

BAB II

TINJAUAN DAN KERANGKA PIKIR

A. Tinjauan Pustaka

1. Mille Crepes

Dessert atau makanan penutup adalah hidangan yang umumnya disajikan setelah menu utama. *Dessert* umumnya memiliki rasa yang manis serta tekstur yang lembut dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas. *Dessert* berfungsi sebagai makanan pencuci mulut yang dimakan setelah menu utama, *dessert* mencakup berbagai jenis hidangan mulai dari produk pastry, puding, es krim dan sorbet, buah-buahan dan olahan lainnya.

Seiring dengan perkembangan zaman, hidangan *dessert* terus berevolusi dengan inovasi yang menarik, *dessert* pun tidak hanya disajikan sebagai makanan penutup setelah menu utama tetapi juga dapat dinikmati sendiri diluar susunan menu. *Dessert* kini populer sebagai teman minum teh, cemilan, bahkan oleh-oleh. *Dessert* telah menjadi gaya hidup masyarakat modern dan banyak disukai oleh berbagai kalangan usia. Diantara berbagai jenis *dessert* yang populer mille crepes merupakan salah satu yang digemari.

Crepes adalah kue dadar tipis sejenis pancake yang berasal dari Prancis. Kue ini dapat dikategorikan sebagai makanan penutup atau *dessert*, tetapi lebih sering dijadikan sebagai cemilan. Menurut Wayne Gisslen, 2016. *Crepes* adalah *pancake* tipis yang tidak beragi, *crepes* jarang disajikan polos tetapi disajikan dengan berbagai isian. Berdasarkan isian, *crepe* terbagi menjadi dua jenis yaitu *crepes sucree* yang memiliki isian dengan cita rasa manis seperti krim, madu, saus manis, buah-buahan, serta kacang-kacangan dan *crepes salees* yang memiliki cita rasa asin dengan isian seperti daging, ikan, dan sayuran.

Setiap keluarga di Prancis biasa mengonsumsi *crepes* yang dimakan tidak hanya sebagai hidangan penutup tetapi juga sebagai cara kreatif untuk mengolah sisa bahan makanan atau bahan-bahan sederhana menjadi hidangan utama yang bergizi (Child, 2020). Oleh sebab itu *crepes* kemudian dikembangkan hingga

memiliki beberapa turunan produk yaitu diantaranya, *Crepes suzette*, *Crepes flambee*, *Crepes frangipane*, *crepes normande*, dan *Mille crepes*. a.) *Crepes suzette* yang merupakan variasi crepes yang disiram dengan saus jeruk. Saus jeruk dibuat dengan campuran jus jeruk, mentega, gula, dan grand marnier yang kemudian dipanaskan hingga mengental dan disiramkan diatas crepes. b.) *Crepes flambee* yaitu variasi crepes yang dimasak dengan cara disiram dengan alkohol seperti rum dan dibakar dihadapan tamu untuk memberikan efek dan aroma yang menarik. Selanjutnya yaitu c.) *Crepes frangipane* variasi crepes ini menggunakan frangipane, campuran krim berbasis almond sebagai isian. Crepes yang sudah di isi kemudian dipanggang ehingga menghasilkan tekstur luar yang sedikit renyah . d) *Crepes normande* Variasi crepes ini menggabungkan citarasa irisan apel segar yang dimasak dengan mentega, gula, dan kayumanis . Campuran tersebut kemudian dibungkus dalam krepes dan ditaburi gula halus. e.) *Mille crepes* yang adalah salah satu jenis dari turunan produk crepes berupa lapisan tipis crepes yang dioleskan krim pada setiap lapisannya. *Mille crepes* merupakan makanan penutup yang digemari masyarakat.

Menurut Kusuma, 2023 *mille crepes* pertama kali dibuat oleh *pastry chef* asal Jepang Emy Wada pada 1985 yang kemudian kue *mille crepe* menjadi menu signature manu di restoran Emy Wada bernama Paper Moon Cafes di Tokyo. Crepes merupakan kue khas Perancis tetapi mille crepes pertama kali dibuat di Jepang, kata '*Mille*' dalam bahasa Perancis berarti *thousands* yang artinya ribuan atau ribuan lapisan yang memberikan gambaran pada produk *mille crepes* meskipun sebenarnya hanya terdiri dari 20 lapisan (Yustiani, 2018 ; Christanti dan Mulyatiningsih, 2021). *Mille crepes* dapat ditemukan pada pusat kuliner dan toko kue, salah satunya adalah toko kue yang bernama *crapescake.Id* yang terletak di jalan Perintis Kemerdekaan km 8 kota Makassar, toko ini khusus menjual mille crepes dengan berbagai varian rasa dan masih tetap populer hingga saat ini.

