

## BAB 1. PENDAHULUAN

### 1.1 Latar Belakang

*Cake* tergolong dalam salah satu produk *bakery* yang sering dikonsumsi masyarakat. Berdasarkan data Statistik Konsumsi Pangan (2021), menyatakan bahwa rata-rata konsumsi roti tawar pada tahun 2021 yaitu sebanyak 18.125 potong/kapita/tahun, serta konsumsi roti manis sebanyak 55.324 potong/kapita/tahun. *Cake* termasuk dalam kue modern yang sangat populer di berbagai kalangan karena rasanya yang manis dan tampilannya yang menarik. Bahan utama yang sering digunakan dalam pembuatan *cake* yaitu tepung terigu, gula, lemak dan telur. *Sponge cake* merupakan jenis *cake* yang memiliki tekstur sedikit kasar dan memiliki pori yang cukup besar sehingga sering disebut sebagai *foam cake* (Pratiwi & Pangesthi, 2018). *Sponge cake* di Indonesia lebih dikenal sebagai kue bolu dan biasanya digunakan sebagai bahan dasar *cake* dekorasi. Prinsip pembuatan *sponge cake* yaitu membuat *foam* dengan cara memerangkap udara pada adonan dan kemudian akan mengembang pada saat pemanggangan.

Produk pangan yang diinginkan pada era modern ini bukan hanya untuk menghilangkan rasa lapar, tetapi juga mempertimbangkan nilai gizi yang terkandung di dalamnya. Kandungan gizi *sponge cake* menurut *Food Data Central* (2018), per 100 g *sponge cake* mengandung air 29,7 g, protein 5,4 g, lemak 2,7g, karbohidrat 61 g, serat 0,5 g, abu 1,2 g dan kalsium 70 mg. Penggunaan tepung terigu dalam produk pangan dapat menyebabkan penurunan pada kepadatan nutrisi dan kandungan serat (Haruna *et al.*, 2011). Peningkatan nilai gizi pada suatu produk dapat dilakukan dengan penambahan bahan pangan yang bernutrisi baik. Beberapa penelitian dilakukan untuk memenuhi keinginan konsumen terhadap pangan fungsional yaitu makanan olahan yang cenderung sehat dan kaya serat (Kiharason *et al.*, 2017). Serat pangan dapat dengan mudah dijumpai pada sayur-sayuran dan buah-buahan.

Jamur tiram dipilih sebagai bahan baku kombinasi untuk pembuatan *sponge cake* karena kandungan gizinya yang baik. Jamur tiram merupakan golongan jamur kayu yang mengandung serat yang tinggi namun mudah rusak karena mengandung

air yang tinggi. Menurut Wardani (2013) serat kasar pada tepung jamur tiram sebesar 51,08%. Beberapa manfaat serat yaitu dapat menontrol berat badan, mencegah penyakit diabetes, mencegah gangguan gastrointestinal, mencegah kanker kolon, mengurangi tingkat kolesterol dan penyakit kardiovaskuler (Santoso, 2011). Salah satu upaya untuk mempertahankan umur simpan jamur tiram yaitu dengan mengolahnya menjadi tepung. Penepungan tersebut bertujuan untuk mengurangi kadar air yang terkandung didalamnya. Kandungan nutrisi dalam tepung jamur tiram tersebut dapat dimanfaatkan sebagai bahan peningkat mutu pada *sponge cake*.

Jamur tiram tidak hanya memiliki kandungan serat yang tinggi. Jamur tiram juga dikenal sebagai bahan pangan *nutraceutical* karena memiliki sifat antioksidan dan antimikroba. Tepung jamur tiram memiliki sifat higroskopis dan kandungan serat yang dapat menyebabkan penyerapan air pada produk lebih tinggi untuk menyeimbangkan kelembaban dari lingkungan. Berdasarkan uraian tersebut perlu dicari presentase substitusi tepung jamur tiram pada pembuatan *sponge cake* yang menghasilkan produk dengan karakteristik terbaik. Melalui penelitian ini diharapkan dapat diketahui perlakuan terbaik untuk pembuatan *sponge cake* dengan penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik kimia, fisik dan sensoris.

## 1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang diatas, didapatkan rumusan masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik kimia *sponge cake*?
2. Bagaimana pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik fisik *sponge cake*?
3. Bagaimana pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik sensoris dan perlakuan terbaik *sponge cake*?

### **1.3 Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari penelitian ini adalah:

1. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik kimia *sponge cake*.
2. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik fisik *sponge cake*.
3. Untuk mengetahui pengaruh penambahan tepung jamur tiram terhadap karakteristik sensoris dan menentukan perlakuan terbaik *sponge cake*.

### **1.4 Manfaat Penelitian**

Manfaat yang diharapkan dari penelitian ini yaitu dapat menjadikan *sponge cake* sebagai alternatif makanan berserat.