

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Gardjito, M. (2014). menyatakan bahwa upaya penganekaragaman pangan sangat penting karena tujuan mereka adalah memperbaiki masalah tergantung pada jenis makanan pokok. Misalnya, mengolah sereal dan umbi-umbian menjadi pengawet berbeda dengan rasa yang istimewa yang termasuk tape, meskipun masyarakat saat ini masih menganggap tape sebagai sesuatu yang tidak penting. Namun, hal ini sesuai dengan rencana pemerintah, terutama yang berkaitan dengan menangani kebutuhan pangan, terutama yang non-beras.

Penelitian awal di Kabupaten Bandung Barat menunjukkan bahwa tape ketan hitam dikonsumsi rata-rata 8 gram per hari. Banyak makanan baru dengan berbagai rasa dan bentuk muncul di era globalisasi saat ini. Hidangan penutup atau dessert adalah makanan yang sering kita temui baik di kafe maupun restoran. Beberapa hidangan penutup yang sering kita temui di media sosial adalah cheesecake, ice cream, panna cotta, cr me br lee, dan lain-lain. Gardjito, M., Teviningrum, S., & Dewi, S. (2018)

Tape bertekstur lunak, berair, dan memiliki rasa manis dan sedikit alkohol. Tape harus segera dikonsumsi karena terurai dengan cepat karena fermentasi berikutnya mencapai kondisi fermentasi ideal. Makanan ini dibuat dengan jamur *Endomycopsis fibuligeria*, *Rhizopus oryzae*, dan *Saccharomyces cerevisiae* sebagai ragi. Beras ketan hijau yang difermentasi digunakan untuk membuat makanan tradisional yang disebut tape ketan hijau. Kandungan pati beras ketan diubah menjadi gula selama proses fermentasi, yang menghasilkan rasa manis yang khas. Zakiah, I. (2020). Tape ketan hijau tidak hanya memiliki rasa manis, tetapi juga kenyal dan memiliki aroma yang unik. Karena tape ketan hijau mengandung bakteri baik yang membantu sistem pencernaan, beberapa orang percaya bahwa itu baik untuk pencernaan. Cara yang digunakan penulis mengenalkan *creme br lee* kembali secara modern yaitu dengan menjadikan tape ketan hijau sebagai bahan dasar dalam pembuatan *dessert creme br lee* Kusuma, T. S., & Kurniawati, A. D. (2021)

Cr me br lee adalah salah satu dessert dingin yang terkenal di Indonesia. Creme br lee adalah hidangan penutup Prancis yang terbuat dari krim dan susu yang dimasak dengan gula, kuning

telur, dan gelatin sebagai bahan pengental. Dalam kebanyakan kasus, hidangan penutup ini disajikan dalam keadaan dingin. Aprilia, A., & Harianto, A. (2021).

Dalam pembuatan *crème brulee*, hal yang wajib diperhatikan adalah konsistensi dan tekstur yang akan dihasilkan. *Crème brulee* memiliki karakter yang seperti puding dengan sifat gel dengan tekstur lembut dan kenyal namun tetap kokoh mempertahankan bentuknya. Sifat *crème brulee* yang dapat meleleh ketika di dalam mulut menjadikan produk ini berbeda dari jenis dessert lainnya. Sehingga hidangan ini cukup populer di Prancis dan juga di seluruh dunia sebagai hidangan penutup yang elegan dan lezat. *Crème brulee* adalah sejenis makanan penutup atau makanan penutup yang terbuat dari es krim kental yang dimasak dengan telur dan gula, dan kemudian diberi lapisan gula yang dikaramelisasi di atasnya. Proses karamelisasi ini biasanya dilakukan dengan menggunakan panas langsung, seperti dengan menggunakan alat bakar khusus yang disebut "torch" untuk membakar gula hingga membentuk lapisan karamel yang keras di atas krim. Hariyanto, O. I. (2022).

