

BAB I

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang

Makanan penutup atau yang sering disebut *dessert* memiliki peran penting dalam suatu penyajian menu, baik di restoran, cafe, hotel. *Dessert* biasanya disajikan di akhir setelah makanan utama atau *main course*, dikarenakan *dessert* memiliki karakter yang menyegarkan, manis, dan berfungsi sebagai hidangan pencuci mulut atau *palate cleanser*. Seiring berjalannya waktu *dessert* tidak hanya dijadikan sebagai menu penutup di suatu restoran, melainkan sebagai menu utama dari suatu restoran tersebut, terlihat banyak cafe dan restoran menyajikan *dessert* sebagai menu andalannya (Wachyuni s., 2020).

Dahulu *dessert* dijadikan pada saat makan malam saja, namun *dessert* juga disajikan dalam setiap waktu makan. Perkembangan tersebut menunjukkan bahwa *dessert* semakin digemari oleh masyarakat dimanapun dan kapanpun (Wachyuni s., 2020). Salah satu makanan penutup atau *dessert* yang biasa disajikan di Indonesia adalah *Choux*. *Choux* atau yang kita kenal dengan Kue Soes merupakan jenis pastry berbahan dasar tepung terigu, gula, garam, mentega, susu, air, dan telur. Adonan kue soes ini cenderung berat dan akan menjadi ringan dan bervolume besar jika dipanggang, sehingga kue soes dapat didefinisikan sebagai makanan penutup yang berkulit lembut dan memiliki rongga didalamnya, sehingga dapat dipadukan dengan berbagai macam isian yaitu vla (Wina Asty & Yuyun Marayoh, 2016).

Dessert ini memiliki nama lain *pate a choux* yang berasal dari bahasa perancis yang artinya *choux paste* atau adonan kue soes. Pada tahun 1540, seorang juru masak bernama Panterelli menciptakan adonan yang dikenal sebagai *pâte à Popelini*. Nama adonan ini kemudian berubah menjadi *pâte à Popelin*. Resep tersebut akhirnya disempurnakan oleh juru masak Prancis terkenal, Marie Antoine Carême, yang

kemudian menamai adonan itu *pâte à choux*, dan sejak saat itu digunakan oleh banyak koki di seluruh dunia. (Tian, 2013).



Gambar 1. 1 Choux Atau Kue Soes

Sumber : Asset pribadi



Gambar 1. 2 Tampilan Kue Soes Kopong

Sumber : Asset Pribadi

Tepung terigu adalah bahan utama dalam pembuatan kue soes. tepung terigu dibuat dengan cara menggilingkan gandum endosperma (*triticum aestivum*), jenis gandum yang digunakan dapat mempengaruhi sifat reologi dan komposisi kimia, serta mempengaruhi hasil dari produk yang hendak dibuat (Abdel Aleem & Al Azaba, 2021).

Tepung terigu dikelompokkan berdasarkan kadar protein dan gluten yang terkandung di dalamnya. Tepung terigu protein rendah memiliki kandungan protein sekitar 8%-10% dengan kadar gluten basah berkisar antara 21%-27%. Selanjutnya, tepung terigu protein sedang memiliki kadar protein 10%-12%

dengan kadar glutenbasah sebesar 27%. Sementara itu, tepung terigu protein tinggi mengandung proteinsebesar 12%-14% dengan kadar gluten basah sekitar 27%-33%. (Gisslen W, 2019).



Gambar 1.3 Gandum Endosperma

Sumber : <https://bams.jambiprov.go.id>



Gambar 1.4 Tepung Terigu

Sumber : <https://cdn1-production-images-kly.akamaized.net>

Menurut Kementerian Pertanian Indonesia mereka melaporkan bahwa konsumsi tepung terigu mencapai 2,638 ton per tahun, sehingga meningkatkan volume untuk mengimpor gandum, Peningkatan konsumsi tepung terigu ini dapat memberatkan devisa negara. Namun, Indonesia masih melakukan impor terhadap gandum, dikarenakan tanaman gandum hanya tumbuh di negara beriklim subtropis, sehingga tanaman gandum tidak dapat dibudidayakan di negara Indonesia (Katresna, 2017).

