BAB I
PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Brownies merupakan salah satu jenis yang berwarna cokelat kehitaman. *Brownies* pada umumnya mempunyai tekstur empuk karena *brownies* tidak membutuhkan pengembangan gluten. Struktur *brownies* sama seperti cake, yaitu ketika dipotong terlihat keseragaman tekstur, berwarna menarik dan jika dimakan terasa lembut (Sunaryo; 1985).

Brownies kukus adalah sejenis cake coklat padat yang awalnya merupakan adonan gagal dan keras. Terdapat 2 jenis *brownies* yaitu *brownies* panggang dan *brownies* kukus. Dibandingkan dengan *brownies* panggang, *brownies* kukus lebih banyak penggemarnya, karena teksturnya yang lebih lembut (Yeni,2007).

Menurut Ismayani (2007:5) *brownies* merupakan cake coklat yang pada awalnya merupakan adonan gagal dan keras yang pembuatannya dilakukan dengan dipanggang atau di oven. *Brownies* adalah salah satu produk *bakery* yang berupa kue coklat dengan rasa manis yang pekat, memiliki tekstur yang padat, bantat dan sedikit basah. *Brownies* di populerkan pertama kali pada paruh pertama abad ke-20 di Amerika Serikat dan Kanada. *Brownies* pertama kali muncul pada tahun 1893 di sebuah pameran yang bertajuk Columbian Exposition yang diselenggarakan salah satu kota besar di Amerika, Chicago, Illinois oleh seorang koki dari hotel Palmer House saat ia diminta pemiliknya untuk membuatkan hidangan penutup mulut.

Bahan baku dalam pembuatan *brownies* pada umumnya berbahan dasar terigu, gula, telur, coklat bubuk, coklat batang dan margarin. Namun, kandungan gluten pada terigu diketahui dapat menyebabkan alergi pada beberapa orang seperti penderita celiac disease. Celiac disease adalah suatu penyakit menurun pada seseorang yang tubuhnya tidak toleran terhadap gluten. Celiac disease menyebabkan perubahan dalam usus halus sehingga terjadi gangguan penyerapan nutrisi yang masuk ke dalam tubuh yang

mengakibatkan timbulnya berbagai gangguan pada fungsi tubuh manusia. Selain itu, para ahli sepakat bahwa penyandang autis sebaiknya berdiet gluten dan kasein yang dikenal diet GFCF (gluten free dan casein free). Diet GFCF dapat memperbaiki gangguan pencernaan dan mengurangi gejala atau tingkah laku autistic anak (Seroussi,2004). Oleh karena itu, bahan baku brownies perlu diganti dengan bahan nonterigu agar dapat dikonsumsi oleh penderita celiac disease dan penderita autis.

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) merupakan tepung yang berasal dari singkong yang termodifikasi melalui proses fermentasi bakteri asam laktat sehingga mengalami perubahan sifat fungsional dan dapat digunakan untuk menggantikan tepung terigu pada pembuatan produk pangan berbahan baku terigu. Beberapa penelitian telah mengkaji bahwa tepung mocaf dapat digunakan untuk menggantikan secara teknis 100 persen terigu sebagai bahan baku pembuatan *brownies*, kue basah dan kue-kue kering lainnya (Subagio dalam Massytah, 2019). Hasil fermentasi bakteri dalam tepung mocaf dapat membantu mengatasi masalah konstipasi (susah buang air besar). Tepung mocaf mengandung karbohidrat yang tinggi dan gelasi yang lebih rendah dibandingkan dengan tepung terigu. Tepung mocaf memiliki karakteristik derajat viskositas (daya rekat) dan kemudahan larut yang lebih baik dibandingkan terigu (Yustisia, 2013).

Menurut Salim (2007) mocaf memiliki kandungan protein yang rendah yaitu sekitar 1,2% sehingga apabila digunakan dalam pembuatan *brownies*. Tepung *mocaf* memiliki kualitas yang lebih bagus yaitu tampak lebih putih dibandingkan warna tepung singkong biasa. Selain itu, proses ini akan menghasilkan tepung yang secara karakteristik dan kualitas hampir menyerupai tepung terigu. Pada produk tepung singkong tanpa fermentasi warna kurang putih (coklat kehitaman) dan seringkali bau apek sangat kuat sehingga ketika diaplikasikan ke produk menyebabkan performan produk kurang menarik dan masih ada aroma khas singkong. Hal ini seringkali membuat industri olahan makanan yang berbahan baku tepung singkong atau gaplek menjadi kurang puas. Temuan tepung singkong modifikasi (mocaf)

dimana karakteristik tepung mocaf lebih putih dan aroma singkong telah hilang sehingga jika mensubstitusi terigu tidak menurunkan kualitas produk jika proposi penggunaannya sesuai dengan jenis produknya.

