

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Menurut Kroening (2003), *Pancake* dalam bahasa belanda adalah *pannenkoek*. *Pancake* adalah kue dadar yang dibuat dari terigu, telur ayam, gula, dan susu. Bahan-bahan dicampur dengan air membentuk adonan kental yang digoreng diatas wajan sewaktu masih hangat atau setelah dingin. Kue ini dimakan dengan tambahan mentega dan sirup *maple*, selai, atau madu.

Menurut Spritzler (2016), *Pancake* dan *Waffle* adalah pilihan yang populer untuk sarapan akhir pekan di rumah atau di restoran. *Pancake* dan *waffle* mengandung tepung, telur, gula dan susu. Namun mereka dimasak dengan cara agak berbeda untuk mendapatkan bentuk dan tekstur yang berbeda. Meskipun mereka memiliki lebih banyak protein daripada beberapa jenis sarapan yang lain, *pancake* dan *waffle* sangat tinggi kandungan dari tepung olahan. Banyak peneliti percaya bahwa biji-bijian olahan seperti tepung terigu berkontribusi terhadap resistensi insulin dan obesitas. Namun salah satu bahan yang sangat berperan penting dalam pembuatan *pancake* adalah tepung terigu.

Menurut Gisslen (2016), Tepung terigu adalah bahan terpenting dalam *bakeshop*. Tepung terigu memberikan ukuran dan struktur untuk sebagian besar produk termasuk roti, kue, kue kering dan produk *pastry*. Tepung terigu

yang digunakan dalam pembuatan *pancake* yaitu tepung terigu yang berprotein sedang. Tepung ini diformulasikan sedikit lebih lemah dari tepung roti sehingga bisa digunakan untuk kue kering juga. Tepung serbaguna memiliki kandungan protein sekitar 10 hingga 11,5%.

Kebutuhan masyarakat terhadap tepung terigu sudah kian meningkat. Hal ini disebabkan kecenderungan masyarakat mengonsumsi makanan yang terbuat dari tepung terigu karena dapat dijadikan sebagai pengganti nasi dan mudah diolah dalam pembuatannya (Aptindo, 2018). Akan tetapi, jika tepung terigu dikonsumsi secara berlebihan akan mengganggu kesehatan karena tepung terigu memiliki salah satu jenis protein yang disebut gluten.

Menurut Gisslen (2016), Glutenin dan gliadin adalah dua protein yang ditemukan dalam tepung terigu dan dalam jumlah yang jauh lebih kecil, dalam beberapa biji-bijian lainnya seperti *rye* dan *spelt*. Selama pencampuran, kedua protein ini bergabung dengan air (terhidrasi) dan membentuk zat yang dapat diregangkan disebut gluten. Penyakit celiac adalah kelainan genetik (diturunkan) di mana usus tidak dapat memproses protein gluten. Gejalanya bisa parah dan belum ada obatnya. Satu-satunya obat adalah menghindari gluten sepenuhnya. Meskipun demikian, memungkinkan untuk membuat berbagai produk dengan menggunakan tepung bebas gluten seperti beras, *millet*, soba, *amaranth*, dan tepung kinoa; tepung kentang, tepung maizena dan tepung jagung; dan tepung dari *chickpeas* dan kacang-kacangan lainnya. Tepung soba dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu karena tidak semua orang dapat mengonsumsi tepung terigu.

Menurut Perricone (2005), Soba biasanya dianggap sebagai biji-bijian, namun soba sebenarnya adalah benih tanaman berdaun lebar yang memiliki hubungan dengan tanaman *rhubarb*. Meskipun soba bukan biji-bijian yang sejati, soba digunakan dalam memasak, dan melebihi beras, gandum dan jagung pada hampir setiap ukuran kesehatan (termasuk kedalam fakta bahwa beras, gandum dan jagung memiliki skala glikemik yang tinggi, sehingga memancing lonjakan yang cepat dalam kadar gula darah, yang terbukti memicu peradangan sistematis). Soba di sisi lain, memiliki peringkat yang rendah pada skala glikemik. Soba memiliki lebih banyak protein daripada beras, gandum, *millet* dan jagung serta tinggi asam amino esensial lisin dan arginin, di mana tanaman sereal utama kurang memiliki hal tersebut. Uniknyanya profil asam amino memberikan soba kekuatan untuk meningkatkan nilai protein kacang-kacangan dan biji-bijian sereal yang dimakan pada hari yang sama.

