

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Dessert Box menjadi salah satu menu olahan manis yang cukup fenomenal (pergikuliner.com 2022). Sejak *dessert box* muncul, *dessert box* banyak diinovasi seperti menjadi *dessert in jar*. Makanan *Dessert in Jar* kini sudah *booming* di kalangan masyarakat. Cake adalah produk makanan semi basah yang dibuat dengan pemanggangan adonan yang terdiri dari tepung terigu, gula, telur, susu, lemak, dan bahan pengembang dengan atau tanpa penambahan bahan tambahan makanan lain yang diizinkan.

Cake yang lembut sangat cocok apabila dipadukan dengan campilan manis lembut lainnya seperti singkong Thailand. Inovasi ini sangat berpotensi untuk dikembangkan di Indonesia mengingat Indonesia adalah penghasil singkong. Berdasarkan data dari dinas kominfo Jawa Timur, Indonesia merupakan negara penghasil singkong terbanyak keempat dunia. Berturut-turut adalah Nigeria sebanyak 57 juta ton, Thailand 30 juta ton, Brasil 23 juta ton dan Indonesia 19-20 juta ton. Singkong Thailand adalah camilan dengan bahan utama singkong yang sangat lembut dan sering dijadikan sebagai makanan penutup pada restoran – restoran besar di Thailand. Bahan penentu rasa pada singkong Thailand adalah pada santan.

Santan kelapa mengandung tiga nutrisi utama, yaitu lemak sebesar 33.80%, protein sebesar 6.10%, serta karbohidrat sebesar 5.60% (Cahyono dan Cahyono, 2015). Pembuatan santan secara tradisional yaitu dengan memarut daging kelapa tua, kemudian mencampurkan dengan sedikit air, setelah itu dilakukan penyaringan (Kompas.com, 2020). Namun, dengan perkembangan zaman, santan banyak dijual dalam bentuk instant bisa berbentuk cair maupun bubuk. Memasak menggunakan santan instan memang lebih praktis, namun perlu dilakukan pengujian apakah terdapat perbedaan rasa dan aroma. Kelebihan dan kekurangan santan murni, santan instant cair, dan santan instant bubuk dapat dilihat pada Tabel 1.1.

Tabel 1.1 Perbedaan Santan Murni dan Santan Instan

Santan murni	Santan instant cair	Santan instant bubuk
Aroma lebih wangi	Aromanya wangi meskipun mengalami proses dari pabrik.	Aromanya tidak terlalu wangi.
Ketahanan penyimpanan tidak tahan lama	Ketahanan penyimpanan bisa lama bahkan sampai berbulan-bulan jika masi tertutup segel.	Ketahanan penyimpanan santan bubuk paling lama daripada santan murni dan santan instant cair
Santan alami terbuat dari parutan kelapa asli, umumnya kelapa yang memiliki daging yang tebal, sehingga memiliki rasa yang gurih.	Santan ini menghasilkan tekstur yang lebih kental, hal ini disebabkan dari penambahan sirup jagung yang menghasilkan rasa manis dan membuat umur santan lebih lama	Santan ini kurang gurih, dan mudah menggumpal dan berendapan jika tidak dicampur dengan air yang baik.

Sumber: Kompas.com, 2020 dan Femina, 2017

Menurut artikel penelitian pembuatan rendang menggunakan santan murni dan santan instant cair (Prastika dan Gusnita, 2023) tidak ada perbedaan perbandingan yang signifikan membuat rendang dengan santan murni dan santan instant mulai dari kualitas rasa, kualitas warna daging, aroma, penampilan, dan tekstur daging. Terdapat juga penelitian lain yang dilakukab oleh Abdurrahman, Kandriasari, dan Ruslianti,2021 penggunaan santan instant cair dan santan murni dalam pembuatan *macaroni schotel* tidak ada perbedaan nyata dari segi rasa, warna, tekstur, dan aroma.

1.1 Rumusan Masalah

1. Bagaimana pengaruh jenis santan untuk pembuatan *cake in jar* singkong Thailand?
2. Bagaimana jenis santan yang disukai konsumen untuk pembuatan *cake in jar* singkong Thailand?

1.3 Tujuan Penelitian

1. Untuk mengetahui pengaruh jenis santan dalam pembuatan *cake in jar* singkong Thailand.
2. Untuk mengetahui jenis santan yang disukai konsumen untuk pembuatan *cake in jar* singkong Thailand.

1.4 Manfaat Penelitian

1. Mendapatkan informasi tentang pengaruh penggunaan berbagai jenis santan dalam pembuatan *cake in jar* singkong Thailand.
2. Mengetahui jenis santan dalam pembuatan *cake in jar singkong Thailand* yang dapat diterima konsumen
3. Sebagai referensi dan kajian untuk pembaca dalam pengembangan penelitian sejenis kedepannya.