

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan Pustaka

Bab ini akan membahas studi terdahulu yang membahas tentang objek penelitian yaitu buah mangga. Sebagai bahan dasar dalam pembuatan *dipping* dan berkaitan dengan pengolahan serta bahan pangan dengan penelitian yang akan diselenggarakan..

Secara garis besar ada banyak jenis sausocolan yang berbeda, tergantung pada preferensi individu dan berbagai masakan. Setiap saus memiliki keunikan rasa tersendiri mulai dari asam, pedas, manis hingga gurih dan kaya akan rempah-rempah. Pada saat makan, makanan pertama-tama dicelupkan ke dalam saus yang terpisah dan disebut "saus celup". Saus ini biasanya disiapkan untuk memberikan rasa atau menambah kelembapan dan visual pada hidangan (misalnya, rasa, estetika, dan tekstur). Sausocol dapat meningkatkan keragaman setiap gigitan, yang selain menambah rasa, juga meningkatkan kepuasan saat menyantap hidangan. Berikut adalah 5 penelitian terdahulu yang berkaitan dengan pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga.

1. *Feasibility of the use of yogurt acid why as a major ingredients in value added products: Dairy-based dipping sauce*

Penelitian yang dilakukan oleh Julie Camacho Flinois, 2019 membahas tentang Kelayakan penggunaan Whey Asam Yoghurt sebagai bahan utama dalam produk bernilai tambah: Sausocolan berbahan dasar susu berdasarkan studi ini penelitian yang dilakukan berfokus terhadap Whey Asam Yougut dan menjadikannya sebagai sausocolan yang berbahan dasar susu sebagai salah satu pengembangan produk yang diciptakan oleh peneliti. Dalam studi ini peneliti menggunakan metode analisis fisik dan sensori terhadap konsumen untuk mendapatkan data sensorik yang menunjukkan tingkat kesukaan dan minat

pembelian Whey Asam Yoghurt Salsa setara dengan produk komersial. Meskipun Whey Asam Yoghurt memiliki rasa yang sepat seperti contoh produk tidak menunjukkan *aftertaste* yang lebih tinggi daripada produk komersial. Berdasarkan studi penelitian yang telah dipaparkan penulis menemukan kesamaan produk akhir yang akan dibuat yaitu *dipping* penulis menjadikan studi ini sebagai acuan dasar dalam pembuatan *dipping* yang berbahan dasar buah mangga dengan menggunakan metode eksperimen untuk mengetahui kualitas dan karakteristik akhir pada *dipping*.

2. Innovation in root consumption in Brazil: A study for the development of chutney based on beet.

Pada studi yang telah dilakukan oleh cardoso, *et al.*, 2020. Studi ini membahas tentang menjadikan bahan dasar buah bit menjadi chutney sebagai pengembangan studi tentang chutney yang telah luas. Pada studi ini sang penulis mengatakan bahwa chutney adalah produk yang umumnya digunakan oleh orang India sebagai bumbu untuk hidangan daging, pelengkap keju, dan topping roti lapis. Namun demikian, karena nilai pasarnya yang tinggi, penggunaannya telah meluas, dan sekarang dianggap sebagai cara yang berguna untuk menambahkan rasa pada hidangan apa pun, membuatnya lebih menstimulasi, daripada sekadar bumbu. Studi ini menggunakan uji organoleptik characteristics untuk mengetahui hasil akhir dari *chutney*. Secara garis besar *chutney* dapat dijadikan *dipping* oleh masyarakat India dan menjadikan chutney sebagai pendamping makanan ringan hingga hidangan utama. Berdasarkan pemaparan studi di atas maka Penulis menjadikan chutney sebagai acuan dalam pembuatan *dipping* untuk mengetahui karakteristik akhir pada *dipping* berbahan dasar buah mangga.