Menurut the bakers at Hodgson Mill (2007), Soba yang digiling 100 persen menjadi tepung soba utuh, sangat cocok untuk dibuat dari awal menjadi pancakes dan crepes soba. Tepung soba yang lezat dan beraroma juga merupakan alternatif yang bagus untuk mengganti tepung serbaguna. Menurut Medrich (2020), Pancake, waffle dan crepes memberikan pengecualian untuk bahaya yang biasa terjadi pada kue bebas gluten bergaya apapun. Makanan sarapan favorit ini mendapatkan banyak struktur dari telur, jadi relatif aman dan mudah untuk mengganti tepung terigu dengan tepung bebas gluten seperti soba. Dan dalam resep pembuatan pancake, waffle dan crepes ini membutuhkan pencampuran yang secukupnya saja untuk

mencampur bahan basah dan bahan kering tanpa mengocok, jadi ada sedikit risiko untuk menciptakan adonan yang kaku. Menurut Cain (2015), Struktur bukanlah masalah dari adonan bebas gluten, jika tidak diperlukan bahan pengikat tambahan. Disarankan untuk membuat adonan yang sedikit lebih kental dari biasanya dan kemudian dapat mengencerkannya dengan sedikit air untuk mendapatkan konsistensi yang sempurna.

TABEL 1.1
PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG TERIGU DAN
TEPUNG SOBA. (per 100 gr)

No	KANDUNGAN GIZI	TEPUNG TERIGU	TEPUNG SOBA
1	Energi	362.1 kkal	335 kkal
2	Total Lemak	0.9 g	3.1 g
	Lemak Jenuh	0.1 g	0.7 g
3	Total Karbohidrat	78 g	70.6 g
	Serat	1.7 g	10 g
	Gula	0.3 g	2.6 g
4	Protein	8.2 g	12.6 g
5	Sodium	2 mg	11 mg
6	Natrium	2 mg	0 mg

Sumber : IDNMedis, 2020

Berdasarkan penjelasan dan tabel yang tertera di atas, kita mengetahui bahwa konsumsi masyarakat Indonesia terhadap tepung terigu kian meningkat. Hal ini mendorong penulis untuk memanfaatkan soba sebagai

bahan dasar pembuatan produk penulis yang memiliki kandungan bebas gluten, memiliki protein dan serat yang tinggi sehingga baik untuk kesehatan tubuh. Oleh karena itu, penulis menggunakan tepung soba untuk diaplikasikan ke dalam produk *pancake* yang dapat menggantikan peranan pada tepung terigu, agar konsumen lebih tertarik untuk mengonsumsi *pancake* yang lebih bergizi dan memiliki variasi rasa yang berbeda.

Pada bulan Oktober 2020, penulis telah melakukan pra eksperimen sebanyak tiga kali dalam pembuatan *pancake* menggunakan tepung soba. Dalam pra eksperimen pembuatan *pancake*, peneliti menggunakan 50% tepung soba, 75% tepung soba dan 100% tepung soba sebagai pengganti tepung terigu. Berdasarkan hasil dari pra eksperimen, *pancake* yang mengandung 50%, 75% dan 100% tepung soba tidak terlalu memiliki perubahan yang berarti. Hanya berpengaruh terhadap warna, tekstur dan aroma pada *pancake*. *Pancake* yang menggunakan 100% tepung soba memiliki warna yang kehitaman terdapat dari tepung soba itu sendiri, untuk tekstur lebih padat dan *volume pancake* tidak terlalu tinggi karena tepung soba tidak mengandung gluten, serta memiliki aroma soba yang lebih mendominasi. Sedangkan untuk *pancake* yang menggunakan 50 % dan 75% tepung soba tidak terasa perbedaaan kecuali terhadap warna yang semakin sedikit kandungan tepung soba semakin putih, untuk tekstur hampir sama dengan penggunaan seluruh tepung soba tetapi memiliki *volume* yang lebih tinggi serta memiliki aroma soba yang tidak tercium.

Salah satu produk dari hasil pra eksperimen yang memiliki kandungan bebas gluten yaitu pancake yang menggunakan tepung soba sebanyak 100%. Oleh karena itu, penulis memiliki alasan untuk memilih 100% tepung soba. Dan penulis juga ingin mengetahui tingkat kesukaan yang dilihat dari aspek penampilan, tekstur serta rasa dan aroma terhadap *pancake* yang menggunakan 100% tepung soba.

