

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Sus atau dalam istilahnya disebut *choux pastry* atau dikenal juga dengan *choux paste* merupakan adonan pastry yang proses pembuatannya menggunakan tehnik perebusan adonan. Adonan *choux paste* yang dihasilkan berupa adonan lembut dan mengembang. *Choux pastry* ini menghasilkan rongga pada adonan saat dipanggang (Ismayani, 2007). *Choux pastry* atau *choux paste* ini memiliki dua bentuk yang paling sering digunakan yaitu *eclairs* (bentuk lonjong) dan *cream puff* (bentuk bundar) (Faridah, 2008).

Di Indonesia *choux paste* atau lebih dikenal dengan kue sus merupakan salah satu produk yang digemari oleh masyarakat. Makanan ringan yang memiliki warna kecoklatan ini biasanya berukuran kecil dengan tekstur yang renyah, berongga, dan rasa cenderung gurih (Titis Selma Safitri., 2014). Adonan *choux paste* atau kue sus berasal dari campuran air, lemak, tepung terigu, dan telur yang harus dimasak terlebih dahulu. Bahan utama untuk membuat adonan *choux paste* atau kue sus yang biasa digunakan yaitu tepung terigu (Wahyu Kusumo dan Rafeila Reggie, 2011).

Menurut (Apriadji, 2008) *gluten* pada tepung terigu mengandung *lektin*, yang menyebabkan berkurangnya efisiensi *insulin*, kelambatan pembakaran kalori, dan menurunnya laju metabolisme dalam tubuh. Kondisi tersebut mempermudah terjadinya penumpukan lemak pada tubuh, selain itu *lektin* pada tepung terigu juga menumpuk dalam jaringan otot dan pembuluh darah, sehingga memicu terjadinya kelainan darah dan stroke. Tepung terigu yang merupakan bahan utama pada adonan *choux paste* dapat diganti menggunakan tepung mocaf (*modified cassava flour*).

Mocaf (*modified cassava flour*) adalah tepung ubi kayu atau singkong yang dibuat melalui proses modifikasi sel ubi kayu secara fermentasi (Subagio,

2008). Ubi kayu atau singkong dalam perkembangannya dapat digunakan sebagai bahan pangan yang dikonsumsi langsung maupun digunakan sebagai bahan utama beberapa industri olahan pangan dengan bahan baku ubi kayu atau singkong. Ubi kayu atau singkong dapat dibedakan berdasarkan umur, rasa, warna dan kandungan sianidanya (HCN), kandungan sianida (HCN) yang cukup tinggi pada ubi kayu atau singkong memiliki rasa cenderung pahit. Kandungan sianida (HCN) pada ubi kayu atau singkong dapat diperkecil dengan beberapa pengolahan secara tradisional seperti perendaman, ekstraksi ati dalam air, pencucian, perebusan, fermentasi, pemanasan pengukusan, pengeringan dan penggorengan dapat mengurangi dan bahkan dapat menghilangkan kandungan racun (Winarno, 2004). Menurut (Prihatman, 2000) disisi lain, ubi kayu atau singkong memiliki kandungan karbohidrat yang cukup tinggi, meskipun rendah akan protein. Penggunaan tepung mocaf (*modified casava flour*) sebagai salah satu bahan baku adonan éclair memiliki kelebihan yaitu cukup fleksibel untuk dikomposit dengan tepung-tepung lainnya baik tepung terigu, tepung beras, maupun kacang-kacangan. Proporsi presentase tepung mocaf sebagai bahan substitusi terigu bervariasi antara 30–40% menghasilkan produk roti, *pastry* dan mie, 50–100% menghasilkan produk kue basah (*cakes*), kue kering (*cookies*), aneka produk gorengan dan jajanan basah/pasar (Rahmi Yulifianti., 2014). Berdasarkan hasil penelitian Sari dan Bahar (2014) penambahan tepung mocaf sebanyak 60% menghasilkan produk éclair memiliki kualitas baik.