3. Cross-Cultural Consumer Acceptability for Ethnic Fermented sauce products: Comparisons among korean, UAE, and US Consumers

Studi yang telah dilakukan oleh kim, *et al.*, 2020 mengulas tentang Penerimaan Konsumen Lintas Budaya untuk Produk Saus Fermentasi Etnis: Perbandingan antara Konsumen Korea, UEA, dan Amerika Serikat. Studi ini berkaitan dengan *dipping* yang akan di bahas oleh peneliti. Kim, *et al.*, 2020 mengatakan bahwa terdapat empat jenis saus cocolan pedas yang dibuat dari pasta cabai yang difermentasi (*gochujang*) dan empat jenis saus salad yang dibuat dari pasta kedelai yang difermentasi (*doenjang*) merupakan sampel yang menarik. Untuk mengetahui seberapa disukai saus salad dan saus celup berbahan dasar bumbu fermentasi Korea di kalangan konsumen dari berbagai latar belakang etnis-Korea Selatan, Amerika, dan Uni Emirat Arab (UEA). Pada studi diatas penulis menjadikan studi tersebut menjadi acuan dalam mengolah *dipping*. Dalam penelitian ini penulis tidak menemukan kesamaan terhadap penelitian Tugas Akhir yang akan diteliti. Sebab penulis hanya ingin meneliti mengulas tentang pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga. Meskipun demikian, pengetahuan yang dapat diambil dari penelitian diatas yaitu, bagaimana saus dapat berpengaruh terhadap dunia.

4. The Importance of the nutritional values of some tropical fruit grwos in turkey and new approaches in gastronomy

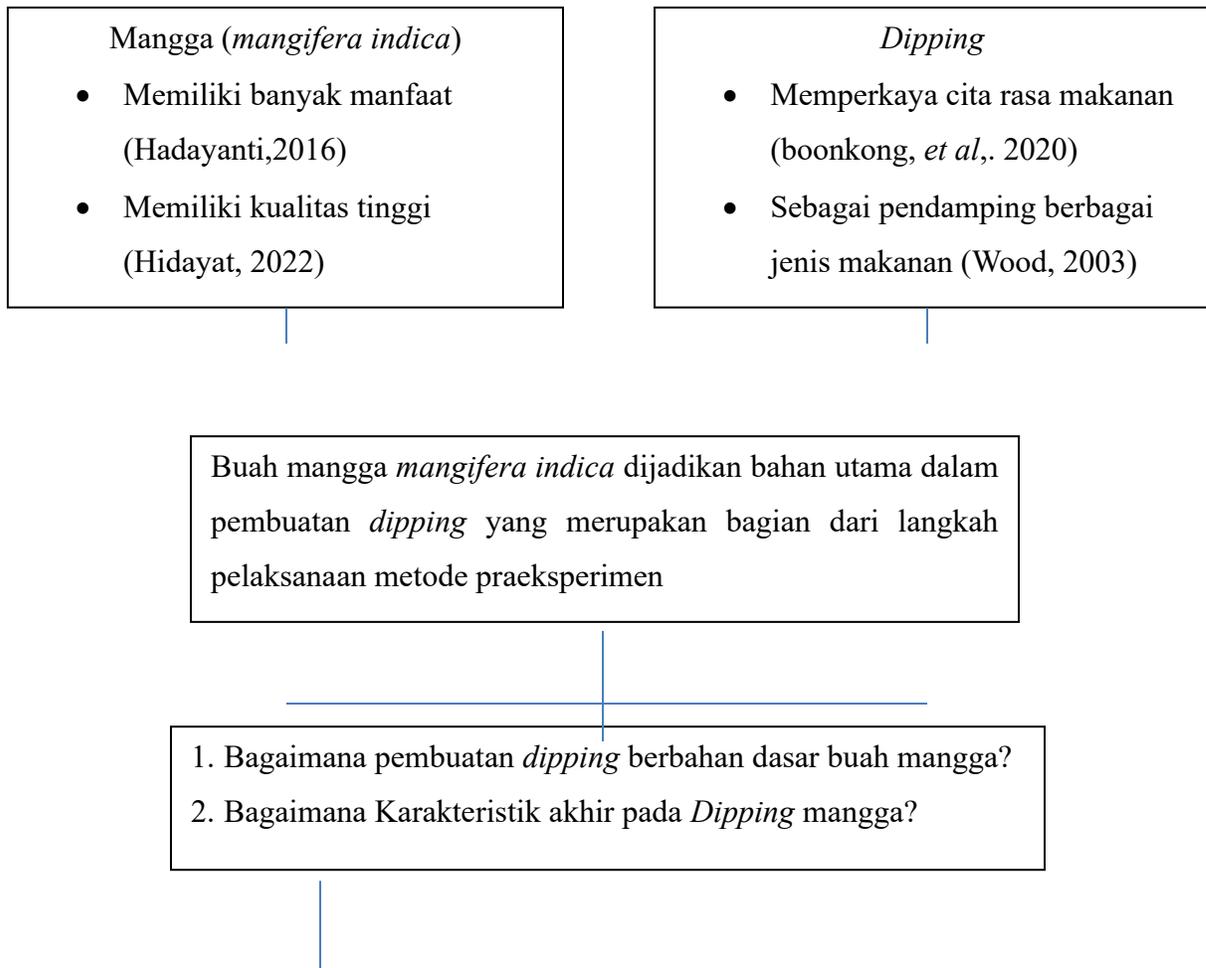
Studi yang telah dilakukan oleh OZER, *et al*, 2020 mengulas tentang penerapan buah *passion fruit* sebagai pengganti lemon juice pada pembuatan saus Hollandaise. Peneliti juga mengatakan bahwan mereka membuat versi terbaru dari saus Hollandaise dan mencoba untuk mengganti lemon juice dengan daging buah *passion fruit* dan studi ini telah di observasi jika *passion fruit*, yaitu yang sering dikonsumsi hanya sebagai buah atau jus dan memiliki *antioxidant activity* yang tinggi, juga dapat di gunakan dengan cara yang unik. Pada penelitian terdahulu yang telah di paparkan peneliti mendapatkan persamaan dengan penelitian yang akan di selenggarakan yaitu terletak pada buah tropis yang dijadikan sebagai *sauce* sebagaimana yang peneliti akan lakukan untuk menyelesaikan Tugas Akhir dengan

