

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### 1.1. Latar Belakang

Pada saat ini, perkembangan dalam industri makanan sebagai sektor penyedia kebutuhan dasar manusia melaju pesat. Ini dapat dibuktikan dengan bertahannya industri makanan di masa pandemi karena memang pada dasarnya manusia tidak dapat lepas dari makanan dalam hal untuk memenuhi kebutuhan sehari-hari maupun untuk mengikuti trend. Terdapat banyak jenis makanan yang ada dan salah satu jenis makanan penutup atau biasa disebut *dessert* yang banyak digemari oleh masyarakat umum adalah berbagai jenis *pastry*. Menurut Subagjo (2007), *Pastry* adalah suatu bagian berasal dari *food product* yang terdapat kedalam *food and beverage* serta memiliki tugas sebagai pembuatan dessert atau makanan penutup, makanan ringan yang cenderung manis seperti misalnya kue dan roti. Tak jarang ditemukan bahwa biasanya setelah menghabiskan makanan utama, masyarakat cenderung untuk mencari makanan penutup. Termasuk kedalam jenis makanan penutup, keberadaan kue sangat digemari oleh masyarakat umum karena memiliki banyak variasi dan mudah ditemukan. Salah satu jenis kue tersebut adalah kue *brownies*.

*Brownies* merupakan jenis kue coklat yang pada dasarnya memiliki tekstur yang lembut dan padat yang berasal dari Amerika Serikat. Menurut Ismayani (2007), *brownies* merupakan kue coklat padat yang awalnya dianggap sebagai adonan gagal dan keras yang terbuat dari tepung terigu, telur, lemak, gula pasir serta coklat yang lalu dimasak menggunakan oven. *Brownies* merupakan jenis kue coklat yang bertekstur sedikit lebih keras dan padat dibandingkan dengan kue lainnya karena tidak menggunakan baking powder dalam pembuatannya. Bahan utama dalam pembuatan *brownies* adalah tepung terigu, telur, lemak, gula pasir dan coklat. Tepung terigu berfungsi sebagai pembentuk struktur, tekstur *brownies* dan pengikat bahan lainnya. Dalam pembuatan *brownies*, telur berfungsi sebagai pelembut dan merupakan agen pengikat dalam pembuatan kue dengan kemampuannya untuk menangkap udara pada saat adonan *brownies* dikocok sehingga udara menyebar

rata pada adonan. Lemak merupakan bahan utama pembuatan *brownies* yang biasanya digunakan adalah mentega dan atau margarin. Lemak berfungsi untuk meningkatkan rasa, menjadikan hasil adonan lebih empuk dan menambah nilai gizi dalam *brownies*. Gula pasir berfungsi sebagai penambah rasa manis dan biasanya dikocok bersamaan dengan telur. Coklat dalam pembuatan *brownies* berfungsi untuk menambah dan memperkuat rasa, aroma dan warna pada *brownies*. Menurut Sri (2013), berikut ini merupakan karakteristik umum pada *brownies* dari segi rasa, warna, tekstur dan aroma:

1. Warna

Warna umum yang terdapat dalam *brownies* merupakan coklat pekat yang dipengaruhi oleh penggunaan lelehan coklat dan coklat bubuk.

2. Rasa

Rasa pada *brownies* yaitu manis dan rasa coklat yang dipengaruhi oleh penggunaan gula putih atau *brown sugar* dan juga dari lelehan coklat itu sendiri.

3. Tekstur

Tekstur umum pada *brownies* yaitu bagian luar yang kering dan bagian dalam yang moist.

4. Aroma

.Aroma yang terdapat dalam *brownies* yaitu beraroma coklat yang dikarenakan penggunaan bahan utama yang dominan coklat.

