

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Indonesia memiliki keanekaragaman kuliner tradisional yang banyak memiliki peluang untuk di kembangkan dalam berbagai macam jenis produk baik itu dalam variasi resep maupun di jadikan *fusion food*. Selain itu kuliner tradisional asli Indonesia wajib di lestarikan karena menjadi aset utama ekonomi dan identitas budaya kuliner, contoh dari kuliner tradisional Indonesia yaitu klepon, ongol-ongol, nagasari, putu ayu, es pisang ijo, biji salak. Selain itu kuliner tradisional Indonesia juga banyak yang menggunakan bahan pangan alami seperti kentang, ubi cilembu, labu kuning, dan ubi ungu. Bahan pangan alami tersebut banyak dijadikan menjadi olahan kue, contohnya kue talam ubi ungu, lumpia ubi ungu, bola-bola ubi ungu, dan cake ubi ungu.

Menurut (Ciagusbandiah & Rindiani, 2019) kandungan antosianin yang terdapat pada cake yang berbahan dasar ubi ungu dapat memberikan pewarna alami serta memberikan asupan untuk tubuh yang kaya akan antioksidan. sayangnya popularitas bahan pangan alami saat ini kian menurun peminatnya dan tren kuliner saat ini yang populer dan banyak di gemari di berbagai kalangan usia adalah berbagai macam sajian *dessert*, bukan hanya karna bentuk visualnya yang menarik tetapi rasa dan inovasi *dessert* yang semakin berkembang dan membuat penasaran setiap orang. Tetapi belum banyak

orang yang tau mengenai teknik serta tantangan dalam membuat sebuah sajian *dessert*.

Menurut (Qodari, 2017) kata *deserver* berasal dari Prancis dan lebih dikenal dengan kata *dessert* di daerah Kanada, Amerika, Australia, dan Prancis yang berarti hidangan penutup, biasanya disajikan paling akhir setelah *main course* pada makan malam dan berkembang dari waktu penyajiannya menjadi hidangan wajib setelah *main course*, *dessert* merupakan bagian dari *pastry section* yang memiliki rasa yang manis. *Dessert* juga ada yang disajikan dalam keadaan panas dan dingin (*hot & cold dessert*).

Pada penelitian ini yang akan di inovasikan adalah *sacher torte* berbahan dasar ubi ungu, yang akan ditambahkan *pure* ubi ungu dengan substitusi 40% dari satu resep *sacher torte*. Menurut penelitian (P. D. A. Putri et al., 2024) penambahan labu kuning lebih dari 40% pada sebuah bolu kukus menghasilkan bolu kukus yang kurang bagus, sedangkan bolu kukus dengan tambahan labu kuning 20% dan 40 % menghasilkan bolu kukus yang sangat bagus. Penambahan *pure* ubi ungu lebih dari 40% akan mempengaruhi tekstur dari *sacher torte* yang mengakibatkan hasil akhir lembek ataupun bantat karena ubi ungu sudah memiliki kandungan lemak alami, jika ditambahkan secara berlebihan adonan akan terlalu berat dan adonan tidak akan mengembang sempurna, selain itu juga mempengaruhi rasa yang setelah ditelan akan ada lapisan minyak yang tertinggal dilangit-langit mulut.

Di dalam ubi ungu mengandung antioksidan yang tergolong dalam antioksidan karotenoid, berupa betakaroten, 150,7 mg antosianin, lutein,

20,1 mg vitamin C, zeaxanthin, vitamin E dan kandungan gizi lain seperti 0,70 mg zat besi, 0,4% gula reduksi, 1,1% serat, 0,6% protein, dan 18,2% pati (Anugrah & Suryani, 2020).

Beberapa penelitian terdahulu yang sudah diwujudkan dan berkaitan dengan judul adalah sebagai berikut. (Cindy, 2023) menjelaskan bahwa *sacher torte* merupakan kue yang berasal dari Wina Austria, Franz Sacher adalah orang pertama yang menciptakan *sacher torte* pada tahun 1832 dan penyajian kue tersebut dalam keadaan dingin.

Menurut penelitian (Garcia et al., 2024) *sacher torte* merupakan kue dengan dua lapisan yang diisi dengan *puree apricot* ditengahnya dan di lapisan paling atas di beri *chocolate ganche*, untuk mendapatkan tekstur *sacher* yang padat dan *moist* adalah pada teknik pembuatannya yang harus menjaga suhu serta kelembapan.

Menurut penelitian (Basyir, 2022) karakteristik rasa yang unik pada *mousse cake* bisa didapatkan dengan menggunakan base dari *brownies* kukus yang disiram dengan *simple syrup* yang sudah di *mix* dengan air lemon dan dipadukan dengan *mousse* yang menggunakan coklat *couverture* dengan kadar 52%, sehingga menghasilkan perpaduan yang pas dan tidak terlalu manis karna menggunakan coklat *couverture* dengan hasil sedikit *hint* pahit.

Dari latar belakang tersebut diatas maka akan dilakukan inovasi pengolahan produk cake tentang "Inovasi *Sacher torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu".

1.2 Rumusan Masalah

Rumusan masalah dari latar belakang di atas yaitu “Bagaimana Inovasi *Sacher torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu”.

1.3 Batasan Masalah

Agar penelitian lebih terfokus maka penelitian ini diberi batasan masalah sebagai berikut:

1. Penelitian ini hanya berfokus pada Inovasi *Sacher torte* Berbahan Dasar Ubi Ungu
2. Penelitian ini menggunakan metode eksperimen
3. Teknik pembuatan dalam penelitian ini menggunakan teknik *baking* dan teknik *ganache*
4. Penelitian ini menggunakan uji *organoleptic* yang hanya mengamati tentang rasa, aroma, warna dan tekstur

1.4 Tujuan Penelitian

Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui inovasi *sacher torte* berbahan dasar ubi ungu.

1.5 Manfaat Penelitian

1.5.1 Manfaat Teoritis

Manfaat teoritis: penelitian ini bisa menjadi referensi serta menambah pengetahuan tentang dunia *pastry*.

1.5.2 Manfaat Praktis

Manfaat Praktis: sebagai sarana untuk menerapkan kreativitas penulis dan meningkatkan nilai jual ubi ungu dalam bentuk inovasi *dessert* yang modern.