Menurut Badan Pusat Statistik (BPS) tahun 2021, Indonesia mengimpor tepung terigu sebanyak 31,34 ribu ton gandum dengan total harga 11,81 juta dollar amerika.

Sebagai negara agraris, Indonesia memiliki sumber pangan karbohidrat yang melimpah. Salah satu hasil panen utamanya adalah ubi kayu. Berdasarkan data dari BPS, pada tahun 2014 hasil panen ubi kayu di Indonesia mencapai 24,56 juta ton. (Badan Pusat Statistik, 2015). Salah satu upaya memaksimalkan pemanfaatan hasil panen ubi kayu adalah dengan mengembangkan teknologi pangan untuk menghasilkan tepung ubi kayu. Produk ini dirancang agar lebih diminati oleh konsumen dan dapat menjadi alternatif tepung terigu. (Zulaidah A., 2011)



Gambar 1.5 Ubi Kayu

Sumber:<https://asset.kompas.com>

Salah satu langkah yang dapat diambil adalah mengembangkan produk olahan dari tepung ubi kayu, yaitu tepung mocaf (*Modified Cassava Flour*). Tepung mocaf merupakan hasil pengolahan tepung singkong yang melibatkan modifikasi sel singkong menggunakan bantuan mikroba *Bakteri Asam Laktat* (BAL) (Subagio A., 2008). Bakteri asam laktat merupakan mikroorganisme yang melakukan fermentasi pada bahan pangan dengan memecah karbohidrat, menghasilkan asam laktat dalam jumlah besar. Kehadiran bakteri ini dapat memengaruhi rasa, tekstur, serta memperpanjang masa simpan produk hasil fermentasi. (Daulay Djundjung, 1991). Proses pembuatan tepung mocaf mencakup pengupasan singkong, penimbangan singkong yang sudah dikupas, pembersihan singkong sudah ditimbang, penggilingan singkong, fermentasi dengan bakteri asam laktat, pengeringan, dan pengayakan (Iqbal, 2012).



Gambar 1.6 Tepung Mocaf

Sumber: <https://muarabangkahulu-pkm.bengkulukota.go.id>

Tepung mocaf memiliki potensi yang lebih besar untuk dikembangkan dalam proses pembuatan produk tertentu, Ketersediaan bahan baku yang melimpah membuat kemungkinan terjadinya kelangkaan bahan baku menjadi sangat kecil (Andry, 2013).. Pada tahun 2022 Riza Azyumarridha Arza yang merupakan CEO rumah mocaf menyebutkan bahwa tingkat penggunaan tepung mocaf di Indonesia hanya mencapai kurang dari 10% dari total kebutuhan tepung terigu nasional hal ini disebabkan oleh berbagai kendala seperti keterbatasan klasterisasi penggunaan tepung mocaf di berbagai jenis produk pangan dan ketidak stabilan mutu tepung mocaf. Tepung mocaf sendiri tidak memiliki kandungan gluten atau yang biasa disebut *gluten free* (Tanjung & Kusnadi, 2015). Secara teknis pun proses pembuatan produk yang berbahan dasar tepung tidak terkendala jika disubstitusikan dengan tepung mocaf (Andry, 2013). Berikut tabel perbandingan antara tepung protein sedang dengan tepung mocaf.

