

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Salah satu kebutuhan pokok manusia yang sangat penting adalah makanan. Dimana kandungan dalam makanan sangat penting bagi tubuh manusia yang dapat membantu dalam menjalankan aktivitasnya. Makanan sendiri dapat terdiri dari makanan pembuka (*appetizer*), makanan pokok (*maincourse*), dan makanan penutup (*dessert*). Jenis makanan yang biasa dimakan adalah makanan penutup (*dessert*). Makanan ini adalah hidangan yang umumnya disajikan pada saat akhir makan, biasanya terdiri atas makanan manis. Adapun salah satu contoh makanan manis yang umum dikonsumsi yaitu *cake*.

Cake adalah salah satu makanan manis yang sering dikonsumsi dan sangat populer dikalangan masyarakat umum, rasanya yang manis ditambah dengan bentuk dan aneka *topping* atau isian yang menarik membuatnya banyak digemari dari berbagai kalangan seperti anak-anak sampai dengan orang dewasa. Berdasarkan cara pembuatannya, salah satu *cake* dapat dibuat dari *sponge cake*. *Sponge cake* adalah *cake* dengan tekstur yang lembut yang dapat diberi dengan beranekaragam pewarna, salah satu contohnya *red velvet cake*.

Red velvet cake merupakan contoh *cake* terbuat dari adonan *sponge cake* yang diberikan zat pewarna merah dan ditambah dengan *cream* keju sehingga memiliki

rasa yang manis membuat banyak orang menyukai *cake* jenis ini. Umumnya *cake red velvet* yang dijual ditoko kue adalah kue yang menggunakan bahan pewarna buatan. Pada umumnya *red velvet cake* yang dijual ditoko-toko kue seperti di toko kue Valensia art Bakery, Istana Bakery, Conato, Holland Bakery adalah jenis kue sponge yang diberikan pewarna merah dan diberi *cream* keju. Salah satu toko kue yang menjual *cake red velvet* yaitu conato. Berdasarkan hasil wawancara yang dilakukan dengan narasumber yaitu salah satu penjaga toko conato yang ada di daerah Denpasar bernama Yanti menerangkan bahwa *cake red velvet* cukup banyak diminati konsumen khususnya pada saat hari raya seperti galungan, kuningan, serta hari Valentine yang merupakan hari kasih sayang sehingga penjualan *cake red velvet* bisa mencapai 20 pcs perhari sedangkan hari-hari biasanya menjual 5-7 pcs dengan harga Rp. 20.000 untuk 1 pcs *cake red velvet* berukuran kecil.

Dalam pembuatan *sponge cake* terdiri dari bahan utama dan bahan penunjang. Didalam pembuatan adonan *sponge cake* memerlukan bahan-bahan antara lain lemak, gula pasir, telur, dan tepung terigu. Sementara bahan penunjang yang digunakan dalam membuat adonan *sponge cake* antara lain bahan bahan cair, bahan pengembang, bahan pewarna. Bahan-bahan ini digunakan untuk menghasilkan *sponge cake* yang enak dan menggugah selera makan. Salah satu bahan penunjang dalam membuat *cake* adalah bahan pewarna. Bahan pewarna adalah satu bahan penunjang dalam proses pembuatan kue yang bertujuan agar kue terlihat lebih menarik. Bahan pewarna makanan dapat digolongkan sebagai bahan aditif makanan yang bertujuan untuk menambah nilai dari makanan yang dibuat. Bahan ini sudah digunakan sejak dulu oleh manusia. Terdapat 2 (dua) pewarna jenis ini yaitu bahan

pewarna alami dan bahan pewarna buatan. Bahan pewarna yang berasal dari bahan-bahan alam dapat dikategorikan sebagai pewarna makanan alami seperti daun suji yang menghasilkan warna hijau, kunyit yang menghasilkan warna kuning, dan umbi bit yang menghasilkan warna merah. Sedangkan bahan pewarna yang terbuat dari bahan kimia seperti tartazin, rodamin B dikategorikan dalam bahan pewarna makanan buatan.

Selain bahan pewarna buatan atau sintetis, dapat juga digunakan bahan pewarna alami yang berasal dari ekstrak buah-buahan atau sayur-sayuran. Seperti warna merah yang berasal dari umbi bit. Memanfaatkan ekstrak pewarna alami dalam bahan makanan sangat baik digunakan karena dengan menggunakan bahan-bahan alami maka *sponge cake* yang dihasilkanpun akan baik dan memiliki nilai gizi yang berlebih dibandingkan dengan menggunakan bahan sintetis. Sehingga bahan alami banyak digunakan mengandung nilai gizi yang baik dalam proses pembuatan *sponge cake* juga akan menambah nilai gizi *sponge cake* tersebut.

