

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Vanilla cream adalah krim dengan perisa vanila. Perisa tersebut adalah tanaman bernama *vanilla planifolia*, yang saat ditemukan pertama kali oleh suku Indian Totonac di Meksiko – bersamaan dengan penemuan kakao – yang kemudian dibudidayakan di wilayah tropis Meksiko dan Amerika Latin pada tahun 114 (Runkel, 2020). Pada tahun 1427, suku indian Totonac ditaklukkan oleh bangsa Aztec.

Bangsa aztec kemudian menemukan tanaman vanilla yang ditanam ditempat tinggal suku indian Totonac, bangsa eztec memanfaatkan wangi dan rasa vanilla sebagai bahan minuman yang disebut cacahuatl. Pada tahun 1519, seorang penakluk Spanyol, Herman Cortez membawa biji kakao bersama dengan biji vanilla ke Eropa. Dari sinilah vanilla menyebar dengan pesat dan digemari oleh banyak orang (Anasta, 2022). Vanilla bean sering disebut sebagai polong dan tumbuh dari pohon anggur yang didefinisikan sebagai genus vanilla, yang termasuk dalam keluarga Orchidaceae, keluarga tanaman berbunga terbesar kedua di dunia. Kacang vanilla menyerupai kacang dari keluarga Leguminosae atau Fabaceae, tetapi mereka tidak termasuk ke dalam keluarga itu. Nama ilmiah untuk kacang vanilla adalah angiosperma, dimana terdapat sekitar 300.000 variates. (Runkel, Vanilla A Global History, 2020).

Crème anglaise atau *vanilla cream sauce* adalah puding, yang dibuat dengan pencampuran susu atau krim dengan telur. Crème anglaise, yang diterjemahkan dari bahasa Prancis menjadi krim Inggris, sering kali digambarkan sebagai puding tuang karena konsistensinya yang seperti saus yang cocok dipadukan dengan kue atau tar. Pada abad ke-19 custard aduk dengan telur utuh sudah disiapkan di Amerika, teknik Prancis memiliki pengaruh yang kuat terhadap masakan dunia sehingga orang Amerika akhirnya mengadopsi crème anglaise yang hanya menggunakan kuning telur (Lloyd, 2021).

Vanilla cream sauce, dapat diaplikasikan pada beragam produk pastry, baik dalam bentuk *frozen* atau beku maupun *liquid* atau cair. Terutama dalam bentuk *frozen*, *vanilla cream sauce* diaplikasikan pada produk seperti kue sus, krim brulee, *bread butter pudding*, tarlet, *pie dough*, dan untuk *filling* pada ragam *bakery*. (Melisa 2022).

Bahan pembuatan vanilla cream adalah 473 ml susu murni, ½ kacang vanilla, ½ cangkir gula pasir, ¼ sdt garam, 3 sdm tepung jagung, 2 sdm mentega tawar. ½ sdt ekstrak vanila murni (Sever,

2012). Setiap 1 porsi atau 15 gram vanilla cream mengandung protein 1,00 gram, lemak total 2,50 gram, karbohidrat 11,00 gram, gula 4,00 gram, energi 293 kj (Fatsecret, 2023).

Dalam Pembuatan produk makanan adalah proses yang kompleks yang melibatkan berbagai langkah, mulai dari pemilihan bahan baku hingga pengemasan produk akhir. Salah satu produk Krim vanila, hidangan penutup yang lezat yang disukai banyak orang, memiliki rasa manis dan lembut yang menggoda lidah dan tekstur yang lembut. produk kuliner ini mewujudkan esensi kenikmatan yang murni dengan kombinasi susu, krim, gula, dan esensi kacang vanila yang menggugah. krim ini dapat dinikmati secara pribadi sebagai hadiah menyenangkan yang memenuhi hasrat akan sesuatu yang manis. Baik sebagai hidangan penutup tunggal maupun sebagai pelengkap hidangan penutup lainnya.

Proses ini dimulai dengan memilih bahan baku yang berkualitas tinggi dan segar, karena bahan baku ini menentukan rasa dan kualitas produk akhir. Setelah bahan baku dikumpulkan, Memasak adalah salah satu cara mengolah bahan makanan dari mentah menjadi makanan siap saji, yang dapat diproses dengan panas atau tidak. Utamanya berkaitan dengan penerapan panas pada bahan makanan, memiliki tujuan dan tujuan tertentu, dan hanya berlangsung selama panas diterapkan atau mengenai bahan makanan. Dua metode utama dapat digunakan untuk mencapai penerapan tersebut. Yang pertama adalah pengolahan makanan panas basah, yang melibatkan penggunaan cairan seperti kaldu, air, susu, santan, atau bahan lainnya, dan yang kedua adalah pengolahan makanan panas kering, yang melibatkan penggunaan panas kering pada makanan melalui udara, metal panas, radiasi, atau lemak panas (Ibrahim, 2022).

