

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Salah satu industri yang sedang berkembang pesat adalah industri kuliner. Tidak hanya kuliner yang bercita rasa asin dan gurih yang banyak diminati masyarakat tetapi produk hidangan penutup juga banyak diminati. Hidangan penutup atau *dessert* adalah makanan yang disajikan terakhir kali dari serangkaian susunan menu dalam hidangan kontinental. Istilah *dessert* berasal dari kata Prancis kuno “*Deserver*” yang berarti “*membersihkan meja*” (Cahyana, 2009).

Karakteristik hidangan penutup pada umumnya ialah manis dan dapat disajikan dalam keadaan panas maupun dingin (Cahyana, 2015). Hidangan penutup terbuat dari bahan nabati maupun hewani. Sudah menjadi rahasia umum bahwa hidangan penutup yang menggunakan bahan yang berasal dari produk susu dan olahannya menghasilkan kue yang enak, lembut, dan wangi (Paran, 2009). Tetapi kue yang berasal dari bahan nabati juga tidak kalah istimewa. Di Indonesia banyak hidangan penutup yang berasal dari bahan-bahan nabati, bolu kemojo contohnya.

Bolu kemojo disebut juga bolu kajo merupakan kue yang berasal dari Sumatera Selatan khususnya Pekanbaru. Rasanya yang begitu manis menjadikan makanan ini berciri khas dibandingkan makanan lainnya dan teksturnya yang basah serta lembut

bagian dalamnya menjadi keunikan tersendiri bagi pecinta kuliner nusantara yang menyantapnya (Alfajar, 2013). Nama kemojo memiliki arti kamboja karena cetakan

yang digunakan untuk mencetak bolu kemojo berbentuk bunga kamboja. Bolu kemojo cukup populer di Pekanbaru dan seringkali dijadikan buah tangan para wisatawan. Kue ini juga sering disajikan saat perayaan acara adat. Teksturnya yang padat dan lembut serta cenderung basah membuat bolu kemojo berbeda dari kue bolu lainnya.

Ada dua macam cara untuk mengolah bolu kemojo yaitu dikukus dan dipanggang. Bolu kemojo dibuat dengan menggunakan santan. Santan dibuat dengan cara memarut daging kelapa dan mencampurkan sedikit air dengan tujuan melarutkan lemak yang ada pada parutan kelapa. Santan berfungsi untuk memberikan rasa gurih pada makanan dan memberikan aroma khas kelapa yang harum. Tetapi dibalik gurihnya ternyata santan juga menyimpan lemak jenuh dan kolesterol. Konsumsi lemak jenuh ini yang akan meningkatkan kadar kolesterol dalam darah (Long, 2005).

Konsumsi lemak jenuh yang berlebihan akan menyebabkan hati menghasilkan banyak kolesterol yang menumpuk di endapan penyumbatan arteri. Untuk alasan ini para ahli merekomendasikan untuk menghindari sama sekali dan membatasi lemak jenuh sampai 10 persen dari kebutuhan perhari (Healthline, 2018). Dewasa ini masyarakat sudah mulai memerhatikan sesuatu dari segi kesehatan salah satunya adalah makanan. Dalam hal ini santan dapat digantikan dengan kacang kedelai. Kacang kedelai merupakan bahan pangan yang disukai petani dan masyarakat

Indonesia dikarenakan kandungan gizinya yang tinggi dengan harga yang relative murah (Warisno dan Dahana, 2010).

Maka dari itu konsumsi kacang kedelai di Indonesia termasuk yang paling tinggi jika dibandingkan dengan negara subtropis lainnya (Warisno dan Dahana, 2010). Susu kedelai merupakan salah satu olahan dari kacang kedelai yang banyak dikenali. Kandungan gizi dalam susu kedelai tentunya berbeda, namun karena kandungan nutrisinya yang juga tinggi, sehingga susu kedelai juga tidak kalah manfaatnya dengan susu sapi. Susu kedelai dapat dikonsumsi oleh para vegetarian atau oleh orang yang memiliki hipersensitivitas terhadap susu sapi. Susu kedelai juga aman untuk dikonsumsi oleh penderita intoleransi laktosa karena susu kedelai tidak mengandung laktosa. Keamanan susu kedelai telah teruji, dibuktikan dengan adanya produk susu formula dari susu kedelai yang dapat digunakan untuk menggantikan susu sapi. Tabel berikut ini menunjukkan perbandingan gizi pada santan dengan susu kedelai

TABEL 1.1
PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI
PADA SANTAN DAN SUSU KEDELAI PER 100 GRAM

Kandungan gizi	Santan	Kedelai
Kalori (kkal)	230	471
Karbohidrat (g)	5,54	33,55
Protein (g)	2,29	35,22
Lemak (g)	23,84	25,4

Lemak jenuh (g)	21,14	0
Kolesterol (mg)	0	0

Sumber: fatsecret.co.id , 2008.

