

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Paris van Java adalah sebuah sebutan pada zaman kolonial Belanda untuk Kota Bandung, yang artinya “Paris dari Jawa” julukan ini diberikan sekitar tahun 1920-1925. Menurut sejarah, kota Bandung dahulu kala terkenal dengan keindahan alam dan kesejukan udaranya. Suasana ini sangat disukai oleh orang-orang kolonial Belanda, dan dikarenakan kesamaan geografis yang cukup sama antara Bandung dengan daerah Perancis Selatan. Akhirnya, para koloni Belanda melakukan pembangunan kota Bandung secara giat-giatnya hingga menjadi sebuah pemukiman yang indah dan lengkap dengan sarana-sarana untuk memenuhi kebutuhan warganya.

Selain terkenal dengan wisata alam dan budayanya, berlibur ke kota-kota di Indonesia tentu tak lengkap jika belum menjajal aneka ragam kulinernya. Mulai dari Sabang hingga Merauke, hampir semua kota punya makanan khas yang bisa jadi andalan untuk menarik wisatawan. Kota yang juga menyediakan beragam kuliner yang banyak adalah Bandung. Kota yang terkenal dengan julukan Kota Kembang ini memang punya sederet pilihan makanan lezat yang siap menggoyang lidah. (Silaen, 2015, hal. 1)

Dunia kuliner ternyata penuh dengan inovasi dan kreativitas yang tiada henti, penuh kejutan dan hal-hal yang tidak masuk akal. Biasanya dunia kuliner selalu mempunyai kriteria bahwa hidangan yang dibuat harus berpenampilan indah, menarik, dan bersih. (Purwastuti, 2015, hal. 5)

Indonesia memang kaya akan berbagai macam camilan yang enak dan lezat. Camilan ini ada yang dibuat dengan cara tradisional dan biasanya di jual

di pasar-pasar tradisional sehingga di kenal juga dengan kue jajanan pasar. Selain dijual di pasar tradisional sekarang banyak juga camilan yang di jual di toko kue karena peminatnya sampai sekarang masih cukup banyak. Dahulu aneka camilan dibuat untuk acara tertentu. setiap camilan memiliki arti sendiri-sendiri sebagai simbol atau tanda suatu acara. Camilan kebanyakan tergolong kue basah. Pada saat ini aneka camilan juga biasa disajikan untuk suguhan tamu, rapat, arisan, atau sekedar cemilan minum teh. Hampir tiap daerah di Indonesia memiliki camilan mereka sendiri, sebagian ada yang sama dengan nama yang berbeda dan cita rasa. (Tresnawati, 2015, hal. 3)

Muffin adalah satu jenis makanan yang ada di *Bakery*. *Muffin* telah muncul sejak lama, karena bentuknya yang tidak terlalu besar dan unik, *Muffin* sering di idolakan bagi sebagian kalangan, seperti anak-anak dan remaja.

Muffin dikenal sebagai roti berbentuk cangkir yang dihidangkan dalam kondisi panas dan dapat dikonsumsi sebagai makanan berat ataupun makanan ringan. Nama *Muffin* dari bahasa Jerman "*muffe*" ataupun dari bahasa Prancis "*moufflet*", yang berarti roti halus (*soft bread*). *Muffin* yang umum dikembangkan saat ini tergolong sebagai *Quick Bread* karena menggunakan agen pengembang kimia yang dapat bereaksi dengan cepat sebagai pengganti ragi yang merupakan agen pengembang biologis yang bereaksi dengan lebih lambat (Smith dan Hui 2004). *Muffin* tidak mengandung ragi hingga tidak diperlukan waktu untuk pengulenan, pengembangan, dan pengistirahatan (*Wheat Food Council 2010*).

Muffin berasal dari Amerika Serikat. Berbagai variasi rasa dan isi kita temui pada penanganan ini. Sekilas, bentuknya mirip dengan cupcake. Namun sebenarnya, *muffin* adalah sejenis roti tanpa ragi yang dibuat dalam ukuran personal. *Muffin* tidak manis seperti *cake* pada umumnya, teksturnya padat, agak menggumpal di bagian isinya, dan jarang sekali diberi hiasan-hiasan

seperti layaknya *cake*. Biasanya *muffin* disajikan untuk sarapan, atau teman minum kopi dan teh.

