

BAB I

ANALISIS SITUASI

1.1 Latar Belakang

Indonesia memiliki sumber daya alam yang melimpah, salah satunya keanekaragaman pisang. Mulai dari daun hingga buah, pohon pisang memiliki banyak manfaat, seperti dengan buahnya yang dapat meningkatkan kesehatan pencernaan (Rizzo, 2018). Menurut Poerba (2016) di Indonesia, lebih dari 200 kultivar pisang yang tertanam di seluruh Indonesia. Data Badan Pusat Statistik (BPS) juga menganalisa bahwa Indonesia mampu memproduksi pisang sebanyak 8.74 ton di tahun 2021. Seiring perkembangan zaman, buah pisang tidak hanya dikonsumsi begitu saja namun juga dimanfaatkan dalam berbagai varian makanan terutama dalam bidang *pastry*, mulai dari kue tradisional hingga kue ala barat, salah satunya *banana cake*.

Kue Pisang atau *Banana Cake* merupakan salah satu jenis kue yang terbuat dari campuran bahan tepung terigu, telur, gula, mentega serta campuran buah pisang kedalam adonan sehingga menciptakan rasa manis dan tekstur yang lembut, serta memberikan aroma pisang pada *banana cake*.

Menurut Agmasari (2020), *banana cake* tercipta pertama kali karena ambrohnya pasar saham di Amerika pada abad 18 hingga 19. Pada tahun 1929 dan berlangsung hampir sepanjang tahun 1930, yang membuat setiap potongan makanan sangat berharga, pada masa krisis tersebut orang Amerika sangat berhati-hati agar tidak menyisahkan limbah makanan, bahkan para ibu rumah tangga tidak mau membuang apapun termasuk pisang yang sudah terlalu matang. Sehingga mereka mencari cara lain ketika buah pisang sudah terlalu matang dan diolah menjadi roti yang menggunakan tepung gandum dan gula merah dalam adonan tersebut. Bagi orang Amerika, *banana cake* mampu menimbulkan perasaan gembira akan hangatnya roti buatan keluarga yang saat itu tertekan karena masa pandemik. Adapun juga hari nasional *banana cake* yang dirayakan setiap tanggal 23 februari dengan tujuan untuk mengapresiasi banyaknya manfaat dari buah tersebut. Kini seiring dengan

perkembangan zaman, *banana cake* dihadirkan dalam berbagai varian, misalnya dengan penambahan cokelat atau kacang kedalam adonan ataupun penambahan saus *caramel* ataupun berbagai *topping* atau bahan lainnya.

Penggunaan telur tidak lepas dalam pembuatan adonan *pastry*, menurut Kurniawan (2014) telur memiliki sifat *bulky*, rapuh dan mudah rusak serta jangka waktu penyimpanan yang cukup singkat menjadi salah satu kelemahan. Selain itu terkadang dalam penggunaan telur dalam pembuatan adonan terkadang hanya menggunakan kuning ataupun putih telurnya saja, sehingga sisa dari telur tersebut tidak terpakai ataupun terbuang. Maka dari itu, terdapat opsi pengganti telur seperti biji selasih dan biji *chia*.

Biji selasih (*Ocimum Basilicum*) dan *Chia seed* (*Salvia hispanica*) merupakan sejenis biji-bijian yang dapat mengikat air. Penggunaan biji *chia* saat ini cukup digemari di kalangan masyarakat, salah satunya sebagai pengganti telur dalam pembuatan kue. Menurut Future Market Insight (2017) secara global laju pertumbuhan tahunan gabungan atau *compound annual growth rate* (CAGR) untuk biji selasih sebesar 5% sedangkan untuk biji *chia* sebesar 6.8%. Dari data berikut, hal ini menunjukkan adanya potensi pasar yang sangat terbuka untuk pengembangan produk pangan yang berbahan dasar biji selasih dan *chia*.