Berdasarkan tabel diatas, kandungan gizi pada kedelai lebih tinggi dibandingkan dengan santan terutama pada jumlah kalori,protein dan karbohidrat. Oleh karena itu penulis ingin melakukan eksperimen dengan menggunakan susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan bolu kemojo agar dapat mengetahui *flavour*, tekstur dan penampilan dari bolu kemojo hasil eksperimen dengan judul:

“Penggunaan susu kedelai sebagai pengganti santan dalam pembuatan bolu kemojo”

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan informasi yang telah didapatkan, penulis memiliki beberapa identifikasi masalah dan telah disusun dalam bentuk pertanyaan, yaitu:

1. Bagaimana *texture* bolu kemojo yang terbuat dari susu kedelai?
2. Bagaimana *flavour* bolu kemojo yang terbuat dari susu kedelai?
3. Bagaimana *appearance* bolu kemojo yang terbuat dari susu kedelai?

C. Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui *texture* bolu kemojo yang terbuat dari susu kedelai.
2. Untuk mengetahui *flavour* bolu kemojo yang terbuat dari susu

kedelai.

3. Untuk mengetahui *appearance* bolu kemojo yang terbuat dari susu kedelai.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data.

1. Pendekatan Pengembangan Produk

Metode penelitian yang digunakan penulis berupa eksperimen. Eksperimen ini dilakukan untuk mengetahui hasil dari penggunaan suatu bahan yang diganti oleh bahan yang lain dengan standar yang telah ditentukan. Menurut pendapat Arief (2007) metode penelitian adalah strategi umum yang dianut dalam pengumpulan dan analisis data yang diperlukan guna menjawab persoalan yang dihadapi. Menurut pendapat (Sugiyono, 2012) metode penelitian eksperimen adalah metode penelitian yang digunakan untuk mencari pengaruh pada perlakuan tertentu terhadap yang lain dalam kondisi yang terkendalikan.

2. Teknik Pengumpulan Data:

a. Studi kepustakaan

Studi kepustakaan adalah salah satu teknik pengumpulan data yang berguna untuk membantu seseorang untuk melakukan sebuah penelitian, studi kepustakaan mengambil informasi dari berbagai literatur yang akan mendukung berjalannya penelitian seperti buku-buku, catatan, jurnal dan sumber-sumber lainnya. Hasil dari informasi tersebut berguna untuk memperkuat teori hasil penelitian. “mempelajari

berbagai buku referensi serta hasil penelitian sebelumnya yang sejenis berguna untuk mendapatkan landasan teori mengenai masalah yang akan diteliti” (Sarwono, 2006).

b. Observasi

Observasi yaitu melakukan pengamatan secara langsung terhadap objek penelitian untuk melihat dari dekat kegiatan yang dilakukan, kejadian-kejadian, dan proses kerja. Segala sesuatu atau peristiwa yang dianggap penting yang terjadi pada saat penelitian berlangsung dicatat dengan singkat tanpa harus menuruti aturan tertentu (Riduwan, 2005).

c. Uji Panelis

Untuk melakukan uji panelis penulis membuat kuesioner atau angket untuk memberikan penilaian terhadap citarasa dari bolu kemojo . Menurut (Sugiyono, 2012) Kuesioner atau angket adalah teknik pengumpulan data dengan cara memberikan pernyataan tertulis kepada panelis untuk menjawabnya. Menurut (Ayuastaningwarno, 2014) “Panelis merupakan orang yang terlibat dalam penilaian organoleptic dari berbagai kesan subjektif suatu produk yang disajikan. Panelis merupakan instrumen atau alat untuk menilai mutu dan analisa sifat-sifat sensorik suatu produk”. Dalam hal ini penulis memilih panelis tidak terlatih sebanyak 35 orang.

3. Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Untuk mengukur hasil dari teknik pengumpulan data uji panelis, penulis menggunakan pengukuran data dengan uji hedonik. Uji hedonik merupakan suatu

cara untuk mengukur tingkat kesukaan terhadap produk. Tingkat kesukaan tersebut dinamakan skala hedonik seperti misalnya dimulai dari sangat suka hingga tidak suka. Rentangan skala hedonik dapat ditentukan menurut rentangan skala yang dikehendaki (Ayustaningwarno, 2014). Ada tiga aspek yang diuji panelis dalam penelitian ini:

a. *Appearance*

Penampilan merupakan aspek yang harus diteliti karena menciptakan kesan pertama yang dimiliki oleh para konsumen. Tidak peduli seberapa menarik rasanya, penampilan yang kurang menarik akan sulit untuk diabaikan karena tanpa disadari kita akan melihat penampilan dibandingkan yang lain. (Figoni, 2008). Warna penting bagi makanan sebagai daya tarik agar seseorang mencicipinya. Warna dan volume juga dapat memberi petunjuk mengenai perubahan kimia yang terjadi pada makanan. Warna pada beberapa produk dapat diperoleh dari bahan makanan langsung atau dari penambahan zat pewarna makanan (Deman, 1997).

