

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang Masalah

Tepung merupakan bahan baku pangan yang sering digunakan dalam berbagai produk atau jenis makanan. jenis tepung yang sering digunakan adalah tepung terigu. tepung ini berasal dari gandum. Indonesia sendiri masih mengimpor gandum karena gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis. Oleh karena itu perlu dicari sumber tepung dari bahan baku lokal yang terdapat di Indonesia.

Dalam Indonesia merupakan negara yang mengonsumsi beras dalam jumlah banyak. Ada beberapa macam beras yang ada di Indonesia, salah satunya adalah beras ketan hitam. Beras ketan hitam merupakan bahan baku lokal Indonesia yang sering digunakan dalam pengolahan makanan. Beras ketan hitam memiliki rasa dan warna yang unik dibandingkan dengan beras lain. Ketan hitam juga diakui kaya akan vitamin, mineral dan antioksidan.

Menurut (Ismayani, 2007) brownies adalah jenis *cake* cokelat yang padat. Awalnya brownies merupakan adonan yang gagal dan keras. Dimana, adonan terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir dan cokelat masak dengan cara dipanggang atau dikukus. Brownies pertama kali dikenal oleh publik di sebuah pameran yang dilaksanakan di Amerika pada tahun 1983. Seorang koki lupa memasukan *baking powder* dalam resep adonan sehingga kue menjadi tidak mengembang atau bantet. Nama brownies ini sendiri pun diambil dari kata *brown* karena mengandung banyak cokelat. Olahan makanan yang satu ini digemari oleh semua kalangan mulai dari anak-anak, remaja maupun orang tua. Kue ini memiliki warna gelap dan rasa yang khas yaitu cokelat. Namun, seiring berjalannya waktu banyak variasi baru dari brownies ini seperti *red velvet*, brownies pisang, brownies keju dan masih banyak lagi varian lainnya. Karena biasanya variasi brownies hanya mengubah rasa dan bukan komponen bahan dasar, uji coba produk ini bertujuan untuk mencari bahan pengganti tepung terigu dengan substitusi produk lokal yaitu tepung ketan hitam.

Tepung ketan hitam berasal dari beras ketan hitam yang dihaluskan. Dahulu kala, beras ini merupakan makanan untuk kaum *elite* kalangan menengah atas karena kaya nutrisi. sementara itu di China, beras hitam disebut sebagai beras terlarang. karena beras ini tidak boleh dikonsumsi sembarangan dan hanya boleh dikonsumsi oleh kalangan istana atau keluarganya (Kristamtini 2009). Beras ketan hitam memiliki warna ungu kehitaman yang apabila sudah melalui proses pemasakan akan berubah menjadi warna hitam pekat. Beras ketan hitam memiliki aroma dan rasa yang unik dan berbeda. Beras ini juga memiliki antioksidan yang cukup tinggi yaitu 46,20%. Selain itu terdapat pula zat kalium dan magnesium yang berguna untuk mengontrol tekanan darah dan mengurangi risiko penyakit pembuluh darah (Winasri,2007). Tepung ketan hitam sudah lama digunakan sebagai bahan baku untuk pembuatan kue-kue di Indonesia seperti madumongso, kue talam ketan, Kue Lapek ketan hitam dan masih banyak lagi. Tepung ketan hitam merupakan salah satu tepung yang memiliki zat pati yang tinggi sehingga lebih pulen dari jenis tepung lainnya. Tepung ketan juga dapat dicari dengan mudah karena sudah banyak dijual di pasaran.

Metode pembuatan brownies ini ada 2 yaitu dikukus dan dipanggang. Brownies yang dipanggang memiliki tekstur yang lebih padat dan lembut di bagian dalamnya. Sedangkan bagian luar dari brownies lebih renyah atau kering. Hal ini dikarenakan proses pematangan di dalam oven terjadi secara perlahan sehingga kandungan air pada adonan banyak yang menguap dan membuat brownies menjadi kering. Namun waktu dalam pembuatan brownies panggang harus diperhatikan karena apabila terlalu lama dapat membuat brownies menjadi keras. Brownies panggang juga dapat bertahan lebih lama karena kandungan air yang terdapat dalam kue lebih sedikit (S. Setyani, S. Nurdjanah, A. Pratiwi Dian, 2017).

Proses lain dari pembuatan brownies adalah dikukus. Dalam proses ini kandungan air yang dimiliki oleh brownies kukus lebih tinggi dari brownies panggang. hal ini disebabkan pada proses pengukusan, adonan menyerap uap dan air yang mengakibatkan peningkatan kadar air. Sebenarnya brownies

kukus mirip dengan bolu cokelat pada umumnya namun, brownies kukus memiliki rasa cokelat yang lebih pekat dari bolu kukus biasanya.

Berdasarkan dari uraian di atas, diharapkan penelitian ini dapat digunakan untuk memvariasi brownies dengan penggunaan bahan baku lokal sebagai substitusi tepung terigu.

## **1.2. Identifikasi Masalah**

Berdasarkan latar belakang masalah di atas, maka didapatkan identifikasi masalah sebagai berikut:

1. Tepung terigu merupakan bahan baku pangan yang sering digunakan dalam berbagai produk atau jenis makanan. Namun, Indonesia masih mengimpor gandum karena gandum tidak dapat tumbuh di negara tropis.
2. Brownies merupakan makanan yang berbahan dasar tepung terigu. Biasanya variasi brownies hanya mengubah rasa atau pemberian *topping* dan bukan mengganti komponen bahan dasar.

## **1.3. Pembatasan Masalah**

Pembatasan masalah dilakukan untuk membatasi ruang lingkup masalah agar penelitian ini berfokus pada permasalahan yang akan diuji saja. Berikut batasan masalah penelitian ini:

1. Hanya mencari variasi lain menggunakan tepung ketan hitam.
2. Tidak membandingkan merk dari Tepung yang digunakan.
3. Menggunakan resep brownies yang sudah ditentukan dalam penelitian ini.

#### **1.4. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka permasalahan yang akan dibahas adalah sebagai berikut:

1. Apakah tepung ketan hitam dapat menjadi substitusi dalam pembuatan brownies panggang?
2. Berapa perbandingan penggunaan tepung ketan hitam yang sesuai dalam pembuatan brownies ketan hitam?
3. Bagaimana perbedaan tekstur, aroma, dan rasa brownies yang menggunakan tepung ketan hitam?
4. Berapa tingkat kesukaan panelis terhadap brownies yang menggunakan ketan hitam?

#### **1.5. Tujuan dan Kegunaan Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah yang ada di atas, maka tujuan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui apakah tepung ketan hitam dapat menjadi substitusi tepung terigu.
2. Untuk mengetahui perbandingan penggunaan tepung ketan hitam yang sesuai dalam pembuatan brownies.
3. Untuk mengetahui perbedaan fisik dari brownies yang menggunakan tepung ketan hitam.
4. Untuk mengetahui tingkat kesukaan panelis pada brownies ketan hitam.

Berdasarkan tujuan penelitian di atas, kegunaan dari penelitian ini adalah sebagai berikut:

1. Bagi Penulis

Penelitian ini dilakukan untuk membuat produk baru agar terdapat variasi lain menggunakan bahan baku lokal yang ada di Indonesia.

2. Bagi Pembaca

Hasil dari penelitian ini dapat dijadikan referensi bagi pihak-pihak lain yang akan melakukan penelitian serupa.

