

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sponge cake merupakan produk *cake* yang menggunakan bahan baku telur segar dalam jumlah banyak dan menggunakan lebih sedikit tepung terigu sehingga tekstur kue ini terasa lebih ringan (Hajrah dkk., 2019). *Sponge cake* adalah salah satu makanan yang digemari oleh masyarakat dari semua kalangan (Sari dan Suardana, 2021). Bahan utama dalam pembuatan *sponge cake* yakni tepung terigu, telur, mentega dan gula (Faizal dan Syarif, 2021). Tepung terigu memiliki kandungan protein gluten yang bisa menghasilkan tekstur lembut serta remahan yang halus pada *sponge cake*. Gluten yang terdapat pada tepung terigu jika dikonsumsi dapat menyebabkan masalah pencernaan bagi orang yang intoleran terhadap gluten (Ratri, 2019). Selain itu, dengan mengonsumsi terlalu banyak gluten dapat menyebabkan penyakit autoimun seperti celiac. Untuk itu perlu dilakukan pengurangan tepung terigu dengan menggantikan bahan pangan lokal lain.

Tepung porang merupakan tepung organik bebas gluten yang terbuat dari tanaman porang sehingga memiliki potensi yang besar untuk dikembangkan di industri pangan serta memiliki umur simpan yang relatif panjang (Widjanarko dkk., 2015). Menurut Ningrum (2022), tepung porang memiliki kandungan glukomanan yang tinggi sebesar 45-65% sehingga dapat berfungsi sebagai *thickener, texturing, gelling, emulsifying, stabilizing* serta sifat pengikatan air dalam makanan. Glukomanan memiliki kelebihan yaitu dapat meningkatkan kualitas tekstur produk yang dihasilkan karena glukomanan dari tepung porang mampu berinteraksi dengan pati membentuk matriks gel yang stabil serta viskoelastis, selain itu glukomanan juga membantu dalam penyerapan air dengan cepat untuk membentuk gel yang stabil terhadap panas sehingga mampu meningkatkan kelembutan dari produk yang dihasilkan.

Tepung porang juga memiliki kandungan serat yang tinggi sebesar 2,5% dengan kandungan lemak yang rendah yaitu 0,02% sehingga bisa digunakan untuk menurunkan kadar kolesterol serta mengontrol berat badan (Zhang et al., 2004). Selain itu, tepung porang dapat dikonsumsi bagi penderita darah tinggi serta kencing manis. Kandungan mineral pada tepung porang cukup tinggi diantara yakni kalium, magnesium, fosfor, selenium, seng dan tembaga yang dapat memberikan efek baik bagi kesehatan (Purwanto, 2014). Hal ini sesuai dengan Balai penelitian tanaman aneka kacang dan umbi yang menyatakan bahwa porang mengandung karbohidrat, lemak, protein mineral, vitamin, serat pangan yang bermanfaat baik bagi kesehatan.

Pengurangan tepung terigu dalam pembuatan *sponge cake* akan menyebabkan pengembangan *cake* menurun, karena rendahnya viskositas dan stabilitas adonan yang lemah sehingga pengembangan tidak optimal serta pori-pori *cake* kasar dan tidak seragam. Untuk itu perlu dicari persentase substitusi tepung porang dalam pembuatan *cake* yang menghasilkan produk dengan karakteristik *sponge cake* yang baik. Penelitian mengenai pengaruh penambahan tepung porang terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *sponge cake*.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, maka diperoleh rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung porang terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *sponge cake*?
2. Berapakah persentase terbaik penambahan tepung porang dalam pembuatan *sponge cake*?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan latar belakang diatas, maka diperoleh tujuan penelitian sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh penambahan tepung porang terhadap sifat fisik, kimia dan organoleptik *sponge cake*.

2. Mengetahui persentase terbaik penambahan tepung porang dalam pembuatan *sponge cake*.

1.4 Manfaat Penelitian

Kegiatan ini diharapkan mampu memberikan manfaat bagi pelaksana maupun masyarakat. Manfaat yang diharapkan yaitu :

1. Menambah wawasan, pengetahuan serta pengalaman dalam pembuatan *sponge cake* dengan inovasi yang baru.
2. Menghasilkan produk *sponge cake* yang kaya akan serat pangan.
3. Dapat meningkatkan pemanfaatan tepung porang sebagai bahan pangan.