

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Crepes* merupakan sejenis panekuk yang berasal dari *Brittany – Perancis*. Kue ini, tidak menggunakan ragi sehingga adonannya tipis dan lembut. Kue ini disajikan dengan isian krim dan buah-buahan yang kemudian digulung dan diberi saus yang manis (Gisslen, 2008). Lebih lanjut di Paris dan Perancis wilayah selatan, kue ini dikategorikan sebagai *dessert* atau hidangan penutup di restoran, yang mana hal ini berlanjut hingga tahun 1895, saat seorang pemuda bernama Henry Charpentier yang berasal dari Perancis Selatan mengunjungi Monako untuk bekerja di Café de Paris, yang kemudian menyebabkan crepes menjadi cemilan (Rahmawati, 2022).

Salah satu jenis crepes adalah *mille crepes*, yang merupakan salah satu makanan penutup yang berupa lapisan tipis crepe dengan krim disetiap lapisannya. Kata ‘*mille*’ berasal dari dalam bahasa Perancis yang berarti *thousand* atau ribuan, yang mana sebagai gambaran lapisan pada kue *mille crepe*, meski sebenarnya hanya terdiri atas 20 lapisan (Yustiani, 2018; Christanti & Mulyatiningsih, 2021). *Mille crepe* juga merupakan kue yang digemari oleh masyarakat terbukti dengan adanya salah satu toko kue di Makassar yang secara khusus menjual dan menyajikan *mille crepe* dengan berbagai varian rasa yang masih berjalan hingga saat ini. Salah satu bahan utama pembuatan *mille crepe* adalah tepung terigu. Tepung ini memiliki karakteristik yaitu kemampuannya untuk membentuk gluten yang berfungsi untuk mengikat air sehingga adonan yang dihasilkan elastis. Semakin tinggi kandungan protein yang ada pada tepung terigu maka kekuatan glutennya pun akan semakin tinggi. (Kusnandar, Danniswara, Sutriyono ,2022).

Tepung pada umumnya dibuat dari gandum. Indonesia memiliki iklim yang tropis sehingga gandum tidak bisa tumbuh dengan baik di Indonesia dikarenakan keterbatasan tersebut maka Indonesia memiliki ketergantungan impor yang tinggi terhadap gandum (Ayu, 2023). Sehingga diperlukan upaya untuk mengurangi

penggunaan tepung terigu dengan memanfaatkan bahan pangan lokal sebagai pengganti atau substitusi dalam pengolahan pangan.

Tepung kacang tunggak merupakan alternatif pengganti tepung terigu, termasuk dalam pembuatan mille crepes. Kacang tunggak, yang banyak dibudiyakan di Indonesia, memiliki hasil panen sekitar 1,5-2 ton per hektar, tergantung pada berbagai faktor seperti varietas, lokasi, musim tanam, dan teknik budidaya yang digunakan (Sayekti et al, 2012; Praptiningsih & Rahma, 2013). Kacang tunggak memiliki kandungan nutrisi, dalam 100 gram kacang tunggak terdapat 24 gram protein, 56 gram karbohidrat, 1,9 gram lemak, 481 miligram kalsium, dan 2,68 gram asam fitat (Safitri dkk, 2016; Prihapsari & Setyaningsih, 2021).

Kacang tunggak juga memiliki manfaat yang baik untuk tubuh yaitu mengurangi resiko penyakit jantung, melancarkan pencernaan, rendah lemak dan bebas kolesterol, menjaga kadar gula dan mencegah diabetes. Dengan banyaknya keunggulan, kacang tunggak dapat menjadi perhatian dalam pengembangannya dalam berbagai produk pangan terutama untuk menjadi alternatif varian bahan makanan. Dalam pengolahannya kacang tunggak masih memiliki inovasi yang kurang beragam sebab biasanya hanya diolah menjadi sayur. Oleh sebab itu, untuk membuat inovasi dalam olahannya, kacang tunggak dapat diolah menjadi olahan produk baru yang beraneka ragam baik tradisional maupun internasional, yang salah satunya adalah *mille crepes*.

Terdapat beberapa studi yang mengkaji tentang tepung kacang tunggak dan *mille crepe*, yang mana tiga diantaranya, adalah karya Zahra J. Artina, Rahmayuni, Dewi F.Ayu, 2023, dengan judul penelitian “*Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak: Karakteristik Kimia dan Sensori*”, yang mana menjelaskan tentang kemampuan tepung kacang tunggak sebagai bahan pangan untuk mengikat air, yang oleh sebab itu, kadar protein semakin tinggi maka semakin tinggi pula protein pada *crackers* yang dihasilkan. Selanjutnya karya dari Christiani & Endang Mulyatiningsih, 2021, yang berjudul “*Pengembangan Produk Mille Crepes Dengan Substitusi Tepung Ubi Ungu*”, yang mana bertujuan untuk

menemukan resep produk *mille crepes* dengan substitusi tepung ubi ungu, dengan hasil tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *mille crepes*. Dan karya dari Priesta Tanjungsari, 2019, yang berjudul “*Substitusi tepung kacang tunggak (Vigna Unguiculata L. Walp) pada produk cookies*, dengan hasil terkait perbedaan kualitas pada cookies substitusi tepung kacang tunggak pada indikator keseluruhan, warna, aroma kacang tunggak, dan rasa.