Tabel 1.1 Kandungan komposisi kimiawi yang terkandung pada tepung protein sedang dan tepung mocaf

Informasi Gizi	Tepung Terigu Protein Sedang	Tepung Mocaf
Kadar air	12%	6,9%
Kadar protein	10%	1,2%
Kadar abu	1,3%	0,4%
Kadar pati	64%	87,3%
Kadar serat	2,25%	3,4%
Kadar lemak	1,75%	0,4%

]Sumber : (Salim E., 2011)

Berdasarkan tabel 1.1, tepung terigu protein sedang dan tepung mocaf memiliki perbedaan kandungan gizi yang signifikan. Tepung terigu protein sedang mengandung kadar air sebesar 12%, lebih tinggi dibandingkan tepung mocaf yang hanya 6,9%, sehingga tepung mocaf lebih kering. Dari segi protein, tepung terigu protein sedang unggul dengan kandungan 10%, sementara tepung mocaf hanya memiliki 1,2%, menjadikannya kurang ideal untuk produk yang membutuhkan protein tinggi. Namun, tepung mocaf memiliki keunggulan dalam kadar pati, yaitu 87,3% dibandingkan 64% pada tepung terigu, yang membuatnya lebih cocok untuk produk yang memerlukan kandungan pati tinggi. Selain itu, tepung mocaf memiliki serat lebih tinggi, yaitu 3,4% dibandingkan 2,25% pada tepung terigu, sehingga lebih bermanfaat untuk kebutuhan serat. Dari segi kadar abu dan lemak, tepung terigu protein sedang lebih tinggi, masing-masing 1,3% dan 1,75%, dibandingkan tepung mocaf yang hanya 0,4% untuk kedua komponen tersebut. Dengan demikian, tepung terigu protein sedang lebih unggul

dalam kandungan protein, mineral, dan lemak, sementara tepung mocaf lebih baik untuk kebutuhan rendah lemak, tinggi serat, dan kaya pati.

Atas pertimbangan fakta-fakta maka akan ada tindakan substitusi dalam pembuatan kue soes dengan tepung terigu protein sedang yang sudah familiar di lingkungan masyarakat, maka akan dibuat kue soes dengan tepung Mocaf (*modified cassava flour*) yang jarang dimanfaatkan oleh masyarakat, sehingga kita dapat mengetahui pengaruh tepung Mocaf(*modified cassava flour*) dalam pembuatan kue soes secara , rasa, aroma, tekstur, warna.

1.2 Rumusan Masalah

Berdasarkan latar belakang yang telah dijelaskan, dapat disimpulkan bahwa topik permasalahan yang sering muncul adalah:

1. Apakah tepung mocaf dapat digunakan untuk membuat kue soes ?
2. Bagaimana masyarakat menerima produk ini dalam segi rasa, aroma, warna dan tekstur pada pembuatan kue Soes menggunakan tepung mocaf ?
3. Adakah perbedaan rasa, aroma, warna dan tekstur pada pembuatan kue soes menggunakan tepung mocaf ?

1.3 Tujuan Penelitian

Setelah menganalisis potensi masalah yang dapat terjadi, tujuan dari uji produk ini adalah:

1. Mengetahui tepung mocaf dapat digunakan untuk membuat kue soes
2. Mengetahui daya terima masyarakat terhadap produk ini dari segi rasa, aroma, warna, dan tekstur pada pembuatan kue soes menggunakan tepung mocaf.
3. Mengetahui perbedaan rasa, aroma, warna, dan tekstur pada pembuatan pembuatan kue soes menggunakan tepung mocaf.

1.4 Manfaat Penelitian

Uji produk ini memiliki manfaat untuk menciptakan suatu produk baru dengan menggunakan tepung mocaf sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan kue soes. Dari perspektif ekonomi, uji coba ini bertujuan mengurangi impor tepung terigu dan beralih untuk menggunakan tepung mocaf, sehingga tepung mocaf dapat diolah menjadi produk makanan yang diterima oleh masyarakat. Dengan demikian, permintaan akan tepung mocaf di Indonesia dapat meningkat, mendukung pemanfaatan hasil panen lokal, dan mendorong kemajuan produk pertanian Indonesia.

