

BAB I

PENDAHULUAN

1.1. Latar Belakang

Bolu merupakan jenis kue modern yang digemari oleh masyarakat karena rasanya manis, bercita rasa tinggi, dan tampilannya bermacam-macam serta menarik. Bahan dasar dalam pembuatan bolu adalah tepung terigu, gula, lemak dan telur, kemudian dilakukan pemanggangan dengan oven (Ekayani, 2011). Bolu memiliki karakteristik cake sebagai berikut, teksturnya halus, kenyal (busa/foam), tekstur halus, dan gurih. Bolu dilakukan dengan cara mencampurkan semua bahan yang digunakan seperti bahan utama dan bahan pelengkap memiliki berat yang sama, teksturnya padat dan moist (Syarbini, 2013). Bolu lebih menarik apabila dalam pembuatannya ditambahkan aroma alami. Oleh karena itu perlu dikembangkan alternatif aroma alami yang dapat dimanfaatkan sebagai pengganti zat aroma sintetis. salah satu aroma alami yang digunakan peneliti adalah daun pandan sebagai aroma alami.

Pandan wangi merupakan tanaman yang sering dimanfaatkan daunnya sebagai bahan pemberi aroma (Faras, *et al*, 2014). Tanaman pandan wangi mudah dibudidayakan dan sangat cocok tumbuh di daerah tropis. Tanaman ini juga sering kita jumpai di halaman rumah. Daun pandan wangi berwarna hijau, serta daunnya tunggal dengan pangkal memeluk batang. Daunnya aromatik, tipis, licin, ujung runcing, bertulang sejajar, panjang cm, lebar 3-5 cm, dan tanpa tepi bergerigi (Peter, 2006). Menurut Hidayat (2008), manfaat lain daun pandan wangi diantaranya sebagai kosmetik, tanaman hias, bahan

kerajinan makanan, obat dan bahan aroma. Aroma harum yang sangat khas dimiliki daun pandan wangi sangat populer, sebagai pemberi aroma pada makanan dan minuman, dan sebagai pelengkap sarana upacara adat. Selain itu, aroma daun pandan wangi digunakan sebagai bahan pengharum ruangan dan aroma terapi dalam industri. Keharuman daun pandan wangi yang khas disebabkan adanya kandungan minyak atsiri di dalam daun (Wartini, 2015).

Oleh karena itu untuk menambah cita rasa yang menarik perlu dilakukan penelitian penambahann zat aroma bolu tersebut. Proses pembuat bolu ada metode yang tepat bahan tambahan seperti penambah aroma alami sehingga perlu dilakukan penambahan untuk mengetahui jumlah yang optimal agar mendapatkan aroma yang tepat dalam menghasilkan bolu yang diinginkan.

Dari penelitian ini diharapkan dapat diketahui: **Pengaruh Penambahan sari daun pandan sebagai “Aroma Alami” Dalam Menghasilkan karakteristik Bolu kukus.**

1.2. Rumusan Masalah

Adapun rumusan masalah dalam penelitian ini adalah :

1. kurangnya pemanfaatan aroma alami, khususnya pada pembuatan bolu kukus padahal daun pandan selalu memberikan aroma yang khas juga dapat berperan sebagai antioksidan.

1.3. Tujuan Penelitian

Adapun tujuan dan kegunaan dalam penelitian ini adalah:

Untuk mengetahui pengaruh penggunaan daun pandan sebagai “aroma alami” dan mengetahui salah satu perlakuan terbaik dari penambahan “aroma alami” dalam menghasilkan aroma bolu yang terbaik.

1.4. Manfaat Penelitian

1. Sebagai informasi bagi perkembangan ilmu teknologi pertanian khususnya program studi teknologi hasil pertanian.