

I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Indonesia merupakan negara beriklim tropis dan dikenal sebagai negara agraris yang memiliki berbagai macam tanaman produk pertanian. Pisang merupakan salah satu komoditas buah tropis. Jenis pisang di Indonesia sangat banyak diantaranya pisang raja, pisang mas, ambon, susu, dan kepok. Pisang kepok terdiri dari dua jenis yaitu kepok kuning dan kepok putih. Pisang kepok putih termasuk dalam golongan pisang *plantain* yaitu pisang yang dikonsumsi setelah mengalami proses pengolahan terlebih dahulu. Untuk meningkatkan nilai tambah dan manfaatnya, pisang kepok dapat diolah menjadi tepung pisang sebagai alternatif pengganti tepung terigu.

Salah satu produk olah yang mungkin dibuat dari tepung pisang yaitu kue bolu. Produk ini biasanya berbahan dasar tepung terigu. Kandungan gluten pada terigu memiliki fungsi untuk membuat adonan menjadi elastis dan mudah dibentuk (mengembang). Gluten merupakan protein yang bersifat lengket dan elastis yang diperlukan dalam pembuatan roti dan bolu (Bosvin, 2015). Tepung terigu berbahan dasar gandum, yang tidak dapat diproduksi di Indonesia. Untuk meningkatkan pemanfaatan pangan lokal, tepung pisang kepok putih ini dapat digunakan sebagai alternatif pengganti tepung terigu.

Tepung pisang kepok putih sebagai bahan dasar kue bolu memiliki kekurangan, yaitu pada adonan kue pengembangannya tidak sebaik apabila menggunakan tepung terigu. Hal ini dikarenakan tepung terigu mengandung

protein dalam bentuk gluten, yaitu bersifat kenyal dan elastis sehingga menghasilkan kue bolu yang mengembang dengan baik. Selain itu juga dikhawatirkan tekstur kue bolu tidak lembut. Diduga dengan penambahan emulsifier dapat memperbaiki tekstur dan juga tingkat pengembangan kue bolu.

Komponen utama tepung pisang adalah pati yang terdiri dari amilosa dan amilopektin. Pati memiliki fungsi untuk mengikat air, mengentalkan, dan membentuk struktur produk yang lebih lembut. Selama gelatinisasi akan terbentuk struktur 3 dimensi yang dapat memerangkap gas selama proses pemanggangan, namun pengembangannya terbatas karena struktur jaringan yang terbentuk tak seelastis struktur yang dibentuk gluten dalam tepung terigu.

Penambahan emulsifier yang dapat membantu memperbaiki daya kembang dan tekstur kue bolu. Menurut Edward (2015), mekanisme emulsifier yaitu, pada saat tahap pengocokan telur memerangkap udara secara maksimal kemampuan untuk memberikan aerasi dan stabilitas gelembung gas yang diperlukan selama proses pembuihan adonan cake dan pada saat pemanggangan dapat memperkuat kemampuan pati yang tergelatinisasi untuk menerima gas CO₂ menjadi lebih kuat dan volume kue menjadi lebih besar. Natrium bikarbonat melepaskan gas karbon dioksida kedalam adonan, pada saat dipanaskan memuai. Emulsifier memerangkap gas CO₂ sehingga ketika adonan matang gelembung terperangkap dan menyebabkan kue mengembang.

Dalam penelitian ini digunakan lima taraf perlakuan penambahan emulsifier yaitu 0%; 0,25%; 0,50%; 0,75%; dan 1% agar dapat diperoleh penambahan emulsifier yang tepat. Menurut Pambudi (2015), emulsifier dapat mempengaruhi

atribut warna, rasa, aroma, tekstur, dan keseluruhan serta memperbaiki tingkat pengembangan volumenya, struktur remah kue bolu pada bahan tepung non gluten. Penambahan emulsifier diharapkan dapat memperbaiki sifat fisik, serta bertujuan untuk menghasilkan produk kue bolu yang baik.

B. Tujuan Penelitian

1. Tujuan penelitian ini untuk menghasilkan kue bolu dengan bahan dasar tepung pisang kepok putih yang disukai panelis.
2. Tujuan khusus :
 - a. Mengetahui pengaruh variasi konsentrasi emulsifier terhadap sifat fisik kenampakan dan tingkat kesukaan kue bolu yang dihasilkan.
 - b. Mengetahui komposisi kimia kue bolu yang disukai meliputi kadar air, protein, abu, lemak, karbohidrat *by difference*.