Tanaman selasih (*Ocimum Basilicum*) merupakan salah satu sumber nabati yang tumbuh di Indonesia yang digunakan sebagai tanaman farmasi maupun sebagai bahan pangan terutama sebagai bahan pendamping pada minuman. Secara bentuk dan morfologi, biji *chia* (*Salvia hispanica*) dan biji selasih memiliki kesamaan yaitu mampu membentuk selaput gel yang menyelimuti biji. Terdapat banyak penelitian yang sudah dilakukan terkait penggunaan biji *chia* sebagai pengganti telur, sedangkan untuk penelitian biji selasih belum banyak dilakukan terutama sebagai substitusi telur dalam produk pangan dalam pembuatan kue pisang atau *banana cake*.

Biji *chia* (*Salvia hispanica*) merupakan tanaman yang tumbuh di Mexico, Amerika Selatan, namun saat ini biji *chia* sudah menyebar keseluruh dunia, termasuk di Indonesia. Rasa dari biji *chia* yang cenderung hambar, dan dapat dikonsumsi secara langsung dengan menambahkan air ataupun dicampurkan ke

dalam makanan atau minuman seperti *yogurt*, *salad*, *smoothies*, dan sebagainya. Biji *chia* memiliki ciri khas yaitu dapat membentuk *gel* jika terhidrasi oleh air, yang berpotensi dapat digunakan sebagai penstabil, pengental dan pengemulsi. (Agustin, 2021).

Dalam industri pangan terutama dalam bidang *pastry*, penggunaan telur banyak digunakan. Telur merupakan bahan utama dalam pembuatan *cake* yang memiliki kegunaan untuk membangun kerangka *cake* dan memberi nilai gizi serta melembabkan kue (Ekayani, 2011). Namun terkadang putih atau kuning telur sering tidak terpakai maupun terbuang. Dari segi penyimpanan, telur yang bersifat *bulky*, rapuh dan mudah rusak serta jangka waktu penyimpanan yang cukup singkat menjadi salah satu kelemahan. Dengan mensubstitusi telur dengan biji selasih dan biji *chia* yang bersifat kering dan tahan lama, diharapkan dapat membantu masyarakat yang belum mengetahui manfaat biji selasih dan biji *chia* sebagai opsi pengganti telur. Penelitian ini juga dilakukan untuk mengetahui tinggi atau rendahnya daya terima masyarakat terhadap *banana cake* dengan menggunakan biji selasih dan biji *chia*. Maka dari itu, oleh faktor-faktor yang telah disebutkan diatas, penulis memutuskan untuk melakukan uji coba resep *Banana cake* dengan menggunakan biji selasih dan biji *chia*.

1.2 Rumusan Masalah

1. Apakah *banana cake* yang terbuat dari biji selasih dan biji *chia* sebagai pengganti telur dapat menjadi alternatif untuk *banana cake* original?
2. Apakah ada perbedaan aroma, rasa, tekstur dan warna pada *banana cake* yang menggunakan biji selasih dan biji *chia* sebagai pengganti telur?
3. Komposisi biji selasih dan biji *chia* yang manakah yang dapat diterima oleh masyarakat dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna pada *banana cake* yang terbuat dari biji selasih dan biji *chia* sebagai substitusi telur.

1.3 Hasil Yang Diharapkan

Hasil yang diharapkan:

1. Mengetahui apakah biji selasih dan biji *chia* dapat menggantikan bahan telur dalam pembuatan *banana cake* original.
2. Mengetahui perbedaan aroma, rasa, tekstur dan warna pada *banana cake* yang menggunakan biji selasih dan biji *chia*.
3. Mengetahui komposisi biji selasih dan biji *chia* manakah yang dapat diterima oleh masyarakat dari segi aroma, rasa, tekstur dan warna pada *banana cake* yang terbuat dari biji selasih dan biji *chia* sebagai substitusi telur.

