

BAB I. PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Bolu yakni kue yang sangat digemari oleh berbagai kalangan. Bolu dibuat menggunakan adonan sederhana yang terdiri dari telur, gula pasir, serta tepung terigu. Kue bolu biasanya diproses dengan metode pemanggangan atau pengukusan (Napitupulu & Sinambela, 2021). Bolu pisang juga dikenal sebagai kue pisang, dibuat dengan cita rasa manis dan berbahan utama buah pisang. Karena aroma pisang lebih kuat daripada aroma telur, kue pisang sangat cocok bagi mereka yang tidak menyukai bau telur. Tekstur lembut dan berwarna coklat yang dihasilkan dari buah pisang membuat bolu ini jadi lebih menarik.

DRose Cake salah satu *bakery* UMKM di daerah Gunung Pangilun Kota Padang, Sumatera Barat telah mencoba mengembangkan inovasi produk bolu memanfaatkan gula stevia sebagai pengganti gula pasir, sehingga aman untuk dikonsumsi penderita diabetes, konsumen diet gula, *Drose Cake Bakery* ini berencana untuk memasarkan produk bolu pisang dengan menggunakan gula stevia sebagai pengganti gula pasir mereka ke berbagai lokasi salah satunya di rumah sakit sebagai cemilan tambahan. Pada saat ini *Drose cake* belum menemukan substitusi terbaik yang akan lebih disukai oleh konsumennya, sehingga mereka membutuhkan panelis untuk dapat memberikan penilaiannya pada produk bolu pisang mereka dengan substitusi gula pasir dengan gula stevia ini.

Produk bolu pisang yang saat ini umumnya beredar menggunakan gula pasir sebagai bahan pemanisnya. Selain sebagai pemanis, pada pembuatan bolu gula juga dapat membantu menstabilkan putih telur yaitu dengan membantu mencegah putih telur menjadi terlalu panas. Volume putih telur dapat ditingkatkan

dan busa dapat dihindari selama pencampuran dengan menciptakan gesekan dengan gula. Struktur kue bolu dibantu oleh gula. Namun, penggunaan gula pasir rentan terhadap permasalahan kesehatan. Gula pasir adalah bahan pemanis yang paling umum digunakan saat membuat kue karena gula pasir mudah didapat dan dengan harga yang relative lebih murah. Kristalisasi cairan tebu menghasilkan gula pasir. Sebuah senyawa sukrosa yang terdiri dari glukosa dan fruktosa disebut gula pasir. Kandung kalori sukrosa 3,940 kkal/g. (Subroto, 2008). Oleh sebab itu penderita diabetes tidak boleh mengonsumsi sukrosa terus-menerus karena mampu meningkatkan kadar gula dalam darah. Selain itu, sukrosa dapat menyebabkan air liur menjadi lebih asam, yang menyebabkan kerusakan gigi. Ini karena bakteri di mulut seperti *Streptococcus mutans* memfermentasi gula menjadi asam (Raini dan Isnawati, 2011). Oleh karena itu, diperlukan inovasi pengganti gula pasir sebagai bahan pemanis pembuatan bolu pisang, salah satunya yaitu gula stevia.

Gula stevia yakni pemanis alami yang diperoleh dari daun tanaman *Stevia rebaudiana*, yang berasal dari negara Paraguay (Raini dan Isnawati, 2011). Senyawa glikosida yang ditemukan dalam daun stevia memberikan rasa manis pada gula stevia. Unsur-unsur pemanis utama dalam gula stevia adalah steviosida ($C_{38}H_{60}O_{18}$) dan rebaudiosida ($C_{44}H_{70}O_{23}$) (Limanto, 2017). Menurut Cahyadi (2006) dalam Anggraini (2016), kalori gula pasir 3,94 kkal/g, konsumsi gula berlebihan dapat menyebabkan diabetes, gigi berlubang, dan kegemukkan sehingga dilakukan penggantian gula sukrosa dengan gula stevia sebagai pemanis alami. Sedangkan gula stevia, yang mempunyai nilai kalori rendah dan memiliki kemanisan 100 hingga 200 kali sukrosa, tidak memiliki efek karsinogenik seperti pemanis buatan (Harismah *et al.*, 2014).

Dalam penelitian ini, dilakukan penelitian tentang pengaruh penggunaan daun stevia sebagai pemanis alami terhadap sifat organoleptik selai kue nastar, studi substitusi gula daun stevia untuk

gula tebu pada selai kue nastar dengan komposisi 1) 100% gula tebu, 2) 50% gula tebu dicampur dengan 50% gula daun stevia, dan 3) 100% gula daun stevia, serta studi tentang reaksi masyarakat terhadap selai kue nastar. Penelitian eksperimental digunakan untuk melakukan penelitian ini. Teknik yang diterapkan yakni metode analisis statistik deskriptif, yang mendeskripsikan atau mengilustrasikan data yang terkumpul untuk dianalisis. Data dikumpulkan dari 100 panelis, 20 di antaranya ahli dan 80 di antaranya terlatih dan tidak terlatih, menggunakan uji sensorik dan organoleptik. Berdasarkan temuan penelitian, warna, rasa, dan tekstur kue nastar terpengaruh ketika gula daun stevia digunakan untuk membuat selai nanas, bukan kue nastar, tetapi aroma dan tingkat kesukaan nastar tetap sama. Temuan ini menunjukkan bahwa masyarakat umum menyukai ketiga sampel selai nanas untuk kue nastar.

Oleh sebab itu peneliti tertarik untuk melaksanakan penelitian bolu pisang dengan penambahan gula stevia sebagai bahan pemanis, dengan judul **“Pengaruh Perbandingan Gula Pasir dengan Gula Stevia terhadap Karakteristik dan Nilai Sensori Produk Bolu Pisang Studi Kasus Pada D’Rose Cake Bakery”**

1.2 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui pengaruh substitusi gula pasir dan stevia terhadap karakteristik bolu pisang
2. Mengetahui substitusi terbaik gula pasir dan stevia terhadap karakteristik bolu pisang

1.3. Manfaat Penelitian

1. Membuat produk bolu pisang dengan kadar gula rendah yang baik di konsumsi oleh konsumen diet gula.
2. Menambah pengetahuan peneliti maupun pembaca mengenai substitusi gula pasir dengan Stevia pada pembuatan Bolu pisang.