Teknik *sous vide* adalah salah satu metode pengolahan makanan panas basah. Ini adalah metode memasak menggunakan kantong plastik vakum dengan pengontrol suhu yang tepat yang memberikan lebih banyak pilihan kematangan dan tekstur dibandingkan dengan metode memasak tradisional. Teknik *sous vide* bekerja dengan cara menyalurkan panas secara perlahan pada setiap bagian yang dimasak dengan air sebagai media penghantar panas, dengan suhu yang terkontrol. Metode memasak *sous vide* memiliki banyak manfaat seperti, menjaga rasa, vitamin, mineral dan nutrisi yang terkandung dalam bahan makanan karena ditaruh dalam kantong plastik *vacuum* yang tersegel pada saat proses pemasakan, teknik ini dapat meningkatkan umur simpan, mencegah kontaminasi silang, menghasilkan masakan dengan rasa yang stabil, serta memasak makanan dengan hasil yang sama secara berulang-ulang. Dengan keuntungan ini, pengolahan makanan dengan kuantitas banyak dapat memberikan karakteristik yang konsisten, terutama dalam

hal rasa dan tekstur. Alasan utama untuk memilih teknik *sous vide* walaupun sebagai fokus penelitian adalah masalah konsistensi yang muncul saat menggunakan metode ini dalam proses pembuatan *sous vanilla* dingin.

Tujuan dari pemilihan judul pembuatan *vanilla cream sauce* berbasis *sous vie* karena eksplorasi teknik memasak yaitu bagaimana metode *sous vide* dapat meningkatkan kualitas *vanilla cream sauce*, seperti kehalusan tekstur dan konsistensi rasa, kualitas dan konsistensi produk dengan penggunaan *sous vide* dapat memberikan hasil yang lebih konsisten dan berkualitas tinggi dibanding dengan metode tradisional, serta inovasi dalam kuliner dengan menerapkan teknik moderen dalam pembuatan saus klasik untuk menghasilkan inovasi kuliner yang baru dan menarik.

Untuk mempelajari fokus penelitian tugas akhir ini, peneliti terlebih dahulu mengulas beberapa jurnal terkait dengan fokus yang serupa dengan penelitian yang akan peneliti lakukan, yaitu tentang penerapan metode *sous vide* dalam pengolahan bahan pangan. Studi pertama ditulis Syahri, Asmi dkk, 2019, membahas tentang pengaruh suhu dan waktu pemasakan metode *sous vide* terhadap mutu pepes ikan tongkol, yang berfokus pada bagaimana mengetahui pengaruh suhu dan waktu pemasakan metode *sous vide* terhadap mutu pepes ikan tongkol. Studi kedua Pembuatan homemade *bitters* berbahan baku lokal dengan metode *sous vide*, yang berfokus pada bagaimana mempengaruhi pembuatan *homemade bitters* dengan menggunakan kayu secang, kapulaga, lengkuas, dan dengan minuman vodka. Studi ketiga *Sous Vide* Sebagai Metode Memasak Alternatif untuk Meningkatkan Kualitas Daging, yang berfokus untuk memberikan penilaian kritis terhadap *sous vide* sebagai metode alternatif dalam memasak daging, termasuk jenis metode, jenis produk daging *sous vide* dan pengaruh parameter *sous vide* terhadap kualitas daging dan mekanisme transformasi yang terjadi dalam daging selama proses memasak.

Dengan demikian metode penelitian ini berkaitan langsung dengan fokus dan objek penelitian yang peneliti lakukan adalah pengolahan makanan. Berdasarkan ulasan di atas terkait dengan objek dan juga fokus penelitian. Maka penelitian yang akan dilakukan dapat memberikan hasil produk makanan yang baik, karena pada penelitian tugas akhir ini, peneliti hanya ingin mengetahui hasil akhir dari produk *vanilla cream* ini, terutama pada tekstur, rasa, aroma, dan warna dengan menggunakan metode *sous vide*, serta menjadikan salah satu alasan mengapa memilih metode eksperimental ini. Dengan demikian penelitian tugas akhir yang dilaksanakan diberi **“Pembuatan Vanilla Cream Sauce Berbasis *Sous Vide*”**.

B. Rumusan Masalah

Berdasarkan penjelasan diatas terdapat rumusan masalah yang akan dibahas pada penelitian ini, yaitu:

1. Bagaimana tahap pengolahan *vanilla cream sauce* melalui penerapan teknik *sous vide*?

C. Tujuan Penelitian

Berdasarkan rumusan masalah diatas, tujuan yang ingin penulis capai pada pemelitian ini yaitu:

1. Untuk mengetahui proses pembuatan *cream sauce* berbasis *sous vide* sebagai *frozen*.

D. Manfaat hasil penelitian

Penelitian yang dilakukan, diharapkan bermanfaat bagi;

1. Civitas akademia, khususnya yang mendalami ilmu seni kuliner, sebagai literatur dasar dalam rencana penelitian maupun sebagai pengetahuan tentang penerapan teknik *sous vide*, dan;
2. Program Studi Seni Kuliner – Politeknik Pariwisata, Makassar, sebagai literatur yang memperkaya studi seni kuliner.