Seiring dengan perkembangan yang terjadi, produk kue *brownies* telah memiliki banyak variasi substitusi tepung dalam proses pembuatannya. Dengan dilakukannya pengujian substitusi bahan, hal ini bertujuan untuk mengurangi ketergantungan terhadap suatu bahan, khususnya tepung terigu sebagai bahan baku pembuatan *brownies*. Dengan adanya variasi terhadap penggunaan bahan baku tersebut, dapat melihat perbedaan tekstur, aroma, dan rasa yang akan tercipta. Bahan baku pengganti selain tepung terigu yang memungkinkan adalah tepung kacang tanah. Kacang tanah (*Arachis hypogea L.*) merupakan tanaman pangan yang cukup memiliki nilai ekonomi tinggi karena memiliki kandungan protein dan lemak yang tinggi. Menurut Maesen dan Somaatmadja (2005), kacang tanah merupakan

tumbuhan *monocius* yang berbentuk tegak atau menjalar yang merupakan tanaman herba tahunan. Pada umumnya, tanaman ini mempunyai tinggi 15-70 cm dan mempunyai susunan akar tunggang. Kacang tanah mempunyai akar cabang yang lurus dan berfungsi sebagai alat penyerap mineral. Menurut Badan Pusat Statistik, di Indonesia produktivitas kacang tanah dari tahun 2016-2018 memiliki rata-rata 13% dan meningkat setiap tahunnya. Keadaan ini dapat berpengaruh terhadap tingginya minat masyarakat dalam menggunakan kacang tanah yang memiliki nilai ekonomi yang cukup tinggi serta berperan penting dalam kebutuhan pangan jenis kacang-kacangan.

Penggunaan kacang tanah pada bidang industri makanan memiliki keberagaman selain dapat dikonsumsi langsung dalam bentuk biji, kacang tanah juga dapat diolah menjadi kacang goreng, minyak goreng, sebagai bahan pembuatan bumbu pecel atau gado-gado bahkan sebagai pakan ternak. Keterbatasan masyarakat dalam mengolah kacang tanah sebagai tepung mengakibatkan rendahnya pengetahuan masyarakat dalam penggunaan tepung kacang dalam yang dapat digunakan untuk keperluan *baking*. Dalam proses pembuatannya, tepung kacang tanah melalui proses pencucian, penirisan, pengeringan, penyaringan dan penggilingan. Karakteristik tepung kacang tanah mempunyai tekstur yang tidak sehalus dengan tepung terigu karena kacang tanah memiliki sifat yang berminyak. Pengolahan tepung kacang tanah dapat membantu para petani kacang di Indonesia dalam memaksimalkan potensi sumber daya dan dapat dijadikan sebagai ide bisnis untuk UMKM karena harga kacang tanah yang terjangkau serta cukup mudah untuk menemukan kacang tanah di pasaran. Salah satu pengolahan kacang tanah yang masih jarang dimanfaatkan adalah olahan tepung yang dapat digunakan kedalam bahan pembuatan kue. Dengan menggunakan tepung kacang tanah sebagai komoditas kacang-kacangan penting di Indonesia dapat membantu memaksimalkan potensi sumber daya yang ada.

## 1.2. Rumusan Masalah

Berdasarkan pada latar belakang masalah yang telah diuraikan diatas, penulis ingin melakukan uji coba substitusi tepung serbaguna dan tepung kacang

tanah dalam pembuatan *brownies*. Maka, rumusan masalah yang ingin penulis jawab melalui uji coba ini adalah:

1. Apakah tepung kacang tanah dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan *brownies*?
2. Apakah ada perbedaan *brownies* tepung kacang tanah dan tepung terigu dari segi warna, aroma, tekstur dan rasa?
3. Bagaimana tingkat kesukaan konsumen terhadap *brownies* dengan tepung kacang tanah?

### **1.3. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari uji coba ini adalah:

1. Untuk mengetahui apakah tepung kacang tanah dapat menggantikan tepung terigu dalam pembuatan *brownies*.
2. Untuk mengetahui perbedaan *brownies* dengan tepung kacang tanah dan tepung terigu dari segi warna, rasa, tekstur dan aroma.
3. Untuk mengetahui tingkat kesukaan konsumen terhadap *brownies* dengan tepung kacang tanah.