Umbi bit dapat dimanfaatkan sebagai pewarna alami dalam penganan makanan. Didalam kandungan umbi bit merah terdapat pigmen *betasianin* yaitu turunan dari *betalain*. *Betasianin* merupakan pigmen berwarna merah atau violet yang merupakan kelompok flavanoid bersifat polar karena mengikat gula, pigmen bernitrogen dan merupakan pengganti antosianin. Selain itu kandungan yang ada didalam umbi bit seperti serat, vitamin, zat besi, dll baik untuk kesehatan tubuh. Oleh karena itu umbi bit sering dikonsumsi sebagai jus atau bahan tambahan dalam makanan. Peneliti memilih umbi bit sebagai bahan pewarna alam pengganti pewarna sintetis dalam pembuatan cake red velvet dikarenakan hasil dari ekstrak umbi bit yaitu

merah keunguan yang sama dengan pewarna sintetis merah yang digunakan dalam pembuatan cake red velvet.

Berdasarkan sumber yang berasal dari sumber internet yang penulis dapatkan dari salah satu akun media sosial yaitu dari @dapoer_mabelle yang terdapat pada aneka.resep.kue, kemudian resep dari @dida_mamaitara yang terdapat pada akun cakedankue, resep dari @tintinrayner yang terdapat pada akun aneka.resep.masakan.dan.kue, serta resep dari @suyantodjamil menerangkan resep *cake red velvet* yang menggunakan bahan pewarna makanan sintesis dalam proses pembuatannya. Oleh karena itu bahan pewarna sangat sering digunakan dalam pembuatan cake yang akan membuat cake terlihat lebih menarik.

Dalam penelitian ini penulis melakukan eksperimen terhadap bahan pewarna alami yang berasal dari ekstrak umbi bit. Dalam penelitian ini juga penulis lebih menekankan pada *sponge cake red velvet* dengan menggunakan ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna alami pengganti pewarna sintetis yang digunakan. Oleh karena itu sesuai dengan latarbelakang yang penulis buat, penulis akan meneliti mengenai “Uji Kualitas *Red Velvet Cake* Dengan Menggunakan Ekstrak Umbi Bit (*Beta Vulgaris*) Sebagai Bahan Pewarna”.

1.2 Identifikasi Masalah

Berdasarkan latarbelakang yang telah dibuat, maka dapat diidentifikasi masalah-masalah sebagai berikut :

1. *Cake Red Velvet* yang banyak dijual ditoko kue modern.

2. Penggunaan bahan pewarna buatan atau sintesis pada makanan khususnya pada *Cake*.
3. Umbi bit yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna alami.
4. Hasil *Sponge Cake Red Velvet* dengan menggunakan umbi bit sebagai pewarna yang dapat dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.

1.3 Batasan Masalah

Berdasarkan identifikasi masalah yang telah dibuat, karena penulis terfokus kedalam penggunaan umbi bit sebagai bahan pewarna alami yang digunakan. Adapun batasan yang penulis ajukan sebagai berikut :

1. Hasil *Sponge Cake Red Velvet* dengan menggunakan ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.

1.4 Rumusan Masalah

Berdasarkan batasan masalah diatas, adapun rumusan masalah yang penulis buat sebagai berikut :

1. Bagaimana kualitas *sponge cake red velvet* dengan menggunakan 100% ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa?
2. Bagaimana kualitas *sponge cake red velvet* dengan menggunakan 75% ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa?
3. Bagaimana kualitas *sponge cake red velvet* dengan menggunakan 50% ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa?

1.5 Tujuan Penelitian

Berdasarkan dengan rumusan masalah yang dibuat, adapun tujuan dari penelitian ini sebagai berikut :

1. Mengetahui kualitas *sponge cake red velvet* dengan menggunakan 100% ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.
2. Mengetahui kualitas *sponge cake red velvet* dengan menggunakan 75% ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.
3. Mengetahui kualitas *sponge cake red velvet* dengan menggunakan 50% ekstrak umbi bit sebagai bahan pewarna dilihat dari aspek warna, tekstur, dan rasa.

1.6 Manfaat Hasil Penelitian

Sesuai dengan tujuan penelitian diatas, adapun manfaat dari hasil penelitian ini sebagai berikut :

1. Manfaat teoritis

Manfaat penelitian ini diharapkan dapat menjadi bahan kajian dalam pengembangan ilmu pengetahuan mengenai pewarna makanan khususnya pada mata kuliah yang berhubungan dengan makanan dan bahan pewarna di Jurusan Teknologi Industri, lebih menghusus pada Program Studi Pendidikan Kesejahteraan Keluarga, Konsentrasi Tata Boga UNDIKSHA, sehingga dapat mendorong mahasiswa untuk mengurangi penggunaan pewarna buatan dan dapat menciptakan produk yang lebih inovatif.

2. Manfaat praktis

a. Bagi peneliti

Hasil dari penelitian ini, peneliti dapat mengetahui bahan pewarna alami dari umbi bit yang dapat digunakan dalam proses pembuatan makanan.

b. Bagi masyarakat

Dari hasil penelitian ini, peneliti dapat memberikan pemahaman drefrenshi kepada masyarakat umum baik sebgai produsen maupun konsumen sehingga mengetahui bahan pewarna alami dari umbi bit yang dapat digunakan dalam proses pembuatan makanan.

