

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan tradisional merupakan wujud budaya yang berciri kedaerahan, spesifik, beraneka macam dan jenis yang mencerminkan potensi alam daerah masing-masing. Makanan tidak hanya sebagai sarana untuk pemenuhan gizi seseorang. Makanan juga berguna untuk mempertahankan hubungan antara manusia, simbol identitas suatu masyarakat tertentu, dan dapat pula di jual dan di promosikan untuk menunjang pariwisata yang dapat mendukung pendapat suatu daerah (Nurhayati ddk, 2013).

Berbagai daerah di Indonesia mempunyai keaneka ragaman masakan, jajanan, dan minuman tradisional yang telah lama berkembang secara sefesifik di setiap daerah (Rosyidi, 2006) salah satunya daerah yang terkenal akan kuliner atau jajanan pasarnya adalah kota bandung, di setiap pasar maupun di pinggiran jalan terdapat jajanan pasar atau makan tradisional yang sudah di modifikasi dari jajanan tradisional contoh produk jajanan yang di modifikasi yaitu, kue cubit topping modern, martabak manis warna-warni, surabi bernuansa pancake dan masih banyak lagi produk-produk tradisional yang di modifikasi sehingga menarik minat pembeli untuk mencoba produk yang dimodifikasi oleh tangan-tangan trampil. Banyak produk makanan yang menggunakan bahan dasar dari sayuran. Sayuran merupakan sumber pangan yang penting untuk di konsumsi masyarakat setiap hari karena kandungan protein, vitamin, mineral dan serat yang dimiliki oleh sayuran sangat berguna bagi tubuh (sauna, ilhamdi, and hadiprayitno, 2015).

Perkembangan yang terjadi di dunia tidak luput dengan perkembangan zaman yang terus berubah dari tahun ke tahun. Zaman yang terus berubah-ubah sesuai dengan perkembangan budaya manusia yang menimbulkan perubahan gaya hidup (*lifesyle*). Seiring dengan perkembangan tersebut gaya hidup masyarakat pun berubah-ubah. Kepadatan aktivitas dan ketertarikan masyarakat di perubahan

zaman ini menuntut masyarakat untuk tetap menjaga kesehatan tubuh agar dapat memberikan hasil yang maksimal terhadap kehidupan mereka sehari-hari namun dengan gaya hidup yang mereka pilih memungkinkan sebagian besar masyarakat tidak memiliki waktu dalam hal berolahraga. Banyak penyakit yang timbul akibat gaya hidup yang ada, masyarakat mengawatirkan kesehatannya dalam menjalani kelangsungan hidupnya sehingga mencari alternatif lain untuk menjaga kesehatannya selain dengan minimnya waktu olah raga yang dapat mereka lakukan. Salah satunya jalan keluar bagi masyarakat ialah dengan gaya hidup sehat. Menurut Lisnawati (2001) gaya hidup sehat menggambarkan pola perilaku sehari-hari yang mengarah pada upaya memelihara kondisi fisik, mental dan sosial berada dalam keadaan positif. Cara yang paling efisien untuk menjalani gaya hidup sehat bagi masyarakat yang tidak memiliki banyak waktu adalah dengan mengkonsumsi makan alami salah satunya seperti puding *sponge cake* yang dimana pada puding digunakan bahan alami seperti daun bayam sehingga menambah kandungan gizi pada puding bayam.

Bayam sangat mudah didapatkan, pertumbuhan dan perkembangan bayam meliputi seluruh wilayah Indonesia dari Sabang sampai Merauke dapat tumbuh dengan subur, inilah yang membuat sayur bayam mudah diperoleh dengan harga yang relative murah. Bayam kaya akan manfaat bagi Kesehatan. Gunawan (2017) mengemukakan bahwa dalam 100gram bayam mengandung nutrisi sebanyak 2,3gram protein, 3,2gram karbohidrat, 3gram zat besi dan 81gram kalsium. Disamping itu, bayam juga kaya akan mineral, termasuk vitamin A, vitamin C, niacin, thiamin, phosphorus, riboflavin, sodium, kalium dan magnesium. Dalam penelitian ini daun bayam digunakan sebagai bahan utama pada *pudding*.

