

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Penelitian

Kue Pukis adalah salah satu jajanan pasar dengan rasa yang manis yang banyak di sukai oleh masyarakat Indonesia. Kue pukis terbuat dari beberapa bahan yaitu tepung terigu, santan, gula telur, dan mentega. Pukis bisa mengembang karena menggunakan ragi. Biasanya ragi tersebut dijadikan biang terlebih dahulu, ciri khas nya adalah bentuk nya setengah bulan dan dimasak diatas api bukan di panggang di *oven*. Biasanya kue pukis ditambahkan juga dengan *topping* di atasnya.

Kue pukis sebenarnya modifikasi dari kue wafel (*Waffle*). Biasanya untuk memperkaya rasa kue wafel ditambahi *topping* seperti ditambahi saus stroberi, coklat, madu, sirup, es krim, dan lain-lain. (Wikipedia, 2014) Kue Pukis juga mempunyai bentuk yang mirip dengan kue balok.

Mentega punya peran penting pada pembuatan kue. Peran utama mentega dalam pembuatan kue adalah untuk melembutkan. Karena mentega bisa melemahkan gluten yang terdapat pada mentega. Mentega memiliki kandungan lemak sebesar 80%. (Tiyasa, Galena, 2016)

Berikut adalah fungsi dari mentega, yaitu :

Mentega sebagai pemberi rasa, mentega menjadikan rasa kue semakin enak.

Jika kita menggunakan *unsalted butter*, namun kue akan tetap terasa gurih.

Mentega sebagai pemberi tekstur empuk dan melembutkan adonan, Tekstur ini didapat dari lemak yang ada pada mentega. Kue yang memiliki lemak akan memiliki tekstur halus dan lembut.

Mentega sebagai pengawet, Karena mentega memiliki kandungan yang mampu menekan pertumbuhan bakteri, sehingga bisa membuat makanan lebih tahan lama.

Selai kacang atau *peanut butter* (Mentega Kacang) adalah salah satu olahan kacang yang telah mengalami proses pemanggangan, lalu dihaluskan menjadi seperti mentega. Biasanya ada yang halus, ada juga yang ditambahkan dengan kacang lagi sehingga saat dijual diberi nama *Peanut Butter Crunchy*. (Wikipedia, 2017). *Peanut butter* dibuat hanya dengan kacang yang biasanya ditambah sedikit garam.

Di Indonesia *peanut butter* disebut juga *Pindakaas*, berasal dari bahasa Belanda yang artinya keju kacang. (Wikipedia, 2017)

Tabel 1.1 Komposisi kandungan gizi Mentega dan *Peanut Butter*

Komposisi	Kandungan Mentega (100 g)	Kandungan Peanut Butter (100 g)
Kalori	716 kcal	588 kcal
Total Lemak	81 g	50 g
Lemak Jenuh	51 g	10 g
Lemak Tak Jenuh Ganda	3 g	14 g
Lemak Tak Jenuh Tunggal	21 g	24 g
Kolesterol	215 mg	0 mg
Natrium	11 mg	17 mg
Kalium	24 mg	649 mg
Karbohidrat	0,1 g	20 g
Protein	0,9 g	25 g

(FatSecret, 2008)

Mentega dan *peanut butter* memiliki kesamaan, yaitu sama-sama mengandung lemak. Yang membedakan hanya kandungan lemak dan kalori yang terdapat pada *peanut butter* sedikit lebih rendah dibandingkan dengan mentega. *Peanut butter* sama-sama memiliki tekstur *creamy* seperti mentega. Sehingga disini saya sebagai penulis ingin bermaksud untuk mengganti atau mensubstitusi penggunaan mentega dengan *peanut butter* dalam pembuatan kue pukis.

Tujuan utama penulis ingin mengganti mentega dengan *peanut butter* pada pembuatan kue pukis adalah ingin berinovasi dengan kue pukis yang merupakan jajanan pasar Indonesia, dan pastinya ingin mendapatkan hasil kue pukis yang lembut, dengan cita rasa

kacang dari *peanut butter*. Penulis ingin mengetahui apakah penggunaan *peanut butter* sebagai pengganti mentega itu dapat menghasilkan kue pukis yang seperti apa dalam segi karakteristik seperti warna, rasa, aroma, bentuk dan tekstur.

Terkait dengan pembahasan tersebut, maka penulis memutuskan untuk menyusun tugas akhir dengan mengangkat judul :

“ PENGGUNAAN *PEANUT BUTTER* SEBAGAI PENGGANTI MENTEGA DALAM
PEMBUATAN KUE PUKIS.”