Menurut sejarah, *muffin* mulai dikenal sejak abad 19 di Amerika Serikat. Dalam perkembangannya, di antara tahun 1970-1980-an banyak bermunculan kedai-kedai *muffin*, maupun kedai-kedai kopi yang menyajikan *muffin* di Amerika Serikat.

Oatmeal merupakan *oat groats* yaitu *oat meal*, *corn meal* dan *pease meal* yang dihaluskan. Berbentuk bubuk dengan serpihan kasar. Aromanya gurih wangi seperti susu dan gandum. (Winneke, 2010, hal. 5)

Oatmeal terbagi menjadi 5 jenis *Oat* yakni: *Steel Cut Oat*, *Rolled Oats*, *Old-Fashioned Oats*, *Quick Flour* dan *Instant Oats*. Setiap jenis memiliki kelebihan dan peruntukan sendiri-sendiri. (Prameswarie, 2015, hal. 3).

Oatmeal yang digunakan untuk membuat *Banana Oatmeal Muffin* adalah *Quick Oats* karena memiliki tekstur yang tipis dan mudah di olah, dan mendukung pembuatan dalam adonan *Banana Muffin* tersebut.

Penulis memilih menggunakan *oatmeal* Karena belakangan ini sering muncul menu -menu di setiap restoran atau *cakeshop* yang menginovasikan makanannya menjadi makanan yang lebih sehat dan rendah lemak, atau juga makanan jenis kue atau *cake* untuk diet, karena *oatmeal* atau gandum dapat mencegah penyakit kardiovaskular, menurunkan kolesterol, untuk menurunkan berat badan, sangat baik untuk diabetes, penuh dengan antioksidan, mencegah pengerasan arteri, mengurangi tekanan darah tinggi (hipertensi), mencegah kanker, menstabilkan tekanan gula darah, meningkatkan sistem imun tubuh, dan dapat menyehatkan kulit.

Maka salah satu cara mengatasi itu adalah dengan menggunakan *oatmeal*. *Oatmeal* juga memberika tekstore yang berbeda dengan *banana muffin*. Dengan menggunakan *oatmeal* mampu meningkatkan daya jual dan

memberikan inovasi pembaharuan pada resep agar tetap diminati pelanggan atau penikmat kuliner.

Dari pembahasan diatas penulis memilih perpaduan pisang dan *oatmeal* sebagai bahan baku *muffin* untuk diteliti lebih lanjut, oleh sebab itu penulis mengambil judul Formulasi Banana Muffin Bersubstitusi Tepung Oatmeal sebagai judul penelitiannya.

1.2 Rumusan Masalah

Sesuai dengan judul yang akan diangkat maka dalam penulisan rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut :

1. Bagaimana formulasi resep pembuatan *Banana Muffin* dengan penambahan Tepung *Oatmeal*?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap mutu produk *Banana Muffin* dengan penambahan Tepung *Oatmeal*?

1.3 Tujuan

Berdasarkan rumusan masalah diatas maka diambil beberapa tujuan dari penyusunan proyek akhir ini sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pembuatan *Banana Muffin* berbasis tepung *Oatmeal*
2. Untuk mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk *Banana Muffin* berbasis tepung *Oatmeal*

1.4 Kegunaan Penelitian

Tujuan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

1. Bagi Jurusan Perhotelan

Peneliti ini digunakan untuk menerapkan ilmu yang telah dipelajari selama diperkuliahan dalam bentuk pengolahan makanan.

2. Bagi Penulis

Peneliti ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Progran Studi Diploma III Jurusan Perhotelan Universitas Telkom. Dan untuk menambah wawasan serta pengetahuan bagi penulis terutama tentang pengolahan makanan.

3. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.4.2 Manfaat Praktis

1. Peneliti ini sebagai rekomendasi atau masukan sebagai produk inovatif di bidang patiseri