Proses pembuatan *crème brûlée* melibatkan memanaskan krim dengan rasa vanilla hingga mendidih, kemudian mencampurnya dengan kuning telur dan gula hingga tercampur rata. Campuran ini kemudian dituangkan ke dalam cangkir atau wadah kecil dan dipanggang dalam oven hingga adonan mengeras. Setelah dingin, lapisan gula ditaburkan di atasnya dan dikaramelisasi dengan menggunakan panas langsung, membentuk lapisan karamel keras yang memberikan tekstur renyah saat dimakan. *Crème brulee* biasanya disajikan dalam cangkir atau piring kecil, dan sering kali dihidangkan dingin. Ketika disantap, lapisan karamel keras di atasnya biasanya pecah ketika digigit, mengungkapkan krim lembut dan lezat di bawahnya. Rasanya yang kaya dan manis membuatnya menjadi salah satu hidangan pencuci mulut yang populer di berbagai restoran di seluruh dunia.

Peneliti memilih *crème brulee* dengan tambahan makanan seperti tape ketan hijau karena makanan tradisional Indonesia memiliki rasa unik yang dapat memberikan sentuhan kreatif pada hidangan. Tape ketan hijau memiliki rasa khas yang sedikit asam, dikombinasikan dengan rasa manis *creme brulee*. Membuat hidangan *creme brulee* semakin menarik. Penambahan tape ketan hijau yang berwarna hijau membuat warna pada *creme brulle* menjadi lebih menarik. Umumnya *creme brulee* berwarna putih, dengan penambahan makanan tradisional ini, hidangan *creme brulee* terlihat lebih cantik dan menarik perhatian orang.

Selain itu, menambahkan bahan makanan tradisional dalam *creme brulee* juga dapat menjadi cara yang baik untuk mempertahankan budaya dan warisan kuliner lokal. Ini dapat menjadi cara yang baik untuk menghargai dan mengenalkan makanan tradisional kepada orang-orang dari luar daerah atau bahkan luar negeri. Inovasi pembuatan *Crème brulee* berbahan dasar tape ketan hijau dapat

dilakukan untuk menggali informasi tentang bagaimana konsumen merespons produk makanan ini dibandingkan dengan produk sejenis lainnya atau produk makanan yang lebih umum dikonsumsi. Riyanti, K. (2017).

Melakukan inovasi pembuatan *Crème brulée* dapat memberikan informasi yang bermanfaat bagi produsen atau penjual untuk meningkatkan kualitas produk, mengoptimalkan strategi pemasaran, dan memahami preferensi dan kebiasaan konsumen. Selain itu, inovasi ini juga dapat membantu dalam memahami preferensi dan permintaan konsumen untuk produk makanan yang belum terlalu umum atau masih baru di pasaran, seperti *crème brulée* berbasis tape ketan hijau.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang dikemukakan maka dapat dirumuskan masalah dalam penelitian ini:

1. Bagaimana formulasi resep pengolahan *crème brulée* tape ketan hijau?
2. Bagaimana daya terima konsumen terhadap *crème brulée* tape ketan hijau?

1.3 Tujuan Penelitian

Berdasarkan permasalahan yang diteliti, adapun tujuan dalam penyusunan Proyek Akhir ini yaitu:

1. Untuk mengetahui formulasi resep pengolahan *crème brulée* tape ketan hijau.
2. Untuk mengetahui hasil daya terima konsumen terhadap *crème brulée* tape ketan hijau.

1.4 Batasan Masalah

Batasan masalah pada penelitian ini adalah mengenai pembuatan Produk Inovasi *Crème Brulée* Berbasis Tape Ketan Hijau.

1.4.1 Kegunaan Praktis

Dalam penelitian ini diharapkan secara praktis dapat bermanfaat dan menambah wawasan ilmu pengetahuan mengenai pemanfaatan bahan yang dikembangkan memiliki nilai tambah, serta menjadi referensi dan inovasi pada sebuah produk makanan *crème brulée*.

1.4.2 Kegunaan Teoritis

Penelitian ini diharapkan dapat membawa manfaat pembangunan kreatifitas masyarakat serta memperluas pemikiran mahasiswa dalam berinovasi terhadap bahan makanan untuk sebuah produk. Memberikan informasi mengenai potensi tape ketan hijau sebagai bahan tambahan dalam membuat *creme brulee*. Penelitian ini dapat dijadikan referensi untuk penelitian lain yang serupa atau terkait dengan isi penelitian ini.