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan latar belakang penelitian di atas, penulis akan meneliti teori tersebut menjadi pertanyaan penelitian yaitu :

1. Bagaimana penampilan kue pukis yang menggunakan *peanut butter*?
2. Bagaimana tekstur kue pukis yang menggunakan *peanut butter*?
3. Bagaimana rasa dan aroma kue pukis yang menggunakan *peanut butter*?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan dari penulisan laporan penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Mengetahui penampilan dari kue pukis yang menggunakan *peanut butter* sebagai pengganti mentega
2. Mengetahui tekstur dari kue pukis yang menggunakan *peanut butter* sebagai pengganti mentega
3. Mengetahui rasa dan aroma dari kue pukis yang menggunakan *peanut butter* sebagai pengganti mentega.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Metode penelitian yang akan penulis lakukan untuk menjawab tujuan dari penelitian adalah metode penelitian eksperimen. Metode Penelitian digunakan pada eksperimen untuk mengetahui pengaruh dari suatu bahan yang di substitusi.

Penelitian eksperimen disini juga bisa disebut sebagai pencarian, percobaan, dan mengkonfirmasi sesuatu hal yang kita ingin tahu hasilnya.

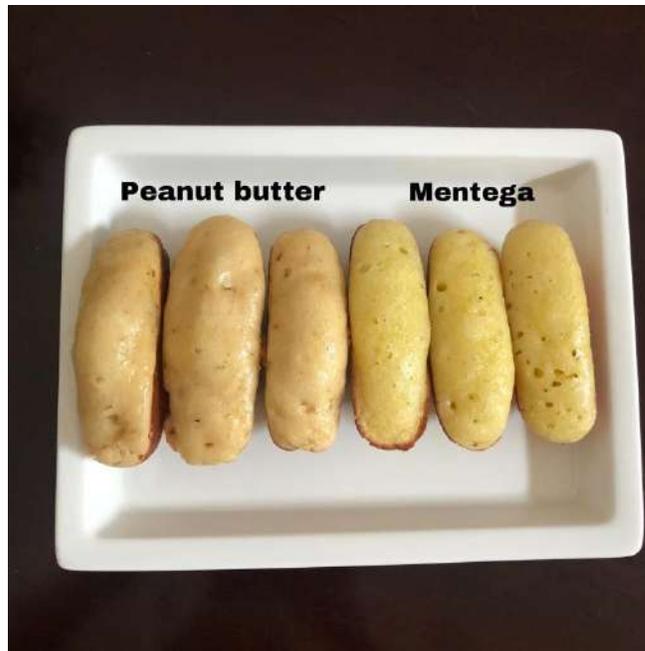
2. Prosedur Penelitian

Berikut adalah daftar prosedur yang penulis lakukan dalam melakukan eksperimen penggunaan *peanut butter* dalam pembuatan kue pukis :

- a. Mencari informasi tentang bahan apa saja yang dapat di substitusi
- b. Menentukan produk apa yang akan dijadikan sebagai penelitian atau eksperimen, disini penulis memilih kue pukis.
- c. Menentukan resep standar yang akan digunakan untuk penelitian.
- d. Melakukan pra eksperimen membuat kue pukis dengan resep standar, dan juga dengan substitusi menggunakan *peanut butter*.

Penulis sudah melakukan pra eksperimen sebelumnya, dengan mengganti 100% mentega dengan peanut butter, dan hasilnya kue pukis yang menggunakan 100% peanut butter memiliki warna sedikit coklat, dengan aroma kacang namun tidak menyengat, hasilnya sama-sama lembut, tetapi terdapat perbedaan pada permukaan kue pukis saja. pori-pori kue pukis yang menggunakan peanut butter lebih sedikit dibanding kue pukis resep pembanding.

Berikut adalah hasil Pra Eksperimen yang mengganti 100% Mentega dengan Peanut Butter :



- e. Melakukan uji hedonik terhadap produk pembanding dengan produk eksperimen kepada masyarakat melalui penyebaran kuesioner untuk mengetahui penampilan, rasa, aroma, dan tekstur.
- f. Menganalisis dan mengolah hasil data yang telah penulis dapatkan dari uji panelis.
- g. Membuat kesimpulan dari hasil eksperimen dan hasil data dari uji panelis.

3. Teknik Pengumpulan Data

3.1 Studi Kepustakaan

Studi kepustakaan merupakan kegiatan mengumpulkan informasi yang memiliki sangkut paut dengan masalah atau topic yang menjadi obyek penelitian. Informasi tersebut dapat diperoleh dari internet, buku, artikel dan sumber lainnya. Disini penulis melakukan studi kepustakaan dengan cara mengumpulkan informasi-informasi

mengenai *peanut butter* dan kue pukis, sehingga dalam pelaksanaan eksperimen penulis dapat berlandaskan dengan teori-teori yang sudah penulis cari dan pelajari.

3.2 Observasi

Definisi observasi menurut Nurkencana adalah pengamatan secara langsung untuk mendapatkan hasil dari sesuatu yang ingin di teliti. Disini penulis akan melakukan observasi dengan cara mengamati pembuatan kue pukis yang menggunakan *peanut butter*, karakteristiknya akan seperti apa, penampilan, aroma, rasa, dan juga teksturnya. Lalu setelah itu penulis akan melakukan pencatatan dari hasil observasi yang sudah dilakukan.

