

BAB I PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Brownies merupakan *cake* yang tidak mengembang, namun memiliki tekstur bagian dalam yang lembut dan padat, sedangkan bagian atasnya bertekstur kering, serta identik dengan aroma coklat dan memiliki rasa yang manis (Mulyati, 2015). Pada awalnya pembuatan brownies dengan cara dipanggang, seiring dengan perkembangannya brownies juga dapat dibuat dengan cara dikukus (Kasih, 2019). Bahan baku pembuatan brownies yaitu tepung terigu. Di Indonesia tingkat permintaan tepung terigu termasuk tinggi, baik oleh rumah tangga maupun industri. Berdasarkan Data Pusat Statistik (DPS) pada tahun 2016 kebutuhan konsumsi impor tepung terigu sebesar 8,3 juta ton, sedangkan pada tahun 2017 impor tepung terigu mencapai 8,71 juta ton hingga 8,79 juta ton (Aditya, 2017). Oleh sebab itu, salah satu upaya yang dapat dilakukan untuk mengurangi permintaan tepung terigu yaitu dengan diversifikasi pangan lokal yaitu ubi kayu.

Salah satu hasil dari diversifikasi pangan lokal ubi kayu yang dapat menjadi pengganti tepung terigu yaitu tepung gaplek. Tepung gaplek merupakan hasil dari pengeringan ubi kayu yang kemudian diayak dan digiling menjadi tepung. Tepung gaplek memiliki kandungan karbohidrat yang tinggi dibandingkan tepung terigu. Tepung gaplek mempunyai kandungan serat yang cukup tinggi dan kandungan gula yang rendah. Tepung gaplek juga memiliki karakteristik derajat viskositas, kemampuan gelasi, daya rehidrasi, dan kemudahan larut yang lebih baik dibandingkan tepung tapioka (Yustisia, 2013). Kelebihan dari tepung gaplek adalah

bahan baku melimpah, harga lebih murah dibandingkan dengan tepung tapioka dan mocaf, daya cerna yang tinggi dan penggunaannya yang luas yaitu sebagai substitusi atau menggantikan tepung terigu (Tanjung dan Kusnadi, 2015).

Oleh karena itu, dalam penelitian ini bertujuan untuk mengetahui pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik fisik, kimia dan organoleptik brownies. Pembuatan brownies dengan substitusi tepung gaplek diharapkan dapat mengurangi penggunaan tepung terigu, dapat memenuhi kebutuhan gizi, dapat dikonsumsi oleh masyarakat dan mengoptimalkan pemanfaatan diversifikasi bahan pangan lokal.

1.2 Rumusan Masalah

Dari latar belakang diatas, rumusan masalah dapat dijabarkan sebagai berikut :

1. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik kimia brownies kukus?
2. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik fisik brownies kukus?
3. Bagaimana pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik organoleptik brownies kukus?

1.3 Tujuan Penelitian

Dari rumusan masalah diatas, tujuan yang hendak dicapai sebagai berikut:

1. Mengetahui pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik kimia brownies kukus.
2. Mengetahui pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik fisik brownies kukus.

3. Mengetahui pengaruh substitusi tepung gaplek terhadap karakteristik organoleptik brownies kukus.

1.4 Manfaat Penelitian

Manfaat yang dapat diperoleh dari penelitian ini sebagai berikut:

1. Mengetahui formulasi brownies kukus dengan menggunakan substitusi tepung gaplek.
2. Memberikan alternatif bahan tambahan untuk mengurangi penggunaan tepung terigu dengan memanfaatkan tepung gaplek.
3. Memberikan informasi kepada masyarakat kandungan nutrisi brownies kukus yang dihasilkan dari substitusi tepung gaplek.

