

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Tanaman Umbi gembili (*Dioscorea esculenta* L.Burkill) merupakan tanaman dari keluarga Dioscoreacea yang mempunyai keunggulan. Dapat tumbuh di dalam tanah dan berada di tengah hutan. Namun, sampai saat ini umbi gembili masih merupakan tanaman *subsiten*, yaitu bukan tanaman pokok yang di budidayakan, karena pemanfaatannya masih terbatas (Prabowo dkk.,(2014). Tanaman (*Dioscorea esculenta*) merupakan salah satu dari beberapa umbi yang masih kurang populer dimasyarakat dan masih tergolong jarang dimanfaatkan. Umbi Gembili merupakan tanaman yang dapat tumbuh di daerah beriklim tropis seperti di Indonesia yang mudah di budidayakan, dan mudah di konsumsi, umbi gembili biasanya dapat diolah menjadi berbagai produk olahan (Rimbawan dan Nurbayani, 2013). Salah satu bahan yang dapat digunakan untuk pembuatan brownies yaitu umbi gembili. Proses pembuatan brownies salah satunya adalah proses pengukusan. Gembili ini komposisi terbesarnya adalah karbohidrat,dari karbohidrat ini maka gembili dapat dilakukan atau dapat diproses menjadi beberapa produk salah satunya adalah brownies dengan cara substitusi.

Brownies merupakan salah satu produk atau jenis kue yang sangat digemari oleh banyak orang. brownies sangat mirip dengan cake yang berwarna coklat dan tidak mengembang, sehingga menambah tekstur, aroma, warna, rasa bagi penikmat atau konsumen. Dalam moist (lembab), bagian atas brownies bertekstur kering, memiliki rasa yang manis dan aroma khas coklat (Mulyati, 2015). Brownies merupakan cake asal Amerika yang pertama kali di kenal padatahun 1897 di Sears, Roebuck Catalogue seorang koki asal Amerika yang sedang membuat cake coklat lupa memasukkan baking powder sehingga cake yang di hasilkan kurang mengembang namun memiliki rasa yang lezat. Kegagalan cake ini justru menciptakan jenis cake baru yang terkenal hingga sekarang. Tekstur brownies di anggap unik karena seperti persilangan antara cake dengan cookies yang renyah. Bahan yang digunakan dalam pembuatan brownies adalah tepung terigu 200-150 gram, gula 100 gram, coklat batang, coklat bubuk, baking powder.

Substitusi merupakan bahan pengganti makanan pokok. Pasta gembili dapat disubstitusi dengan brownies menjadi produk makanan yang sehat karena memiliki aroma dan rasa yang manis pada brownies. Substitusi pasta gembili pada brownies misalnya 20% pasta gembili di substitusikan dengan terigu 160% menjadi brownies. Tujuan substitusi pasta gembili pada brownies dapat menambah cita rasa dan banyak disukai konsumen. Oleh karena itu berdasarkan latar belakang diatas peneliti tertarik untuk melakukan penelitian yang berkaitan dengan substitusi pasta gembili pada pembuatan brownies. dengan berjudul penelitian “SUBSTITUSI PASTA UMBI GEMBILI PADA PEMBUATAN BROWNIES”.

1.2 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh substitusi pasta umbi gembili pada pembuatan brownies ?

1.3 Tujuan

Yang menjadi tujuan dalam penelitian ini adalah :

1. Untuk mengetahui substitusi pasta umbi gembili yang tepat dalam menghasilkan
2. Untuk melihat salah satu perlakuan substitusi pasta umbi gembili yang menghasilkan brownies yang terbaik