Maka dari itu, penulis tertarik dan ingin membahas lebih lanjut lagi terhadap penelitian tugas akhir ini dengan membandingkan penampilan, tekstur serta rasa dan aroma *pancake* yang diganti dengan tepung soba dengan judul :

“PENGUNAAN TEPUNG SOBA SEBAGAI PENGGANTI TEPUNG
TERIGU DALAM PEMBUATAN *PANCAKE*”

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan dengan latar belakang di atas yang sudah dijelaskan, penulis memfokuskan pertanyaan yang tepat, sebagai berikut :

1. Bagaimana penampilan *pancake* yang menggunakan tepung soba?
2. Bagaimana tekstur *pancake* yang menggunakan tepung soba?
3. Bagaimana rasa dan aroma *pancake* yang menggunakan tepung soba?

C. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan penelitian yang ingin dicapai dalam penyusunan tugas akhir ini, antara lain :

1. Untuk mengetahui penampilan *pancake* yang menggunakan tepung soba.
2. Untuk mengetahui tekstur *pancake* yang menggunakan tepung soba.
3. Untuk mengetahui rasa dan aroma *pancake* yang menggunakan tepung soba.

D. Metode Penelitian dan Prosedur Penelitian

1. Metode Penelitian

Metode penelitian untuk menjawab tujuan penelitian, penulis menggunakan penelitian eksperimen. Penelitian eksperimen dapat diartikan sebagai metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh perlakuan tertentu (Sugiyono, 2015).

Pada kesempatan ini, penulis melakukan pra eksperimen dalam menggunakan tepung soba sebagai pengganti tepung terigu. Rasio pengganti yang digunakan dalam penggunaan tepung soba dibandingkan dengan tepung terigu yaitu 100:0 karena dalam hal ini penulis ingin mencari produk yang bebas gluten.

2. Prosedur Penelitian

Prosedur penelitian yang akan dilakukan penulis dalam percobaan penelitian pembuatan *pancake* menggunakan tepung soba terbagi dalam beberapa tahapan, yaitu:

1. Mencari, mempelajari serta menentukan komoditi dan juga produk yang akan dijadikan eksperimen.

2. Memilih resep yang sesuai untuk produk eksperimen, penulis memilih resep pancake *The Trans Resort*, Bali sebagai produk pembanding.
 3. Melakukan pra-eksperimen sebanyak tiga kali untuk menentukan hasil akhir yang akan digunakan untuk menjadi produk eksperimen. Dalam melakukan pra eksperimen peneliti juga melakukan observasi.
 4. Melakukan uji panelis untuk mengetahui tingkat kesukaan terhadap penampilan tekstur, rasa dan aroma produk eksperimen.
 5. Menganalisis dan mengolah hasil data yang telah didapatkan dari hasil data panelis.
 6. Mengambil kesimpulan dari hasil eksperimen penulis berdasarkan hasil dari data yang penulis dapatkan.
3. Teknik Pengumpulan Data

Teknik pengumpulan data yang dilakukan oleh penulis diperlukan beberapa cara sebagai berikut :

a. Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan adalah teknik pengumpulan data dengan mengadakan studi penelaahan terhadap buku-buku, literatur-literatur, catatan-catatan dan laporan-laporan yang ada hubungannya dengan masalah yang dipecahkan (Nazir, 1988).

Penulis mengumpulkan data dan mencari informasi dari beberapa sumber yaitu buku dan internet yang benar dan memiliki hubungan terhadap produk yang akan diamati dan diteliti, dalam

bentuk beberapa kutipan dan parafrase sebagai landasan teori dan pedoman penelitian yang dilakukan.

b. Observasi

Observasi merupakan suatu proses yang kompleks, suatu proses yang tersusun dari berbagai proses biologis dan psikologis. Dua di antara yang terpenting adalah proses-proses pengamatan dan ingatan (Sutrisno Hadi, 1986).

Penulis menggunakan metode observasi ini untuk mengamati dan mencatat segala perubahan yang terjadi pada produk eksperimen pembuatan *pancake* yang menggunakan tepung soba sebagai bahan pengganti tepung terigu.

c. Uji Panelis

Uji kesukaan atau uji hedonik merupakan uji dimana panelis diminta memberi tanggapan secara pribadi tentang kesukaan atau ketidaksukaan beserta tingkatannya (Sofiah dan Achsyar, 2008).

