

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tepung sukun merupakan olahan buah sukun yang dimana salah satu buah dengan kandungan kalori, karbohidrat dan lemak yang rendah. Buah sukun dapat diolah menjadi kudapan sebagai salah satu olahan buah sukun, selain dijadikan kudapan, buah sukun dapat dijadikan tepung untuk memperpanjang nilai guna pada buah sukun. Tepung sukun pada saat ini sangat mudah didapatkan pada toko organik, baik pada *offline* ataupun *online*.

Penggunaan tepung sukun sebagai bahan dasar pembuatan kue dilakukan sebagai salah satu cara untuk memanfaatkan buah sukun yang berbuah sangat banyak pada musimnya. Selain itu tepung sukun dapat digunakan sebagai pengganti tepung gandum karena memiliki kandungan kalori, karbohidrat dan lemak yang lebih rendah dan mudah diperoleh di wilayah Indonesia. Hal ini merupakan salah satu upaya pemanfaatan buah sukun agar buah sukun yang dihasilkan dengan jumlah yang banyak tidak terbuang sia – sia.



Sumber: Kompasiana.Com

Gambar 1.1 Buah Sukun yang Tidak Terpakai

Menurut Syarbini (2013 : 15):

“Tepung terigu adalah hasil dari penggilingan biji gandum. Gandum merupakan salah satu tanaman biji-bijian yang biasa tumbuh di negara seperti Amerika, Kanada, Eropa, dan Australia. Secara umum tepung terigu biasa digunakan untuk membuat aneka macam makanan seperti

kue dan roti. Hal ini menjadi salah satu yang dikonsumsi masyarakat karena dianggap sebagai pengganti karbohidrat. Tepung terigu mengandung gluten yang dapat membuat adonan makanan menjadi tipis dan elastis.”

Menurut sumber *fatsecret*, kandungan gizi pada 100 gram tepung terigu sejumlah 364 kalori, 0,98 gram lemak, dan 76,31 gram karbohidrat, dimana tidak sesuai dengan pola hidup sehat yang sedang marak di lakukan oleh masyarakat karena tingginya kalori pada tepung terigu.

Kandungan tepung sukun dibandingkan dengan tepung terigu dapat dilihat pada tabel berikut:

Tabel 1.1 Perbandingan Kandungan Gizi Tepung Sukun dan Tepung Terigu

	Tepung Sukun	Tepung Terigu
Kalori	108 kkal	364 kkal
Karbohidrat	28,2 gr	76,31 gr
Lemak	0,3 gr	0,98 gr

Sumber: *Fatsecret.Co.Id*

Red velvet merupakan salah satu jenis kue yang populer di kalangan masyarakat. Menurut artikel yang dikutip dari *website* IDN Times, kue red velvet biasanya terdiri dari dua atau lebih lapisan kue berwarna merah dengan dilapisi krim keju yang tebal. Kue ini tergolong sebagai makanan penutup. Bahan pembuatan kue red velvet terdiri dari tepung, margarin, gula, susu bubuk, *emulsifier*, susu kental manis, telur ayam dan pewarna, dimana bahan – bahan tersebut mengandung kalori yang tinggi. Hal ini tidak sesuai dengan pola hidup sehat yang saat ini marak dilakukan oleh masyarakat.

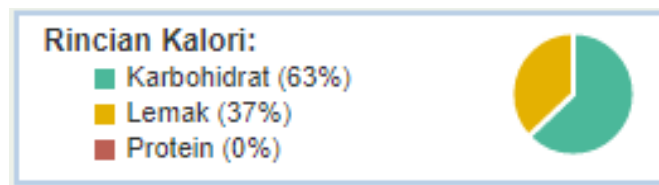
Kue Red Velvet merupakan kudapan yang dapat dinikmati baik oleh orang muda maupun orang tua, tetapi tidak untuk orang yang menerapkan pola hidup sehat karena banyaknya kalori pada kue Red Velvet seperti dikutip dari *fatsecret* bahwa kandungan gizi pada 1/8 potong atau 100 gram kue Red Velvet mengandung kandungan gizi sebagai berikut :

Informasi Gizi	
Ukuran Porsi: 1/8 cake	
	per porsi
Kilojoule	1171,52 kj
Kalori	280 kkal
Lemak	11 g
Kolesterol	0 mg
Protein	0 g
Karbohidrat	43 g
Serat	1 g
Gula	0 g
Sodium	274 mg

Sumber : Fatsecret.Co.Id

Gambar 1.2 Kandungan Gizi Kue Red Velvet

Rincian kalori dalam kue red velvet yaitu karbohidrat sebesar 63 persen, lemak sebesar 37 persen, dan protein sebesar 0 persen. Rincian tersebut digambarkan pada diagram berikut.



