yang lebih bervariasi dan menarik. *cup cake* merupakan kue mini yang biasanya di hidangkan pada saat *dessert* atau penutup yang berbentuk mangkuk yang memiliki rasa dominan manis dan beragam rasa buah-buahan seperti strawberry, coklat, vanilla, dan selai kacang. Saat ini, *cup cake* menjadi sangat bervariasi, mulai dari komposisi bahan baku, ukuran, bentuk dan dekorasi (Studi et al., 2019). Karena bentuknya yang menarik, sehingga *cup cake* banyak digunakan sebagai hiasan dekorasi pesta ulang tahun maupun pesta *anniversary*. Bahan dasar *cup cake* sangat sederhana yaitu tepung terigu, gula, lemak dan bahan tambahan makanan. Penelitian yang dilakukan adalah pemanfaatan buah markisa ungu sebagai bahan tambahan pembuatan *cup cake* karena buah markisa ungu ini kaya akan kandungan antioksidan yang tinggi dan banyak manfaat bagi kesehatan tubuh. Buah markisa kaya akan vitamin bagi kesehatan. Meskipun begitu buah markisa belum banyak diolah menjadi inovasi produk di kalangan masyarakat. Oleh karena itu, peneliti ingin mengembangkan buah markisa menjadi produk olahan berupa *cup cake*. Tujuan utama dalam pembuatan *cup cake* markisa ini dapat memberikan manfaat yang lebih besar bagi masyarakat melalui penggunaan buah markisa sebagai tambahan bahan lokal dalam berbagai produk kuliner.

Mengacu pada penjelasan diatas, maka penulis melakukan penelitian terhadap penggunaan buah markisa ungu dalam pembuatan *cup cake*. Buah markisa ungu dipilih karena memiliki kandungan antioksidan yang tinggi serta potensi sebagai bahan tambahan *cup cake* yang dapat meningkatkan nilai fungsional buah markisa ungu. Penambahan bahan buah markisa ungu dalam pembuatan *cup cake*, penelitian ini dilakukan untuk mendapatkan formulasi terbaik yang dapat

menghasilkan *cup cake* dengan tekstur lembut, aroma buah markisa ungu dan rasa yang dapat diterima oleh konsumen. Selanjutnya dilakukan uji kesukaan *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu sebagai inovasi produk yang dilihat dari tekstur, warna, aroma dan rasa.

Penggunaan buah markisa ungu pada penelitian ini sebagai pengembangan pemanfaatan buah pangan lokal di dalam dunia kuliner yang kurang populer. Pemilihan *cup cake* sebagai produk dalam penelitian ini merupakan strategi untuk memvariasikan olahan bahan lokal menjadi produk yang lebih inovatif dan bernilai tambah serta mengurangi ketergantungan pada barang import.

## 1.2 Identifikasi Masalah Penelitian

Berdasarkan latar belakang di atas dapat diidentifikasi masalah yang terdapat dalam penelitian ini sebagai berikut:

1. Memanfaatkan bahan pangan lokal diantaranya buah markisa ungu.
2. Belum ada pengembangan produk inovatif *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu.
3. Belum diketahui tingkat kesukaan masyarakat terhadap *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu.

## 1.3 Pembatasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah diatas, maka perlu dibatasi ruang lingkup permasalahan yang akan di bahas yaitu memfokuskan pada Uji Kesukaan pada “Inovasi Pembuatan *Cup Cake* Dengan Penambahan Buah Markisa Ungu”.

#### 1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah di atas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi pembuatan *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu?
2. Bagaimana uji kesukaan *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu di tinjau dari aspek segi warna, tekstur, aroma, bentuk dan rasa?

#### 1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui bagaimana proses formulasi *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu.
2. Untuk mengetahui tingkat kesukaan masyarakat umum terhadap produk *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu.

#### 1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Hasil penelitian ini diharapkan memperoleh hasil yang dapat memberikan manfaat baik secara teoritis dan juga manfaat praktis. Adapun manfaat yang diharapkan penulis dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

##### 1. Manfaat Teoritis

Dengan hasil penelitian ini, diharapkan dapat memberikan pengetahuan buah markisa ungu yang dapat diolah secara maksimal, serta untuk mahasiswa Pendidikan Vokasional Seni Kuliner sebagai referensi belajar tentang pemanfaatan buah markisa ungu dalam pembuatan *cup cake*.

## 2. Manfaat Praktis

### a. Bagi Peneliti

Dapat digunakan sebagai contoh untuk mengembangkan produk-produk yang lain berbahan dasar buah markisa ungu.

### b. Bagi Masyarakat

Penelitian ini bermanfaat untuk memperkenalkan produk *cup cake* dengan penambahan buah markisa ungu. sebagai alternatif camilan dapat dikonsumsi semua kalangan masyarakat.