3.3 Uji Panelis

Penulis akan melakukan penelitian Uji hedonik. Uji hedonik adalah metode untuk menghitung tingkat kesukaan masyarakat dengan suatu produk menggunakan lembar penilaian yang berupa skala hedonik atau likert. (Mulyani, 2016) . Penulis menggunakan skala hedonik untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap penampilan, tekstur, rasa, dan aroma dari kue pukis yang menggunakan *peanut butter*.

Panelis tidak terlatih adalah sekelompok orang berkemampuan rata-rata yang tidak terlatih secara formal, tetapi mempunyai kemampuan untuk membedakan dan mengkomunikasikan reaksi dari penilaian organoleptik yang di uji kan. Jumlah anggota panelis tidak terlatih adalah 25-100 orang. Disini penulis memilih 25 orang panelis untuk uji hedonik.

Berikut adalah penjelasan yang penulis gunakan untuk Uji Hedonik :

a. *Appearance*

Appearance merupakan salah satu aspek pada makanan yang pertama kali dilihat atau dinilai oleh seseorang ketika makanan tersebut disajikan. Tampilan suatu hidangan sama pentingnya dengan cita rasa yang dimiliki, estetika dan cita rasa menjadi kesatuan elemen yang dapat membuat hidangan tersebut semakin menggugah selera . (Kumaran, 2018) Penampilan juga merupakan salah satu faktor penentu nafsu makan seseorang. Pada *appearance*. penulis akan meneliti bentuk dan warna dari kue pukis yang menggunakan *peanut butter*.

b. Tekstur

Tekstur merupakan salah satu hal penting pada makanan yang dapat memengaruhi penerimaan konsumen. Tekstur biasanya berkaitan dengan indra perasa atau pengecap yaitu kesan di mulut setelah proses mengunyah dan mengecap. (Foodreview, 2019)

Disini penulis akan meneliti tekstur dari kue pukis yang menggunakan peanut butter, apakah lembut atau tidak. Lalu membandingkan hasilnya dengan kue pukis pembanding.

c. Flavor

Flavor adalah reaksi yang berasal dari makanan yang kita makan, yaitu aroma dan rasa. (Aprianto, 2014)

Rasa adalah tanggapan dari indra pengecap yang umumnya manusia dapat rasakan. Secara umum, lidah manusia bisa mengecap empat rasa utama, yaitu manis, asam, pahit dan asin. Sedangkan aroma adalah wangi yang dihasilkan dari suatu

makanan, biasanya wangi yang keluar dari suatu makanan itu sesuai dengan bahan yang digunakan. Pada *flavor* penulis akan meneliti rasa dan aroma dari kue pukis yang menggunakan *peanut butter*.

Dalam penelitian ini, penulis akan menggunakan skala hedonik dalam bentuk angka untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis terhadap produk eksperimen yang akan penulis teliti.

Tabel 1.2 Skala Hedonik

KATEGORI PENILAIAN	SKOR
Tidak Suka	1
Kurang Suka	2
Cukup Suka	3
Suka	4
Sangat Suka	5

Menggunakan Skala Hedonik diatas, penulis akan menghitung data yang sudah terkumpul untuk mengetahui persentase dari data yang sudah ada tersebut. Untuk menghitung semua data yang sudah terkumpul, penulis menggunakan rumus rata-rata (*mean*)

Berikut adalah rumus untuk mencari rata-rata atau mean :

$$\rho = \frac{f}{n} \times 100\%$$

Keterangan :

ρ = Persentase n = Banyak nya data

f = Frekuensi 100% = Jumlah tetap

Contoh :

Terdapat 30 panelis, 5 diantaranya memberi nilai atau skor 3, 9 orang lainnya memilih skor 4, dan 16 orang lainnya memilih skor 5. Maka cara menghitungnya adalah :

$$\text{Skor 5} = \frac{16}{30} \times 100\% = 53,3\%$$

Maka dapat disimpulkan bahwa 53,3% dari panelis memilih skor 5 atau sangat suka dengan produk eksperimen yang penulis sedang teliti.

Lalu selanjutnya untuk mengetahui hasil akhir atau kesimpulan, dibutuhkan table interval. Berikut adalah rumus dari table interval :

$$\text{Interval} = \frac{\text{Nilai Tertinggi} - \text{Nilai Terendah}}{\text{Jumlah Jenis Kriteria Penilaian}}$$

Jumlah Panelis = 30

Nilai Tertinggi = 5

Nilai Terendah = 1

$$\text{Interval} = \frac{5-1}{5} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Jadi jarak interval dari kriteria penilaiannya adalah 0,8

Berikut adalah tabel Interval :

Tabel 1.3 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, 2021

E. Lokasi Dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

Penulis melakukan penelitian atau eksperimen di rumah penulis, yang bertempat di Bukit Cimanggu City Blok HH 17/10 Tanah Sareal, Bogor.

2. Waktu Penelitian

Penulis melakukan Eksperimen pada bulan maret-Juli 2021.