Berikut merupakan aspek dari bolukemojo yang dibuat dengan susu kedelai:

1. Warna

Warna yang dihasilkan oleh bolu kemojo pada eksperimen dengan bolu kemojo pembanding akan diobservasi apabila terdapat perbedaan warna

2. Volume

Pada aspek ini, penulis akan meneliti tingkat volume bolu kemojo menggunakan rasio satuan gram menggunakan alat timbangan digital untuk mengetahui apakah ada perbedaan atau tidak.

3. Evaluasi *texture* secara visual:

Tampilan visual pada tekstur bolu kemojo akan menjadi dua bagian yaitu bagian dalam dan luar. Pada bagian luar penulis akan melihat tampilan luar apakah retak atau tidak.

b..*Flavour*

Rasa dari makanan dinilai menggunakan indera pengecap yang ada pada lidah. Pada umumnya rasa yang dapat diterima manusia adalah rasa asin, manis, asam, dan pahit. Aroma merupakan bau yang dihasilkan dari suatu makanan yang diterima oleh indera penciuman (Mashur, 2012). *Flavour* meliputi *basic taste*, bau dan efek *trigeminal*. Pada *flavour* penulis akan menguji tiga aspek yaitu aroma, rasa dan *trigeminal effect*.

Berikut aspek-aspeknya:

1. Basic taste

Basic taste atau rasa dasar meliputi asin, manis, asam, pahit dan umami.

Dalam eksperimen kali ini penulis akan membandingkan rasa bolu kemojo pembanding dengan eksperimen.

2. Aroma

Penulis akan mengobservasi aroma yang terdapat pada bolu kemojo eksperimen dengan bolu kemojo pembanding.

3 .Trigeminal

Merupakan *effect* yang muncul setelah mengkonsumsi makanan. Penulis akan menguji apakah ada *effect* tertentu setelah memakan bolu kemojo eksperimen maupun pembanding.

c.Texture

Menurut Figoni (2011), tekstur adalah istilah yang merujuk secara khusus bagaimana makanan terasa di dalam mulut atau bisa disebut *mouthfeel*. Tekstur merupakan bagian penting dari mutu makanan yang dapat mempengaruhi citra dari suatu makanan tersebut. Tekstur yang ada pada makanan ditentukan dari tingkat kepadatan, tingkat kekerasan, tingkat kepekatan, dan kandungan air. (Saptoningsih dan Jatnika, 2012). Penulis akan membandingkan tekstur produk eksperimen dengan produk pembanding.

Dalam menganalisis data yang diperoleh, skala hedonik bisa dikonversikan dalam bentuk angka seperti contoh berikut ini:

1. Skor 1 merupakan indikator Sangat Tidak Suka
2. Skor 2 merupakan indikator Tidak Suka
3. Skor 3 merupakan indikator Agak Suka
4. Skor 4 sebagai indikator Suka
5. Skor 5 sebagai indikator Sangat Suka

Melalui data nilai numerik tersebut dapat dilakukan perhitungan statistika engan mencari rata-rata dengan menggunakan rumus mean.

$$\text{Rumus : } \bar{X} = \frac{\sum f(x)}{n}$$

Sumber:kelolakualitas/Xbar-R-Chart,2012.

Keterangan:

\bar{X} = rata-rata nilai mean

$f(x)$ = hasil kali frekuensi dengan nilai

n = jumlah panelis

untuk mengetahui hasil dari skor yang didapatkan hasil observasi diperlukan interval yang dihasilkan dari rumus:

Jumlah panelis : 35

Nilai tertinggi : 5

Nilai terendah : 1

Interval: $\frac{\text{Nilai tertinggi} - \text{Nilai terendah}}{\text{Jumlah jenis kriteria penilaian}}$

Interval : $\frac{4}{5}$

Interval: 0,8

Jarak interval untuk kriteria penilaian adalah 0,8 jadi tabel intervalnya sebagai berikut:

TABEL 1.2
JARAK INTERVAL KRITERIA PENILAIAN PANELIS

Nilai	Kriteria penilaian
1.0 - 1.7	Tidak suka
1.8 - 2.5	Kurang suka
2.6 - 3.3	Cukup suka
3.4 - 4.1	Suka
4.2 - 5.0	Sangat suka

Sumber: Olahan penulis, 2019.

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Lokasi penelitian pra-eksperimen dan eksperimen pembuatan bolu kemojo dilakukan di rumah penulis di perumahan sariwangi indah no.9

2. Waktu Penelitian

Waktu untuk penelitian dilakukan dari September 2019 hingga Januari 2020.

