

1. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Perkembangan industri kuliner semakin meningkat saat ini, karena kuliner merupakan kebutuhan sehari-hari dari masyarakat. Seiring dengan perkembangan zaman kuliner tidak hanya produk konsumsi melainkan kuliner sudah menjadi gaya hidup dari masyarakat. Hal itu dapat dilihat dari banyaknya bisnis kuliner saat ini yang berkembang dengan kreatifitas dan inovasi dari suatu produk. Salah satu jenis kuliner yang semakin meningkat yaitu *cake*. *Cake* merupakan adonan panggang dengan bahan dasar tepung, gula, telur, dan lemak. *Cake* dibuat dengan bahan tambahan yaitu garam, bahan pengembang, vanillin, susu, dan bahan penambah aroma. Bahan-bahan tersebut menghasilkan remah yang halus, tekstur yang lembut, warna menarik, dan aroma yang baik. Terdapat banyak *type cake* dalam skala rumah tangga atau skala komersial. *Cake* dikategorikan menjadi 3 kategori yaitu *type butter*, *type foam*, dan *type chiffon* (Hutagaol 2017). Faktor-faktor yang mempengaruhi mutu *cake* yang baik adalah bahan dasarnya, proses pengocokan (mixing), ketebalan cetakan, dan suhu oven yang digunakan. Bahan dasar pembuatan *cake* menggunakan tepung terigu protein rendah atau gandum lunak (*soft wheat*). Proses pencampuran bahan, pencetakan, dan pemanggangan juga berpengaruh terhadap tekstur dan mutu *cake* (Handayani dan Aminah, 2011).

Meningkatnya perkembangan industri kuliner membuat adanya perubahan pola konsumsi pangan menyebabkan kurangnya konsumsi buah-buahan dan sayuran, masyarakat cenderung mengkonsumsi makanan siap saji, dan terjadi pergeseran pola makan dari tinggi serat menjadi rendah serat. Serat pangan, dikenal sebagai *serat diet* atau *dietary fiber*, merupakan bagian dari tumbuhan yang dapat dikonsumsi dan tersusun dari karbohidrat yang memiliki sifat resistan terhadap proses pencernaan dan penyerapan di usus halus manusia serta mengalami fermentasi sebagian atau keseluruhan di usus besar. Sayur-sayuran dan buah-buahan merupakan sumber serat pangan yang mudah ditemukan dalam bahan makanan. Sayuran dan buah-buahan dapat dikonsumsi dalam bentuk mentah maupun setelah melalui proses pengolahan. Berdasarkan kelarutannya serat pangan dibagi menjadi 2 kelompok yaitu serat terlarut dan serat tidak terlarut. Serat terlarut dapat ditemukan di buah-buahan dan sayuran. Serat tidak terlarut dapat ditemukan di sereal, kacang-kacangan, dan sayuran (Santoso 2016).

Pengembangan produk dan inovasi merupakan sebuah hal penting yang dibutuhkan oleh perusahaan maka dari itu mempunyai produk yang berbeda dengan pesaing dan memiliki keunggulan yang menonjol, sehingga membuat orang tertarik dengan produk. Inovasi adalah perubahan pengetahuan yang sudah ada atau pengetahuan baru menjadi produk baru atau mengubah produk, proses, dan pelayanan yang bermaksud untuk membuat nilai yang baru kepada pelanggan (Wijaya 2013). Produk baru meliputi produk asli, produk yang ditingkatkan, dan produk yang dimodifikasi. Alasan

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang

1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.

b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.



mengembangkan produk baru adalah meningkatkan penjualan dan keuntungan. Pengembangan produk dilakukan untuk mencapai sasaran yang sesuai dengan keinginan konsumen (Mahendradicky 2017).

Perubahan pola konsumsi pangan menyebabkan kurangnya konsumsi buah-buahan dan sayuran, masyarakat cenderung mengkonsumsi makanan siap saji, dan terjadi pergeseran pola makan dari tinggi serat menjadi rendah serat, tinggi lemak, dan tinggi protein. Hal ini menyebabkan tingginya kasus penyakit seperti penyakit degeneratif oleh karena itu hal ini mendorong penulis untuk membuat tugas akhir tentang modifikasi kue ogura buah naga tepung mocaf sebagai camilan yang mengandung serat dan rendah gluten.

Ogura cake adalah salah satu *cake* yang tidak menggunakan bahan seperti *baking powder*, *emulsifier*, dan bahan lainnya. *Ogura cake* dapat mengembang dengan menggunakan teknik *au bain marie* sehingga menghasilkan *cake* yang memiliki tekstur lembut. *Ogura cake* mengandung rendah gluten dan serat karena menggunakan penambahan bahan seperti buah naga dan tepung mocaf. Tepung mocaf digunakan sebagai salah satu upaya mengurangi konsumsi tepung terigu yang relatif tinggi di Indonesia. Tepung mocaf merupakan tepung berbahan baku singkong yang difermentasi. Tepung mocaf tidak mengandung zat gluten dan mengandung kalsium, fosfor, dan serat yang lebih tinggi dari tepung terigu. Buah naga merupakan tanaman buah dibudidayakan di Indonesia mulai tahun 2000 dan banyak digemari karena banyak mengandung manfaat salah satunya mengandung serat.

1.2 Tujuan

Tujuan umum dari kajian ini adalah melakukan pengembangan produk dengan teknik pengolahan *au bain marie* dengan bahan makanan yang mengandung serat dan rendah gluten yaitu kue ogura buah naga tepung mocaf. Secara khusus tujuan dilakukannya praktik ini yaitu:

1. Mengkaji tentang gambaran umum serat
2. Mengkaji tentang bahan yang digunakan dalam produksi kue ogura buah naga tepung mocaf.
3. Mengkaji tentang produksi kue ogura buah naga tepung mocaf.
4. Menghitung kandungan energi dan zat gizi kue ogura buah naga tepung mocaf
5. Melakukan analisis biaya pada produksi kue ogura buah naga tepung mocaf
6. Mengkaji uji organoleptik meliputi penampilan, warna, rasa, dan tekstur

Hak Cipta Dilindungi Undang-Undang
1. Dilarang mengutip sebagian atau seluruh karya tulis ini tanpa mencantumkan dan menyebutkan sumber:

a. Pengutipan hanya untuk kepentingan pendidikan, penelitian, penulisan karya ilmiah, penyusunan laporan, penulisan kritik atau tinjauan suatu masalah.
b. Pengutipan tidak merugikan kepentingan yang wajar IPB.

2. Dilarang mengumumkannya dan memperbanyak sebagian atau seluruh karya tulis ini dalam bentuk apapun tanpa izin IPB.