

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar belakang penelitian

Muffin merupakan salah satu produk *bakery product* yang berasal dari negara Inggris. *Muffin* termasuk kedalam *Quick bread* yang berarti dalam proses pembuatan produk ini tidak membutuhkan proses fermentasi dalam proses pembuatannya, sehingga ragi dalam pembuatan *quick bread* tidak dibutuhkan. Dalam pembuatan *muffin* ini sendiri dibantu dengan adanya proses kimia yang disebut dengan *leavening agent*. *Leavening agent* yang digunakan dalam pembuatan *muffin* menggunakan *Baking powder* sebagai pengganti ragi, karena *Baking powder* memiliki fungsi yang lebih cepat dibandingkan dengan menggunakan ragi dalam proses pengembangan. (Smith dan Hui 2004).

Awal mula sejarah *muffin* dikenal di masyarakat adalah pada abad ke-18 di Inggris. Pada saat itu *potassium karbonat* baru saja ditemukan yang dimana akan menghasilkan karbon dioksida pada saat bertemu dengan *acid* ataupun *liquid*. Oleh karena itu dikenalah *baking powder* dan *baking soda* sebagai pengganti ragi. Hal ini lebih disenangi orang orang karena dalam proses pembuatannya akan lebih cepat dan juga lebih mudah dibandingkan dengan saat menggunakan ragi dalam pembuatan pangan mereka.

Pada pembuatan *muffin* sendiri membutuhkan bahan baku utama seperti telur yang berguna sebagai bahan pengikat dalam pembuatan *muffin* juga sebagai bahan pelembut pada

muffin. Telur adalah salah satu bahan pangan hewani yang pada umumnya berasal dari macam macam unggas seperti ayam, bebek dan juga angsa. Telur ini sendiri memiliki berbagai macam bentuk yang sudah di olah seperti telur cair, telur beku dan juga tepung telur. Akan tetapi masih banyak orang yang belum mengetahui adanya berbagai macam bentuk telur yang dapat ditemukan dipasaran. Seperti halnya tepung telur, masih banyak masyarakat yang masih bingung dalam penggunaan tepung telur ini sendiri bahkan tidak sedikit pula masyarakat yang tidak mengetahui bahwa telur dapat dijadikan bentuk seperti tepung.

Telur yang sudah di buat menjadi tepung ini sendiri akan mempermudah dalam penggunaannya karena dalam penggunaan tepung telur akan dapat dicampur dengan mudah. Tak hanya dalam penggunaannya saja hal ini pula mempermudah dalam proses penyimpanannya karena mengurangi resiko adanya pembusukan pada telur yang dikarenakan retak pada bagian telur. Selain itu penggunaan tepung telur ini sendiri memberitahu kepada masyarakat luas bahwa ada berbagai macam bentuk telur yang dapat di temukan di masyarakat.

Pada saat ini tepung telur dapat di temukan di pasaran karena sudah mulai adanya toko yang menjual tepung telur ini, dan didukung dengan perkembangan zaman ini maka penjualan tepung telur sendiri mulai berkembang melalui penjualan melalui media lain seperti media *online*, sehingga masyarakat luas dapat dengan mudah menemukan produk tepung telur ini dimanapun mereka berada.

Alasan penulis memilih *muffin* sebagai objek penelitian dikarenakan kurangnya informasi mengenai produk *pastry* ini di kalangan masyarakat. Oleh karena itu penulis ingin memperkenalkan produk *muffin* kepada masyarakat agar memiliki opsi lain dalam

memilih produk *pastry* dan juga memiliki pilihan lain saat memilih menu sarapan, karena *muffin* pula termasuk kedalam menu sarapan. *muffin* adalah produk pangan yang sangat mudah dibuat karena pada saat proses pembuatan *muffin* ini dapat langsung mencampurkan semua bahan yang ada. *Muffin* pula dengan mudah dapat di campur dengan berbagai macam *condiment* seperti coklat, kacang, dan juga buah buahan guna menambah rasa yang ada.

Pada dasarnya manusia selalu ingin mudah dalam melakukan segala hal dalam hidupnya. Sehingga segala sesuatu yang lebih mempermudah hidupnya akan lebih di gemari dibandingkan dengan apa yang seharusnya di lakukan. Berdasarkan apa yang sudah tertulis di atas maka penulis akan melakukan uji coba pembuatan *muffin* dengan menggunakan tepung telur karena dengan menyimpan tepung telur akan lebih mudah di simpan dibandingkan dengan menyimpan telur yang masih segar karena dapat di simpan di dalam wadah dan tidak perlu menyimpannya di dalam kulkas pendingin.