Penulis menggunakan panelis tidak ahli sebagai konsumen awam. Panelis tidak ahli berfungsi untuk mengukur penerimaan produk oleh masyarakat awam, menguji tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk yang diujikan melalui skala hedonik/uji kesukaan. Dengan melakukan metode pengumpulan data ini, penulis akan mengundang panelis untuk menilai penampilan, tekstur serta rasa dan aroma dari *pancake* eksperimen dan pembanding. Disana akan diberikan skala angka dari satu

hingga lima sehingga panelis dapat menilai dari angka. Oleh karena itu, penulis menggunakan kuesioner untuk mengetahui tanggapan dari masing-masing panelis terhadap hasil eksperimen yang dilakukan penulis.

4. Pengukuran Data dan Teknis Analisis

Penulis akan melakukan uji hedonik dalam penelitian ini dengan skala hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen pada produk pembandingan dan produk eksperimen. Penulis menggunakan data numerik agar dapat mengetahui perbedaan. Dalam menganalisis data yang telah didapatkan dari kuesioner sebelumnya, skala hedonik akan ditransformasikan dalam bentuk angka. Berikut tabel transformasi skala hedonik dalam bentuk angka, yaitu:

TABEL 1.2

SKALA LIKERT

NO	KETERANGAN	NILAI
1	Sangat Tidak Suka	1
2	Tidak Suka	2
3	Cukup Suka	3
4	Suka	4
5	Sangat Suka	5

Sumber : Sugiyono, 2015

Melalui data yang berbentuk angka, dapat dilakukan analisis statistika dengan mencari nilai persentase dari penilaian panelis yang telah didapatkan dengan rumus (Sugiyono, 2015) :

$$P = \frac{\sum f(x)}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

P = persentase

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali nilai

n = skor tertinggi

Dibutuhkan tabel interval untuk mengetahui hasil akhir dari total skor yang didapatkan oleh penulis. Untuk mencari tabel interval maka dibutuhkan rumus seperti dibawah ini:

$$\text{interval} = \frac{\text{nilai tertinggi} - \text{nilai terendah}}{\text{jumlah jenis kriteria penilaian}}$$

Maka dengan data yang dimiliki didapatkan hasil seperti berikut :

Jumlah panelis = 25

Nilai tertinggi = 5

Nilai terendah = 1

Skor tertinggi = $5 \times 25 = 125$

Skor terendah = $1 \times 25 = 25$

Persentase tertinggi = $\frac{125}{125} \times 100\% = 100\%$

$$\text{Persentase terendah} = \frac{25}{125} \times 100\% = 20\%$$

$$\text{Interval} = \frac{100 - 20}{5} = \frac{80}{5}$$

$$\text{Interval} = 16$$

Jarak interval untuk kriteria penilaian adalah 16. Berikut ini adalah tabel interval:

TABEL 1.3

JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS

NILAI	KRITERIA PENILAIAN
20% – 35%	Sangat Tidak Suka
36% – 51%	Tidak Suka
52% – 67%	Cukup Suka
68% – 83%	Suka
84% – 100%	Sangat Suka

Sumber : Olahan Penulis, 2020.

Teknis analisis data merupakan suatu metode untuk mengolah data menjadi informasi yang dapat dipergunakan untuk mengambil kesimpulan. Penulis menggunakan teknis analisis data kuantitatif di mana data diolah menggunakan skala interval statistik seperti yang tercantum pada tabel di atas.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi

a. Eksperimen

Penulis melakukan percobaan penelitian di tempat tinggal penulis yang beralamatkan di Komplek Dian Permai, Jl. Dian Molek 1 no. 4, Kel. Babakan, Kec. Babakan Ciparay, Bandung, Jawa Barat 40222.

b. Uji Panelis

Penulis melakukan penilaian panelis di daerah sekitar Bandung yang berada di daerah sekitar alamat penulis yaitu Komplek Dian Permai, Bandung.

2. Waktu Penelitian

Proses pra eksperimen dilaksanakan pada bulan September - Oktober 2020. Sedangkan proses eksperimen dilaksanakan pada bulan November 2020. Serta uji panelis dilaksanakan pada bulan November - Desember 2020.