

# BAB I

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Kue (*cake*) merupakan salah satu jenis makanan yang populer di kalangan masyarakat Indonesia. Hal ini terbukti dari banyaknya penjaja *cake*, mulai dari pasar tradisional hingga hotel-hotel bertaraf International.

Bahan dasar pembuatan kue adalah tepung terigu (tepung gandum). Sedangkan untuk menghasilkan tepung terigu, hingga saat ini Indonesia masih mengimpor gandum dari luar negeri. Hal ini disebabkan karena gandum sulit tumbuh dinegara tropis. Untuk mengurangi ketergantungan akan bahan tersebut, perlu usaha untuk mengurangi impor gandum dengan mengupayakan pembuatan tepung dengan bahan dasar hasil pertanian lokal, seperti misalnya ubi jalar.

Di Indonesia, ubi jalar baru dimanfaatkan sebagai makanan tambahan atau selingan. Namun dibeberapa, daerah Indonesia kawasan Timur seperti Irian Jaya, komoditas ini digunakan sebagai makanan pokok. Dalam bentuk segar ubi jalar tidak tahan disimpan, karenanya perlu pengolahan lebih lanjut menjadi gaplek atau tepung. Tepung merupakan produk setengah jadi yang fleksibel, karena selain tahan disimpan juga dapat dipakai sebagai bahan substitusi dalam pengolahan makanan (Uritami, 1982 dalam Jastra dkk., 1994).

Penganekaragaman pengolahan ubi jalar yang salah satunya menjadi tepung, merupakan salah satu upaya meningkatkan nilai tambah ubi jalar.

Dengan adanya tepung ubi jalar diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu untuk pembuatan kue atau roti (Antarlina dkk., 1995). Teknologi pembuatan tepung ubi jalar dan pengolahan tepung menjadi berbagai makanan akan membawa harapan sebagai bahan substitusi terigu dan bahan industri pangan baru, yang kegiatannya dapat menumbuhkan agroindustri di pedesaan. Dari beberapa penelitian yang lalu telah dilakukan pembuatan berbagai macam produk yang dihasilkan dari tepung ubi jalar antara lain kue kering, kue basah dan bihun (Antarlina, 1993, 1994, dan 1996; Widowati dkk., 1994 dalam Antarlina, 1997).

Daya substitusi tepung ubi jalar untuk produk ini dan roti tawar, bisa mencapai 10 - 20%, sedang untuk *cake* dan *cookies* 50% - 100 %. (Heriyanto dalam Taufan, 1998; Antarlina & Utomo, 1998). Pada Rohaman dkk., (1987), disebutkan bahwa penggunaan 40% tepung ubi jalar atau lebih memberikan adonan *cake* yang tidak baik.

Dalam penelitian ini dicoba dan dipelajari sifat fisik dan organoleptik salah satu jenis *cake*, yaitu *butter sponge cake* dari campuran tepung terigu dan tepung ubi jalar, dengan ratio penggunaan tepung ubi jalar maksimal 100%.

## 1.2. Rumusan Permasalahan

Berapakah prosentase kombinasi tepung ubi jalar dan tepung terigu yang dapat memberikan sifat fisik dan organoleptik *butter sponge cake* yang optimal antar perlakuan ?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Penelitian ini ditujukan untuk mengetahui prosentase kombinasi tepung ubi jalar dan tepung terigu yang dapat memberikan sifat fisik dan organoleptik *butter sponge cake* yang optimal antar perlakuan.

### **1.4. Manfaat Penelitian**

Manfaat dilakukannya penelitian ini adalah dapat diketahuinya prosentase kombinasi yang tepat antara tepung ubi jalar dengan tepung terigu, yang dapat menghasilkan *butter sponge cake* yang optimal.