Penulis akan melakukan uji coba pembuatan *muffin* dengan rencana awal penggunaan perbandingan antara tepung telur dan juga telur sebanyak 2 macam yaitu dengan perbandingan penggunaan tepung telur sebanyak 50% dan 50% penggunaan telur segar ,dan dengan menggunakan 100% penggunaan tepung telur. Sehingga penulis dapat mengetahui dengan perbandingan yang mana yang akan menghasilkan produk *muffin* yang paling baik jika ingin merubah kandungan telur yang terdapat pada produk *muffin* itu sendiri.

Setelah melihat hasil dari kedua perbandingan tersebut maka penulis memilih menggunakan 100% tepung telur karena dengan menggunakan tepung telur sebanyak 100% memiliki hasil yang lebih baik dan juga dapat mempermudah penggunaan karena tidak perlu menyediakan dua macam telur dalam 1x pembuatan *muffin*.

Dengan penjelasan data yang tertera seperti di atas, maka penulis memiliki keinginan untuk bereksperimen menggunakan tepung telur dalam pembuatan *muffin* yang memiliki judul “**PENGGUNAAN TEPUNG TELUR DALAM PEMBUATAN MUFFIN**”

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan pada penjelasan yang penulis telah paparkan sebelumnya, maka penulis memiliki pertanyaan yang akan diteliti pada penelitian ini sebagai berikut:

1. Bagaimana *flavour* yang dihasilkan dari *muffin* dengan menggunakan tepung telur?
2. Bagaimana *texture* yang dihasilkan dari *muffin* dengan menggunakan tepung telur?
3. Bagaimana penampilan yang dihasilkan dari *muffin* dengan menggunakan tepung telur?

C. Tujuan Penelitian

Bedasarkan pertanyaan yang sudah tertera sebelumnya maka penulis pula memiliki tujuan dalam penulisan ini tujuan yang hendak dicapai oleh penulis dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui *flavour* yang dihasilkan dari *muffin* dengan menggunakan tepung telur.
2. Untuk mengetahui *texture* yang dihasilkan dari *muffin* dengan menggunakan tepung telur

3. Untuk mengetahui penampilan yang dihasilkan dari *muffin* dengan menggunakan tepung telur.

D. Metode Penelitian dan Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

“research method involve the form of data collection analysis an interpretation that research proposes for the studies” (Creswell,2014).

Metode penelitian merupakan proses kegiatan dalam bentuk pengumpulan data, analisis dan memberikan interpretasi yang terkait dengan tujuan penelitian

1.1 Metode Penelitian Eksperimen

“Metode penelitian eksperimen merupakan salah satu metode kuantitatif, digunakan terutama apabila peneliti ingin melakukan percobaan untuk mencari variable independen/treatment/perlakuan tertentu terhadap variabel dependen/hasil/output dalam kondisi yang terkendalikan” (sugiyono.2018:110) Dan dengan menggunakan metode ini pula penulis dapat mengetahui sebab dan akibat yang dihasilkan dari tepung telur dalam pembuatan *muffin* guna mencari hasil dari eksperimen yang dilakukan oleh penulis.

2. Teknik Pengumpulan Data

2.1 Studi Kepustakaan

“Studi kepustakaan merupakan tujuan untuk mengumpulkan informasi dan data secara ilmiah, data tersebut dapat berupa teori, metode ataupun data yang sudah pernah di dokumetasikan dalam berupa buku baik dalam jurnal, catatan,

naskah, sejarah yang pernah ada dalam bentuk didokumen dokumen yang memungkinkan berada dalam sebuah perpustakaan. (prastowo. 2012:18).

Yang memiliki makna bahwa pengumpulan data dalam sebuah penelitian sangat penting bagi seseorang untuk mengumpulkan berbagai macam informasi guna membantu dalam proses penulisan itu sendiri. Sehingga penulis menggunakan teknik pengumpulan data dengan cara studi kepustakaan karena hal ini pula menghindari adanya peniruan atau plagiat.

2.2 Kuisoner

“kuisoner merupakan teknik pengumpulan data yang dilakukan dengan cara memberi seperangkat pertanyaan atau pertanyaan tertulis kepada reponden untuk dijawabnya. Kuisoner merupakan teknik pengumpulan data yang efisien bila peneliti tahu pasti variabel yang akan diukur dan tahu apa yang bisa diharapkan dari responden” (Sugiyono. 2018:219)

Menggunakan kuisoner dengan uji hedonik merupakan kegiatan ya dilakukan oleh panelis yang menguji tingkat kesukaan terhadap suatu produk. Sehingga penulis menggunakan metode uji hedonic ini sebagai salah satu kuisoner ini.

