

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Masalah pangan tidak pernah berhenti dalam kehidupan manusia, karena manusia memerlukan makanan untuk mempertahankan hidupnya. Pemenuhan kebutuhan makanan tidak hanya sebatas makanan pokok saja tetapi juga makanan tambahan untuk melengkapi kekurangan gizi yang terdapat dalam makanan pokok. Makanan tambahan bisa berupa makanan kecil yang pada umumnya dimakan sebagai camilan atau sebagai teman untuk minum teh, seperti bolu, brownies, mandarin, cake dan lain-lain.

Cake sebagaimana ditunjukkan oleh gambar 1.1 merupakan salah satu jenis cake yang memiliki tekstur lembut, air (ringan), spongy (berbusa), dan tampilannya menarik. Bahan yang diperlukan dalam pembuatan cake adalah tepung terigu, telur, gula pasir, minyak sayur, garam, dan bahan pengembang. Dalam pembuatan cake tidak begitu sulit, hal yang harus dikuasai dalam proses pembuatan cake yaitu proses mengocok putih telur dan teknik aduk balik adonan putih telur ke dalam adonan kuning telur. Teknik tersebut harus dilakukan dengan benar agar menghasilkan cake yang optimal sesuai yang diinginkan (Dapur Aliza, 2011:3). Bahan pelengkap Cake seperti: chocolate, cheese, buah, rempah, ekstra buah dan bahan pewarna tumbuhan seperti ekstrak daun pandan. cake termasuk dalam jenis foam cake yang mengembang dengan mengandalkan kocokan putih telur yang terpisah dan kuning telur sebagai bahan penyusunnya sehingga cake memiliki tekstur yang lembut dan empuk. (Aliza, 2011)

Penggunaan ekstrak daun pandan pada makanan dan minuman merupakan upaya manusia untuk meningkatkan selera makan. Meskipun rasa dan teksturnya menarik, namun kalau warnanya tidak sesuai dengan warna dan aroma bahan makanan yang baik, makanan tersebut menjadi tidak menarik. Agar cake terlihat lebih menarik dan memiliki aroma yang alami maka

ditambahkan ekstrak daun pandan sebagai pemberi aroma dan warna yang alami. Daun Pandan merupakan tanaman yang sering dimanfaatkan daunnya sebagai bahan tambahan makanan, umumnya sebagai bahan pewarna hijau dan pemberi aroma. Aroma khas dari pandan wangi diduga karena adanya senyawa turunan asam amino fenil alanin yaitu *2-acetyl-1-pyrroline* (Faras et al., 2014). Selain kegunaan tersebut, pandan wangi juga dilaporkan memiliki aktivitas anti diabetik pada ekstrak air, antioksidan pada ekstrak air dan metanol, anti kanker pada ekstrak etanol dan metanol, dan anti bakteri pada ekstrak etanol dan etil asetat (Prameswari dan Widjanarko, 2014; Ghasemzadeh and Jaafar (2013); Chongetal, 2012; Muhandi 2007. Hasil-hasil penelitian tersebut mengindikasikan bahwa pemilihan pelarut yang digunakan dalam ekstraksi senyawa bioaktif dari daun pandan merupakan faktor penting yang berpengaruh pada potensi terapi. Daun pandan yang telah lazim digunakan sebagai pewarna dan pemberi aroma pada makanan sangat strategis apabila dikembangkan sebagai pengawet pangan. Berdasarkan latar belakang diatas maka peneliti tertarik untuk melakukan penelitian tentang **Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Pada Pembuatan Cake. (Sebuah Review)**

1.2 Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah apakah ada Pengaruh Penambahan Ekstrak Daun Pandan (*Pandanus Amaryllifolius*) Pada Pembuatan Cake?

1.3 Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dalam penelitian ini adalah untuk mendapatkan informasi dan data ilmiah dari efek penambahan ekstrak daun pandan pada pembuatan cake.

1.4 Manfaat Penelitian

Adapun manfaat dalam penelitian ini adalah:

- a. Sebagai media informasi bagi perkembangan ilmu teknologi pertanian khususnya program studi teknologi hasil pertanian.

- b. Memberikan wawasan dan pengetahuan kepada masyarakat luas tentang pemanfaatan ekstrak daun pandan (*pandanus Amaryllifolius*) pada pembuatan Cake