

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Ketela pohon (*Manihot utilissima*) merupakan jenis tanaman yang sangat dikenal di Indonesia. Tanaman ini ditanam dengan cara stek. Ketela pohon ditanam untuk diambil dan dikonsumsi daun dan umbinya, sedangkan bagian batang dipotong-potong dan dapat digunakan sebagai bibit stek. Singkong atau ketela pohon memiliki banyak varietas, dari banyak varietas singkong dikelompokkan menjadi singkong manis yaitu singkong yang biasa dikonsumsi dan singkong pahit yang hampir tidak pernah dimanfaatkan karena beracun. Daun maupun umbi dari tanaman singkong jenis ini mengandung racun, berasa pahit dan tidak dikonsumsi maupun dijadikan pakan ternak, akan tetapi jika singkong ini diolah hingga menjadi tepung pati dan melewati tahap pencucian, penghancuran, ekstraksi pati dan pemanasan, racun pada umbinya akan hilang karena proses pengolahan tersebut. Pati dari singkong beracun tersebut dapat dijadikan sebagai bahan dasar berbagai olahan dan dapat digunakan sebagai pengganti tepung terigu, sehingga dapat menunjang dalam pengurangan penggunaan tepung terigu.

Tepung terigu merupakan bubuk halus yang umumnya dari gandum, mengandung karbohidrat dan pati yang tidak larut dalam air. Tepung terigu menjadi bahan utama dalam pembuatan kue, roti, mie dan masih banyak lagi. Semakin besarnya minat masyarakat terhadap makanan yang berbahan dasar tepung terigu, menyebabkan tingginya permintaan tepung terigu dipasaran

dan semakin tinggi harga tepung terigu yang ditawarkan hingga mencapai Rp.8000/kg sampai Rp.10.000/kg. Berdasarkan hal tersebut maka diperlukan adanya alternatif bahan yang dapat mengurangi penggunaan terigu terutama dalam pembuatan kue yang merupakan salah satu jenis makanan yang disukai konsumen dan mulai menggantikan peran makanan pokok, salah satu usahanya adalah memperkenalkan potensi alam yang melimpah namun belum dimanfaatkan secara maksimal seperti halnya singkong pahit.

Pembuatan tepung dari pati singkong memiliki prospek yang sangat bagus karena dengan adanya tepung dari singkong ini masyarakat akan mendapat bahan tambahan alternatif dalam pembuatan kue sehingga tidak terlalu bergantung pada ketersediaan tepung terigu. Selain itu harga tepung pati singkong relatif lebih murah dibanding tepung terigu yaitu berkisar antara Rp.5000/kg sampai Rp.6000/kg. Dengan demikian masyarakat lebih mampu memanfaatkan kekayaan alam sekitar untuk memenuhi kebutuhannya karena bahan utama dari pembuatan tepung pati singkong mudah didapatkan

Salah satu jenis olahan lain yang berbahan tepung terigu dan sangat digemari masyarakat dari berbagai kalangan adalah cake. Bahan utama dalam pembuatan cake adalah tepung terigu yang dikombinasikan dengan bahan makanan lain. Cake sering digunakan dalam penjamuan berbagai acara penting karena praktis dan menarik. Cake merupakan salah satu jenis roti yang digemari karena rasa, bentuk, dan warnanya yang menarik. Cake disebut juga roti berdimensi 3, karena bentuknya yang sengaja dibuat menyerupai benda-benda tertentu seperti bola, mobil, kotak, segitiga dan bentuk-bentuk

lain. Cake dapat dimatangkan dengan cara dipanggang dalam oven ataupun dikukus.

Cake lebih menarik apabila dalam pembuatannya ditambahkan pewarna makanan. Produsen umumnya menggunakan pewarna sintetis dalam pewarnaan makanan karena pewarna sintetis lebih mudah diperoleh selain itu warnanya lebih kuat dan stabil walaupun jumlah pewarna yang digunakan sedikit, akan tetapi kurangnya kesadaran dan ketelitian produsen dalam menggunakan zat pewarna sintesis dapat memungkinkan adanya kandungan berbahaya dalam zat pewarna tersebut. Padahal masih banyak bahan alami yang dapat dimanfaatkan sebagai pewarna makanan seperti daun suji, daun pandan, kunyit, kayu secang dan lain-lain. Pewarna alami kurang diminati oleh produsen karena dalam pemakaiannya perlu digunakan dalam jumlah banyak dan kurang memberi warna yang stabil serta warna kurang kuat. Dari hal ini maka dalam penelitian ini dilakukan pemanfaatan daun suji yang digunakan sebagai pewarna alami dalam pembuatan kue cake. Daun suji lebih aman digunakan sebagai pewarna makanan dan baik untuk kesehatan.

Tanaman suji (*Pleomale angustifolia*) memiliki daun yang dapat digunakan sebagai bahan pewarna hijau pada makanan karena mengandung klorofil, seperti zat warna lain pada tumbuhan, klorofil memiliki antioksidan yang sangat baik untuk kesehatan.

Dari latar belakang di atas, maka pada penelitian ini akan dilakukan pembuatan cake dari pati singkong pahit dan pewarna alami daun suji dengan

judul Uji Organoleptik Cake dengan Substitusi Pati Singkong (*Manihot utilissima*) dan Pewarna Daun Suji (*Pleomale angustifolia*).

B. Pembatasan Masalah

Dalam penelitian ini masalah perlu dibatasi untuk menghindari perluasan masalah, agar lebih efektif dan efisien dalam melakukan penelitian yang sesuai dengan judul. Adapun pembatasan masalah sebagai berikut:

Subjek : Pati singkong pahit dan pewarna daun suji

Objek : Cake dengan substitusi pati singkong pahit dan pewarna daun suji.

Parameter : Perbandingan uji organoleptik cake pada variasi persentase substitusi pati singkong pahit yang berbeda dan pewarna daun suji.

C. Perumusan Masalah

Berdasarkan uraian di atas maka dapat dibuat rumusan masalah dalam penelitian ini sebagai berikut:

“Bagaimana organoleptik cake dengan penambahan pewarna daun suji dan variasi konsentrasi pati singkong pahit yang berbeda ?”

D. Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang dirumuskan, tujuan yang ingin dicapai dalam penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui organoleptik cake dengan penambahan pewarna daun suji dan variasi konsentrasi pati singkong pahit yang berbeda.

E. Manfaat

1. Mengenalkan pada masyarakat mengenai pemanfaatan singkong pahit dan cara pembuatan tepung dari singkong pahit.
2. Mengenalkan pada masyarakat mengenai pembuatan pewarna alami dari daun suji yang relatif lebih aman dari pada pewarna sintetis.
3. Memberikan alternatif bahan substitusi dan pengganti tepung terigu.
4. Memberi pengetahuan pada masyarakat tentang kandungan asam sianida dan organoleptik kue cake dari tepung pati singkong pahit dan pewarna daun suji.
5. Sebagai bahan rujukan dalam materi Pencernaan pada siswa kelas VII SMP/SLTP/MTs semester I dan SMA/SLTA/MAN semester II.