Sumber : Fatsecret.Co.Id

Gambar 1.3 Rincian Kalori Kue Red Velvet

Dari uraian di atas, penulis tertarik untuk melakukan penelitian dengan judul “Penggunaan Tepung Sukun Sebagai Substitusi Tepung Terigu Dalam Pembuatan Kue Red Velvet (Uji Organoleptik, Nilai Kalori, Karbohidrat, Dan Lemak)” sebagai topik penelitian. Pada penelitian ini diperlukan pengembangan kue red velvet serta mengetahui pengaruh penggunaan tepung sukun terhadap daya terima serta nilai kalori, karbohidrat dan lemak yang tepat sehingga dapat dijadikan sebagai salah satu referensi kudapan dalam menerapkan pola hidup sehat. Penelitian ini dilakukan dengan menggantikan tepung terigu yang biasanya digunakan sebagai bahan dasar pembuatan kue menjadi tepung sukun untuk mengurangi jumlah kalori, karbohidrat dan lemak yang cocok untuk diet. Selain itu, bahan – bahan lainnya yang digunakan merupakan bahan organik sehingga mendukung pembuatan kue red velvet yang sehat dan memiliki nilai gizi yang tinggi. Oleh

karena itu penulis akan mencoba mengganti tepung terigu sebagai bahan utama dengan tepung sukun pada pembuatan kue.

Penulis melihat pengaruh penggunaan tepung sukun sebagai pengganti tepung terigu terhadap daya terima, nilai kalori, karbohidrat dan lemak kue red velvet dengan 3 percobaan yaitu ;

Tabel 1.2 Perbandingan Penggunaan Tepung

	Tepung Sukun	Tepung Terigu
Percobaan 1	50%	50%
Percobaan 2	80%	20%
Percobaan 3	100%	0%

Sumber : Data Penulis Mei 2019

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah

1. Bagaimana formulasi kue red velvet berbahan dasar tepung sukun ?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap kue red velvet berbahan dasar tepung sukun?
3. Bagaimana kandungan gizi dalam kue red velvet berbahan dasar tepung sukun?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan perumusan masalah, tujuan dalam penyusunan proyek akhir ini yaitu :

1. Mengetahui formulasi pembuatan kue red velvet berbahan dasar tepung sukun.
2. Mengetahui daya terima konsumen terhadap kue red velvet berbahan dasar tepung sukun.

3. Mengetahui kandungan gizi dalam kue red velvet berbahan dasar tepung sukun.

1.4 Kegunaan Penelitian

Jika tujuan dari penelitian tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1.4.1 Manfaat Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambah referensi tentang resep kue red velvet bagi prodi perhotelan Universitas Telkom dan juga untuk instansi lainnya, juga penelitian ini dapat digunakan oleh peneliti lain yang meneliti objek sejenis atau berkaitan dengan isi penelitian sebagai referensi.

1.4.2 Manfaat Praktis

Penelitian ini dapat digunakan sebagai upaya pemanfaatan buah sukun agar buah sukun yang dihasilkan dengan jumlah yang banyak tidak terbuang sia – sia, karena dilihat kandungan dari buah sukun sangat bermanfaat bagi manusia sehingga dapat menggantikan tepung gandum yang biasanya digunakan dalam pembuatan kue.

Penelitian ini dapat digunakan pada *pastry shop* yang sedang ingin menambah produk makanan sehat, hotel dengan tema *healthy lifestyle*, dan juga masyarakat yang sedang menerapkan pola hidup sehat dengan tidak mengurangi cita rasa dan kualitas daripada kue red velvet.