

**BAB I****PENDAHULUAN**

---

**1.1 Latar Belakang**

Roll Cake adalah kue bolu yang cara pembuatannya dengan dipanggang, Roll Cake itu sendiri seperti kue sponge yang mempunyai lembaran yang tipis dan mempunyai tekstur yang lembut. Roll cake ini merupakan produk yang termasuk olahan pastry dan sudah dikenal di masyarakat. Roll cake termasuk makanan yang bentuknya kecil, bergizi cukup tinggi serta seringkali menjadi cemilan atau dessert karena rasanya manis (Pratiwi & Santosa, 2022). Roll Cake berbahan dasar dari tepung terigu, telur, gula, lemak, biasanya roll cake ini di cetak dengan cetakan loyang persegi yang pipih dan kue ini akan digulung dengan berbagai rasa atau varian seperti selai. Roll cake memiliki macam-macam warna atau pun varian rasa yang berbeda seperti roll cake macha, roll cake strawberry dan lain-lain. Penulis akan membuat roll cake yang berbeda dengan roll cake biasanya disini roll cake akan di buat dengan memanfaatkan Tepung sorgum sebagai pengganti tepung terigu dan ubi jalar sebagai pengganti selai.

Sorgum itu sendiri terbuat dari biji-bijian sereal yang dimana untuk membuat tepung sorgum bicolar. tepung sorgum juga sudah diolah menjadi olahan tepung untuk membuat berbagai kue. Manfaat yang menarik dari tepung sorgum ini juga bisa membantu mengikat kelembapan pada adonan. Ketika dibuat menjadi tepung sorgum lebih akan terasa ringan, sedikit manis, Tepung sorgum sendiri bisa digunakan sebagai pembuatan pastry maupun bakery. testurnya halus sangat cocok untuk membuat kue ataupun makanan ringan yang lainnya. Tepung sorgum memiliki warna cream dan testur tepung yang lembut dan sedikit menggumpal tapi tepung sorgum ini ketika dicampur dengan tepung lain akan menyatu dengan baik. Sorgum memiliki banyak manfaat yaitu untuk memberikan dampak positif terhadap kesehatan (Yasmina, 2022). Tepung sorgum juga tidak

mengandung gluten, sehingga seringkali dijadikan pengganti karbohidrat bagi mereka yang sedang program diet gluten (Yasmina, 2022).

Ubi Jalar sendiri biasanya diolah atau dimasak dengan cara direbus ataupun kukus. Ubi jalar ini sudah memiliki rasa manis yang alami atau asli tanpa pemanis buatan. Ubi jalar memiliki kandungan karbohidrat yang cukup banyak sehingga bisa di jadikan sebagai sumber kalori (Pratiwi, 2020). Banyak manfaat dari ubi jalar ini untuk kesehatan dan banyak juga mengandung nutrisi. Dan banyak lagi manfaat-manfaat yang didapat pada ubi jalar seperti menambah energi bagi tubuh, meningkatkan juga kekebalan tubuh. Karna itu penulis mengganti isian roll cake yang biasanya dengan selai kacang, selai coklat, selai strawberry dan whipcream penulis akan memanfaatkan ubi jalar ini sebagai pengganti selai / isian dalam roll cake karena memiliki banyaknya manfaat ubi jalar bagi tubuh.

Getuk Ubi ini terbuat dari singkong atau ubi jalar, yang dimana untuk ubi jalarnya akan direbus dan di dihaluskan dan di campur dengan gula merah dan taburan kelapa parut. Kue ini termasuk jenis kuesemi yang basah dan sangat relatif singkat dan mudah rusak atau tidak tahan lama (Ananda & Syarif, 2023). Getuk Ubi Jalar adalah makanan khas indramayu yang dimana mempunyai cita rasa yang unik dan bahan-bahan yang alami yang digunakan, makanan tersebut tidak hanya untuk merasakan rasa yang enak saja tetapi juga merupakan bagian yang paling penting dari warisan kuliner di indramayu. Inovasi roll cake ubi jalar ini dibuat agar menjadi kue yang memiliki perpaduan yang baru antara tradisional dan modern yang dimana akan dikenalkan pada masyarakat untuk meningkatkan kembali minat masyarakat pada makanan manis tradisional. Inovasi produk roll cake ubi jalar ini juga belum pernah ada yang membuatnya karna ini adalah perpaduan pertama dibuat dengan perpaduan tradisional dan modern.