Prinsip pembuatan tepung mocaf adalah memodifikasi sel singkong dengan cara fermentasi sehingga menyebabkan perubahan karakteristik yang dihasilkan berupa naiknya viskosita (daya rekat) sehingga tepung jenis ini mempunyai daya simpan yang cukup lama yaitu selama 6 bulan di suhu rugan dan 1 tahun di suhu kulkas.

Brownies merupakan cake yang memiliki nilai jual yang cukup tinggi sehingga apabila tepung mocaf diolah menjadi brownies maka tepung mocaf yang belum memiliki nilai jual yang cukup tinggi akan memiliki nilai ekonomis yang tinggi. Tepung terigu memiliki tekstur dan sifat yang dapat mengikat sehingga kue yang dihasilkan akan menyatu dan membentuk kerangka dasar kue dengan baik, sedangkan tepung mocaf memiliki tekstur tepung yang tidak mengikat sehingga tepung mocaf tidak dapat membentuk kerangka dasar cake apabila digunakan dengan formulasi 100% namun rasa yang dihasilkan kurang mencirikan brownies tepung mocaf.

Brownies sangat digemari oleh seluruh lapisan masyarakat terutama oleh anak-anak. Karena rasanya yang lezat, maka menjadikan anak-anak semakin tertarik untuk menjadikan brownies sebagai makanan camilan atau bekal ke sekolah mereka. Penggunaan tepung mocaf dalam pembuatan brownies diharapkan tidak mengurangi kandungan gizi pada brownies tersebut, dengan demikian asupan gizi yang didapatkan tetap memenuhi angka kecukupan gizi harian.

Widanti dan Mustofa (2015) *brownies* termasuk dalam jenis kue dengan warna cokelat kehitaman dan memiliki rasa khas dominan cokelat. Produk ini termasuk sebagai produk pangan semi basah dengan total kadar air lebih rendah 10-20% dari pada roti.

Penelitian ini dilakukan untuk memanfaatkan singkong yang diolah menjadi tepung mocaf dalam pembuatan *brownies* kukus dan juga untuk membandingkan bahan dasar yang digunakan yaitu tepung terigu dan tepung

mocaf. Selain itu penelitian ini dibatasi hanya untuk mengetahui tekstur, warna, rasa, dan aroma yang dihasilkan dari *brownies* yang menggunakan tepung mocaf. Dengan demikian sesuai dengan latar belakang di atas penulis tertarik untuk membuat *brownies* kukus dengan menggunakan tepung mocaf. Oleh karena itu penulis akan menyajikan penelitian ini dengan judul, **"Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Pembuatan *Brownies* Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat".**

B. Batasan Masalah

Sesuai dengan latar belakang dan judul di atas maka batasan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut:

"Masalah hanya dibatasi pada pembahasan tentang pemanfaatan tepung Mocaf sebagai bahan pembuatan *Brownies* ditinjau dari Uji Organoleptik dan daya terima masyarakat."

C. Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan di atas, rumusan masalah dapat ditentukan sebagai berikut:

"Bagaimana Pemanfaatan Tepung Mocaf Sebagai Bahan Pembuatan *Brownies* Ditinjau dari Uji Organoleptik dan Daya Terima Masyarakat?"

D. Tujuan Penelitian

Tujuan mengangkat judul Pemanfaatan Tepung Mocaf Pada Pembuatan *Brownies* Kukus ini adalah sebagai berikut:

Untuk mengetahui bagaimana pemanfaatan tepung Mocaf sebagai bahan pembuatan *Brownies* ditinjau dari Uji Organoleptik dan daya terima masyarakat?

E. Manfaat Penelitian

Tujuan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat praktis dan teoritis.

1. Manfaat teoritis

Hasil penelitian ini diharapkan dapat memperkaya khasanah keilmuan tentang pemanfaatan tepung mocaf sebagai bahan baku pembuatan *brownies* kukus.

2. Manfaat praktis

a. Bagi Jurusan PKK dan Penulis

Penelitian ini diharapkan sebagai penambah ilmu pengetahuan dan inovasi khususnya bidang patiseri dalam hal ini produk *brownies* kukus tepung mocaf sebagai penambahan tepung terigu.

b. Bagi Masyarakat

Sebagai rekomendasi atau masukan bagi masyarakat untuk berinovasi dalam bidang patiseri khususnya olahan produk *brownies* kukus dengan menggunakan bahan baku tepung mocaf.

c. Bagi Peneliti Lebih Lanjut

Penelitian ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan produk *brownies* kukus tepung mocaf.