Berdasarkan ulasan penelitian terdahulu ini, dapat dipahami bahwa selain ketiganya mengkaji tentang pemanfaatan tepung kacang tunggak terhadap produk pangan, dengan fokus dan objek penelitian yang berbeda dan juga metode yang bervariasi, namun tidak secara khusus mengkaji tentang substitusi tepung kacang tunggak pada *mille crepe*. Berdasarkan hal ini, pada penelitian yang diselenggarakan, tepung kacang tunggak kemudian menjadi alternatif dalam pengolahan *mille crepe*.

Metode yang digunakan dalam penelitian ini adalah metode pra eksperimental. Metode pra eksperimental adalah penelitian yang dilakukan dengan memberikan perlakuan pada satu kelompok dan tidak melakukan perlakuan pada kelompok lainnya yang kemudian peneliti membandingkan hasil antara kedua kelompok tersebut. Metode pra eksperimental digunakan sebab penelitian ini berfokus pada pemanfaatan tepung kacang tunggak sebagai pengganti sebagian tepung terigu dalam membuat *mille crepe* dengan uji inderawi untuk mengetahui apakah ada perbedaan karakteristik antara *mille crepe original* dengan *mille crepe* tepung kacang tunggak.

Berdasarkan latar belakang diatas, maka peneliti memilih menggunakan tepung kacang tunggak sebagai bahan substitusi dalam pembuatan *mille crepe* sebab tepung kacang tunggak memiliki keunggulan dibandingkan dengan jenis kacang-kacangan lokal lainnya seperti kacang tanah, kacang merah, dan kacang hijau. Menurut Intan (2018), kacang tanah mengandung lemak dalam jumlah yang tinggi, sehingga tepung yang dihasilkan dari kacang tanah memiliki tekstur yang kasar. Oleh karena itu, peneliti lebih memilih tepung kacang tunggak yang memiliki kandungan lemak rendah, menghasilkan tepung dengan tekstur yang lebih halus.

Selain itu, penggunaan tepung kacang merah dalam jumlah besar dapat menyulitkan proses pencampuran dengan tepung terigu, sehingga produk akhir cenderung mudah hancur (Tilohe dkk, 2020). Di sisi lain, tepung yang berasal dari sari pati kacang hijau memiliki sifat mengentalkan karena memiliki daya serap air yang tinggi, sehingga adonan *mille crepes* yang menggunakan tepung kacang hijau tidak dapat membentuk struktur *mille crepes* dengan sempurna karena sifat mengental saat terkena panas. Sedangkan tepung kacang tunggak memiliki kandungan pati yang mirip dengan tepung terigu sehingga diasumsikan tepung kacang tunggak dapat membentuk struktur pada pembuatan *mille crepe*. Oleh karena itu, judul penelitian ini adalah "**Pembuatan Mille Crepes Tepung Kacang Tunggak**".

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang diatas, maka dapat disimpulkan rumusan masalah yang dijadikan bahan penelitian yaitu,

1. Bagaimana tahapan pembuatan *mille crepe* tepung kacang tunggak.
2. Bagaimana karakteristik *mille crepe* dengan pemanfaatan tepung kacang tunggak.

## **C. Tujuan penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah, penelitian ini bertujuan untuk :

1. Untuk mengetahui perbedaan karakteristik (rasa, aroma, warna, tekstur) pada *mille crepes* dan *mille crepes* tepung kacang tunggak
2. Untuk pemanfaatan tepung kacang tunggak sebagai pengganti tepung terigu dalam pembuatan *mille crepes*
3. Sebagai inovasi dan variasi dalam pembuatan *mille crepes*

## **D. Manfaat Penelitian**

Berdasarkan rumusan masalah dan tujuan penelitian, penelitian ini diharapkan dapat memberikan manfaat yaitu:

1. Untuk Peneliti

Dapat menambah pemahaman dan ide mengenai pemanfaatan bahan pangan lokal khususnya tepung kacang tunggak yang diolah menjadi *mille crepe*.

2. Untuk Umum

Memberikan informasi dan referensi terkait pengembangan pengetahuan di bidang seni kuliner, khususnya produk mille crepe yang diolah dengan pemanfaatan tepung kacang tunggak.