Menurut (Ratnasari, 2014), *choux paste* didefinisikan sebagai kue yang mempunyai yang mempunyai tekstur lembut dan berongga pada bagian tengahnya serta ringan, sehingga dapat diisi dengan berbagai *filling*. Dalam hal ini peneliti ingin mengganti sebagian bahan dasar *filling* pada substitusi tepung mocaf pada pembuatan éclair menggunakan vla kacang hijau. Kacang hijau banyak dibudidayakan di Indonesia. Pada tahun 2008 produksi kacang hijau di Indonesia mencapai 298,06 ribu ton (Anonim, 2009). Kacang hijau adalah sejenis tanaman budidaya dan palawija yang dikenal luas di daerah tropika. Manfaat dari

tumbuhan yang termasuk suku polong-polongan (*Fabaceae*) ini sangat berguna dalam kehidupan sehari-hari sebagai salah satu sumber bahan pangan yang memiliki kandungan protein nabati cukup tinggi. Kandungan protein yang cukup tinggi yaitu sebesar 22% pada kacang hijau merupakan sumber mineral yang penting, antara lain kalsium dan fosfor yang bermanfaat untuk kesehatan tulang. Selain itu, kandungan serat yang cukup tinggi pada kacang hijau yaitu sekitar 7,6 gr/100 gr berfungsi untuk melancarkan pencernaan, sehingga mengurangi resiko terhadap berbagai penyakit dan gangguan usus (Mustakim, 2013). Dilihat dari segi komposisinya, kacang hijau di Indonesia menempati urutan ketiga terpenting sebagai tanaman pangan legume, setelah kedelai dan kacang tanah (Purwanti, 2008). Berdasarkan potensi dan manfaat dari kacang hijau tersebut peneliti akan menginovasikan kacang hijau menjadi vla sebagai *filling choux paste* atau eclair. *Choux paste* atau eclair yang dijual di pasaran adalah dengan vla yang digunakan terbuat dari susu dan kuning telur.

Berdasarkan latar belakang yang sudah dipaparkan, dapat disimpulkan bahwa peneliti akan melakukan penelitian penggunaan substitusi tepung mocaf (*modified casava flour*) pada pembuatan eclair dengan inovasi vla kacang hijau diharapkan dapat bermanfaat dan produk diterima oleh konsumen.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan permasalahan yang akan dibahas dalam penelitian tentang penggunaan substitusi tepung mocaf (*modified casava flour*) pada pembuatan eclair dengan inovasi vla kacang hijau, penulis mengidentifikasi masalah sebagai berikut:

1. Bagaimana formulasi vla kacang hijau untuk digunakan pada produk eclair dengan substitusi tepung mocaf?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap inovasi vla kacang hijau untuk digunakan pada produk eclair dengan substitusi tepung mocaf ?

1.3 Tujuan Penelitian

Tujuan penulis membahas judul penggunaan substitusi tepung mocaf (*modified cassava flour*) pada pembuatan *eclair* dengan inovasi vla kacang hijau, adalah sebagai berikut:

1. Untuk mengetahui formulasi vla kacang hijau untuk digunakan pada produk *eclair* dengan substitusi tepung mocaf.
2. Untuk mengetahui sejauh mana daya terima konsumen terhadap inovasi vla kacang hijau untuk digunakan pada produk *eclair* dengan substitusi tepung mocaf.

1.4 Kegunaan Penelitian

Kegunaan dari penelitian jika tercapai, hasil penelitian akan memiliki manfaat teoritis dan praktis.

1.4.1 Kegunaan Teoritis

1. Bagi jurusan Perhotelan

Penelitian ini diharapkan dapat memberikan kontribusi dalam bidang Perhotelan khususnya bagian food&beverage dalam pemanfaatan bahan baku singkong (*manihot esculenta*) dan kacang hijau (*vigna radiata l*).

2. Bagi peneliti

Penelitian ini sebagai salah satu syarat kelulusan dalam menyelesaikan Program Studi Diploma III Jurusan Perhotelan di Universitas Telkom dan dapat menambah pengalaman bagi peneliti dalam bidang industri makanan.

3. Bagi masyarakat

Dapat memberikan informasi untuk meningkatkan nilai guna ekonomis dan olahan pangan dari bahan baku singkong (*manihot esculenta*) dan kacang hijau (*vigna radiata l*).

1.4.2 Kegunaan Praktis

1. Memberikan informasi mengenai potensi singkong (*manihot esculenta*) yang dapat dijadikan sebagai tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan kacang hijau (*vigna radiata l.*).
2. Meningkatkan daya guna singkong (*manihot esculenta*) dan kacang hijau (*vigna radiata l.*) yang dapat di olah menjadi bahan baku pangan.
3. Memperluas pengetahuan mahasiswa untuk membuat sebuah inovasi terhadap bahan makanan yang memiliki nilai ekonomis yang kurang.
4. Peneliti ini dapat digunakan sebagai referensi untuk peneliti lain yang sejenis atau berkaitan dengan isi dari penelitian.

1.5 Batasan Masalah

Pembahasan penelitian hanya membahas aspek organoleptik, daya tarik konsumen, dan produk *eclair* menggunakan substitusi dengan bahan baku tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan inovasi vla menggunakan kacang hijau.