Tenaga kerja yang usianya sudah lanjut (>60 Tahun) kemampuan dalam beradaptasinya menurun karena adanya penurunan fungsi organ di dalam tubuhnya (Roestam. 2003)

Berdasarkan pernyataan di atas maka penulis memilih panelis yang memiliki umur kisaran 17-50 tahun dikarenakan masih termasuk kepada umur yang produktif. Sehingga dalam memberikan penilaian akan lebih tepat dibandingkan pada usia yang lebih lanjut.

2.3 Observasi

“teknik dengan menggunakan lembar pengamatan ini dilakukan dengan menggunakan format yang mudah diisi dan mudah pula dianalisis.”
(Deni.2013:163)

Dengan metode observasi ini penulis dapat dengan mudah melakukan pengamatan dengan cara mencatat segala macam informasi fisik yang dapat dengan mudah dianalisis dari hasil eksperimen yang penulis lakukan.

2.4 Dokumentasi

“Dokumen merupakan hasil karya ataupun penelitian yang dibuat seseorang dan diabadikan dengan menggunakan gambar ataupun tulisan” (sugiyono.2011)

Sebagaimana dengan pernyataan di atas maka penulis menggunakan dokumentasi sebagai sebagai salah satu cara untuk pengumpulan data yang dikumpulkan, dengan cara mengambil hasil foto selama proses pembuatan produk eksperimen yang penulis buat.

3. Pengukuran Data dan Teknik Analisis

Berdasarkan dari uji hedonik ini sendiri ada aspek yang akan diuji panelis dalam melakukan penulisan ini antara lain:

3.1 Rasa

Dalam aspek rasa ini sangat penting dalam penilaian dari sebuah produk pangan karena dalam penilaian rasa ini akan mempengaruhi sensorik yang terdapat pada lidah. Sehingga penulis akan menguji dari tingkat kemanisan

yang akan dihasilkan dari produk *muffin* eksperimen yang penulis buat dan juga *muffin* yang akan dijadikan produk pembandingan.

3.2 Texture

Dalam aspek rasa ini penulis akan menguji dengan cara memberi penilaian dari sisi kelembutan dan juga remah pada produk *muffin* eksperimen dan juga *muffin* yang dijadikan produk pembandingan

3.3 Aroma

Dalam aspek aroma akan menjadi salah satu yang akan diuji karena telur memiliki aroma yang pekat karena hal ini akan dirasakan oleh indra penciuman sehingga penulis akan mengujikan produk *muffin* eksperimen ini kepada panelis.

3.4 Penampilan

Dalam aspek penampilan penulis akan menguji dari aspek warna dan juga bentuk yang akan di hasilkan dari penggunaan tepung telur ini sendiri dalam pembuatan *muffin* dan dibandingkan dengan produk *muffin* pembandingan.

Skala *likert* digunakan untuk mengukur sikap, pendapat, dan persepsi seseorang atau sekelompok orang tentang fenomena social” (sugiyono.2018:152) Berdasarkan data di atas maka penulis akan menggunakan angket yang akan dilakukan dengan skala penilaian skala *likert* dimana akan diberikan skor atau nilai dari yang sangat *positive* hingga sangat *negative*. Berikut skala yang akan digunakan oleh penulis:

TABEL 1
SKALA PENILAIAN

KATEGORI PENILAIAN	NILAI
Sangat Suka / Sangat Enak	5
Suka /Enak	4
Cukup Suka/Cukup Enak	3
Kurang Suka/Kurang Enak	2
Tidak Suka/Tidak Enak	1

Sumber: kusherdyana, 2016

Seletalah penilaian yang dikumpulkan melalui angket yang disebar maka akan menghasilkan data yang akan dicari.

E. Lokasi Penelitian dan Uji Panelis

1. Lokasi Penelitian dan Uji Panelis

Penulis melakukan percobaan penelitian dan Uji panelis di rumah penulis yang berlokasi di komplek permata kopo blok c no 125, Bandung, Jawa Barat 40228. 2.

Waktu Penelitian dan Uji Panelis

Proses penelitian yang akan penulis lakukan dari bulan Oktober hingga Desember 2019.

