

BAB 1. PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Brownies atau dikenal juga dengan nama kue bantet merupakan olahan produk bakery berbahan dasar coklat yang diolah dengan metode pemanggangan atau pengukusan. Rasa coklat yang khas serta tekstur yang unik menjadikan *brownies* sebagai salah satu camilan yang disukai oleh seluruh kalangan usia. Menurut Mulyanto et al., (2020) dalam Jyoti Mutyasih et al., (2023) hampir seluruh olahan *bakery* maupun *pastry* berbahan dasar tepung terigu yang berfungsi sebagai sumber karbohidrat pembentuk struktur adonan. Ketergantungan pada satu jenis bahan pangan pokok dalam jangka panjang berpotensi menimbulkan krisis pangan, sehingga diperlukan upaya diversifikasi pangan berbasis sumber pangan lokal sebagai bahan substitusi tepung terigu.

Ubi jalar cilembu (*Ipomoea batatas* L.) merupakan salah satu varietas ubi jalar unggul yang memiliki rasa manis khas serta kadar gula yang tinggi (Solihin et al., 2017 dalam Harefa & Herawati, 2024). Hal ini menjadikan ubi jalar cilembu sebagai bahan pangan lokal yang berpotensi menjadi bahan substitusi. Pengolahan ubi cilembu menjadi olahan sekunder berbentuk tepung dapat digunakan sebagai alternatif untuk mempertahankan kualitas serta meningkatkan masa simpan ubi cilembu. Penelitian Nuriya Ayu (2023), membahas tentang kandungan gizi tepung ubi cilembu dan tepung terigu. Hasil menunjukkan bahwa kadar air (7,19%) dan kadar lemak (1,04%) tepung ubi cilembu lebih rendah dibandingkan kadar air (12,19%) dan kadar lemak (1,35%) tepung terigu. Sedangkan dari kadar karbohidrat, (84,77%) kadar abu, (2,24%) dan kadar serat kasar (6,26%) tepung ubi cilembu lebih tinggi dibanding kadar karbohidrat, (74,86%) kadar abu, (1,05%) dan kadar serat kasar (0,59%) tepung terigu. Berdasarkan perbandingan tersebut tepung ubi cilembu memiliki kandungan gizi yang lebih unggul dibanding tepung terigu.

Hal ini menjadikan dasar dalam pemilihan tepung ubi cilembu sebagai bahan substitusi pada *brownies crispy*. Selain itu, pemanfaatan tepung ubi cilembu sebagai bahan substitusi pada olahan *bakery* masih jarang khususnya pada kue kering. Menindaklanjuti penelitian oleh (Liliani, 2025) yang membahas pengaruh substitusi tepung ubi ungu pada *brownies crispy* menunjukkan hasil bahwa ubi jalar berpotensi sebagai bahan substitusi. Hasil yang didapat menunjukkan bahwa pengaruh substitusi tepung ubi ungu berpengaruh nyata pada karakteristik kimia dan sensori khususnya pada kadar air, kadar serat, dan daya terima oleh konsumen. Oleh karena itu, dilakukan penelitian menggunakan tepung ubi cilembu yang masih dalam satu spesies (*Ipomoea batatas*). Diharapkan dengan adanya penelitian ini dapat menghasilkan formulasai terbaik yang memenuhi standar mutu dan daya terima oleh konsumen, serta bisa menjadikan bahan pangan lokal sebagai alternatif untuk substitusi tepung terigu.

1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan uraian latar belakang di atas didapatkan rumusan masalah yang dapat dikembangkan:

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi cilembu terhadap kadar air, kadar serat kasar , dan kadar gula reduksi *brownies crispy*?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung ubi cilembu terhadap karakteristik sensoris *brownies crispy*?
3. Berapa persen substitusi tepung ubi cilembu untuk menghasilkan formulasi terbaik pada *brownies crispy*?

1.3. Tujuan Penelitian

Berdasarkan uraian dari rumusan masalah di atas maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi cilembu terhadap kadar air, kadar serat kasar, dan kadar gula reduksi pada *brownies crispy*.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi cilembu terhadap karakteristik sensoris *brownies crispy*.
3. Mengetahui formulasi terbaik dari *brownies crispy* dengan substitusi tepung terigu dengan tepung ubi cilembu.

1.4. Manfaat Penelitian

Adanya penelitian ini diharapkan memberi manfaat berupa:

1. Memberikan informasi mengenai tahapan pembuatan *brownies crispy*.
2. Memberikan informasi bagaimana pengaruh substitusi tepung terigu dengan tepung ubi cilembu terhadap kadar air, kadar serat kasar, kadar gula reduksi, dan sensoris *brownies crispy*.
3. Memberikan informasi mengenai formulasi terbaik dari *brownies crispy* substitusi tepung terigu dengan tepung ubi cilembu.