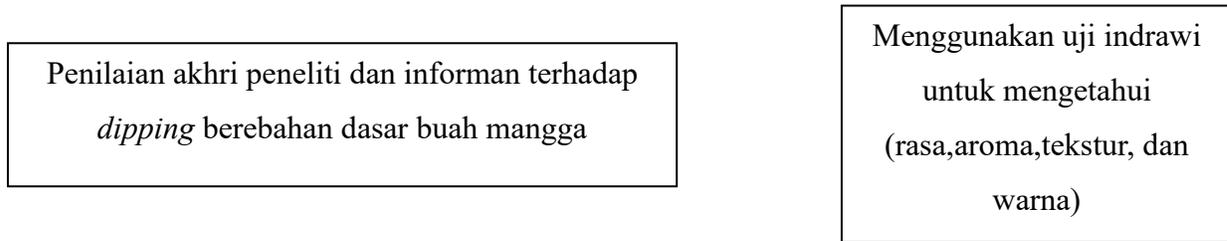
mengolah *dipping* berbahan dasar buah mangga. Dengan demikian peneliti menjadikan penelitian terdahulu tersebut sebagai acuan penelitian untuk mengembangkan berbagai jenis *sauce*.

5. *Effect of Stabilizer and Storage Time on the Quality Tomato Sauce*

Studi yang telah dilakukan oleh Sothakong, *et al*, 2024 mengulas tentang bagaimana stabilizer dan waktu penyimpanan dapat berpengaruh terhadap kualitas dari tomat saus. Kualitas tomat saus bergantung terhadap tipe bahan dan *stabilizer* yang digunakan. Pada penelitian ini stabilizer yang digunakan merupakan tepung jagung (*corn starch*), CMC (*Carboxymethyl Cellulose*) dan *pectin carrageenan* yang digunakan untuk tomat saus. Sothakong, *et al*, 2024 mengatakan bahwa tomat dapat diolah menjadi berbagai macam produk seperti jus tomat, bubuk tomat, pasta tomat atau saus untuk digunakan sehari-hari. Dengan paparan penelitian terdahulu yang telah dilakukan, penulis mengambil penelitian ini sebagai referensi untuk mengolah buah dan sayuran menjadi berbagai inovasi seperti saus dan sebagai acuan untuk menggunakan *stabilizer* atau penstabil rasa pada *dipping* berbahan dasar buah mangga.

B. Kerangka Pikir





Gambar 1. Kerangka Pikir
Sumber (:Olah Pikir, 2024)

Buah mangga merupakan bahan pangan yang banyak kita temukan di Indonesia dan dapat dimanfaatkan dengan menjadikan inovasi baru menjadi *dipping* dan dapat dikembangkan. Proses pembuatan yang mudah dan ekonomis dengan menggunakan teknik *blended* dari langkah pelaksanaan metode praeksperimen. Sehingga memunculkan rumusan masalah untuk mengetahui tahap pembuatan *dipping* berbahan dasar buah mangga dan karakteristik akhir *dipping* yang meliputi rasa, warna, aroma, dan tekstur.