Penggunaan bayam pada pudding memberikan warna hijau yang natural tanpa penambahan pewarna sintesis, aroma yang khas dari bayam yang dihasilkan dari proses ekstrak dan pencampuran adonan pudding. Seperti halnya dalam produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau. Daun bayam hijau memiliki manfaat baik bagi tubuh karena merupakan sumber kalsium, vitamin A, vitamin C, serat, dan juga betakaroten. Selain itu bayam juga memiliki kandungan zat besi yang tinggi (Rukmana, 2006). Sehingga menjadi pilihan peneliti untuk membuat

inovasi menggunakan daun bayam pada produk *pudding* Menurut buku “*On Food and Cooking*” oleh (Harold McGee, 2004). *Pudding* adalah hidangan penutup yang umumnya terbuat dari campuran bahan seperti susu, telur, tepung jagung atau tepung terigu, dan gula. Bahan- bahan tersebut kemudian dipanaskan dan diaduk hingga membentuk adonan yang kental, kemudian di tuangkan ke dalam cetakan dan didinginkan hingga mengeras. Sama halnya dengan cake yang dimana *Cake* merupakan produk pastry yang dibuat dari adonan liquid, dengan perbandingan bahan tertentu dan diolah dengan cara dipanggang. Bahan utama dalam pembuatan cake yaitu tepung terigu, gula, telur, dan lemak. Berbagai jenis cake telah banyak dikenal, bahkan hampir disetiap acara (seminar, rapat, hajatan dan upacara keagamaan) jenis kue ini menjadi pilihan hidangan, karena rasanya yang enak dan bertekstur lembut juga dapat disimpan dalam waktu yang lama. Menurut (Ida, 2011) “*cake* dapat dibuat dengan berbagai varian baik dari segi bentuk, bahan isi maupun penyajiannya. Formulasi yang tepat akan akan menghasilkan *cake* yang baik, hal ini bergantung bahan-bahan, komposisi yang digunakan dalam pembuatannya, cara mengocok, dan cara memasak”. Seiring perkembangan zaman banyak bermunculan variasi *sponge cake*, seperti modifikasi resep, penggunaan bahan, variasi dan bentuk, warna, dan rasa. Variasi *sponge cake* yang banyak dilakukan adalah pada penggunaan bahannya. Penggunaan bahan pembuatan *sponge cake* sangat berpengaruh pada kualitas produk yang dihasilkan.

Pada penelitian ini penulis menggabungkan dua produk patiseri menjadi satu produk dengan konsep *sponge cake* menjadi base dan puding bayam hijau sebagai layer atas. Puding *sponge cake* ini digabungkan menjadi satu produk patiseri yang dimana pembuatan puding *sponge cake* menggunakan beberapa tahapan untuk menghasilkan satu produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau. Pada inovasi ini penulis mengubah konsep puding menjadi olahan makan alami yang dimana pada puding penulis berfokus pada ekstrak daun bayam yang menjadi bahan utama pada pembuatan puding bayam dan untuk *sponge cake* penulis tidak mengubah konsep dari *sponge cake* maka pada penelitian ini penulis berfokus pada inovasi puding dayam dan penggabungan dua produk Puding bayam hijau dan *sponge cake* orisinal.

Inovasi penulis dalam pembuatan pudding sponge cake berbasis daun bayam hijau ini karena bayam mudah di dapatkan, relative murah dan kaya akan kandungan vitamin A, C dan lain-lain. Bayam juga memberikan kesan yang natural pada warna, aroma dan penampilan. Pada penelitian ini puding menjadi bahan utama dimana ekstrak bayam menjadi bahan utama dalam pembuatan puding sedangkan sponge cake menggunakan resep orisinal tanpa adanya modifikasi dan menjadi base atau pondasi yang akan menopang puding bayam tersebut.

Oleh karena itu, penulis mengangkat judul proyek akhir **“Inovasi Puding *Sponge Cake* berbasis daun bayam hijau”** dimana dua adonan di jadikan satu produk patiseri dengan teknik *cooking simmering* yang akan menjadi suatu produk makan alami.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang di atas maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah:

1. Bagaimana formulasi resep *pudding sponge cake* berbasis daun bayam hijau.
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *pudding sponge cake* berbasis daun bayam hijau.

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui formulasi resep puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau.
2. Untuk Mengetahui daya terima konsumen terhadap pudding *sponge cake* berbeasis daun bayam hijau.

1.4 Batasan Masalah

Penelitian ini menjelaskan formulasi resep puding *sponge cake* berbasis baun bayam hijau dan daya terima konsumen terhadap puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau.

1.5 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan mendapatkan inovasi baru dari ekstrak daun bayam pada produk puding *sponge cake* berbasis daun bayam hijau.

1. Kegunaan Praktis

Tujuan penelitian ini adalah sebagai rekomendasi atau masukan sebagai inovasi produk di bidang kitchen dan Pastry produk.

2. Kegunaan Teoritis

Penelitian ini dapat bermanfaat sebagai penambahan wawasan, pengetahuan, dan mengaplikasikan teori dan praktek.