Mille crepes terbuat dari tepung terigu, gula, susu, mentega, telur, dan garam serta menerapkan teknik pengadukan muffin method yaitu dengan tetapi kini telah dilakukan beberapa penelitian yang mengkaji produk variasi mille crepes dengan

bahan alternatif sebagai substitusi yaitu *mille crepes* ubi ungu yang menggunakan tepung ubi ungu. Menurut jurnal pengembangan *mille crepes* dengan substitusi tepung ubi ungu, 2021 menunjukkan tingkat kesukaan masyarakat terhadap produk *mille crepes* ubi ungu mendapatkan angka yang tinggi sehingga dapat disimpulkan bahwa *mille crepes* dapat dibuat dengan bahan pangan lokal.

Tabel 1. Resep standar *crepes*

No.	Bahan	Kuantitas	Unit
1.	Bread flour	250	Gr
2.	Cake flour	250	Gr
3.	Gula	60	Gr
4.	Susu	1000	MI
5.	Mentega	150	Gr
6.	Telur	7	Pes
7.	Garam	15	Gr

Sumber : Professional Baking : 245, 2017

2. Kacang Tunggak

Kacang kacangan lokal di Indonesia memiliki jenis yang beragam serta memiliki karakteristik tersendiri yang dapat dimanfaatkan sebagai bahan alternatif dalam pengolahan pangan, salah satunya yaitu kacang tunggak. Kacang tunggak berasal dari Afrika yang mana disomestikasi dari spesies liarnya *V. unguiculata* subsp. *unguiculata* var *spontanea* (Badiane dkk, 2014). Kacang tunggak adalah jenis kacang kacangan yang tumbuh merambat dan bijinya berbentuk bulat lonjong dengan titik hitam ditengahnya. Kacang tunggak termasuk jenis tanaman setahun memiliki umur relatif pendek sekira 60-75 hari. Kacang tunggak dapat ditanam pada ekologi lahan sawah irigasi, sawah tadah hujan, dan lahan kering. Tanaman kacang tunggak relatif tenggang terhadap kekeringan, dapat tumbuh pada tanah yang kurang subur atau daerah kritis dengan iklim kering (Kanetro, 2017).

Susunan (*morfologis*) dari tanaman kacang tunggak terdiri dari batang, daun, bunga, buah, dan biji. Pada batang utama terdapat beberapa cabang, daun yang berwarna hijau dan berbentuk oval dan terdiri atas tiga helaian daun, bunganya berbentuk lonceng berwarna hijau, buah kacang tunggak berbentuk polong berwarna hijau, dan bijinya memiliki hilum berwarna putih yang dikelilingi oleh cincin berwarna hitam. (Monograf Bilitkabi, 1998)

Tabel 2. Klasifikasi tanaman kacang tunggak

Kingdom	Plantae
Divisio	Spermatophyta
Subdivisio	Angiospermae
Class	Dicotyledoneae
Ordo	Polypetalae
Famili	Leguminosae
Subfamili	Papilionaceae
Genus	Vigna
Spesies	V. unguiculata

Sumber : Monograf Bilitkabi (1998)

Kacang tunggak merupakan salah satu tanaman polong polongan yang bijinya berpotensi untuk melengkapi pola makan masyarakat Indonesia dan dapat dijadikan berbagai olahan seperti kecap, susu, keju, tauco, dan beberapa makanan tradisional lainnya (Adhim dan Suminarti, 2023)

Kacang tunggak memiliki kandungan protein yang tinggi yaitu 23% - 32% serta 50-60 % karbohidrat dan 1% lemak. Kacang tunggak memiliki 2 hingga 4 kali lebih tinggi dari sereal dan tanaman umbi umbian juga memiliki serat makanan, fitokimia, mineral, dan vitamin serta memiliki manfaat yang banyak untuk tubuh yaitu mengurangi resiko penyakit jantung, melancarkan pencernaan, tidak menambah lemak dan bebas kolesterol, menjaga kadar gula dan mencegah diabetes (Abebe dan Alemaheyu, 2022). Oleh sebab kandungan kacang tunggak yang baik untuk tubuh maka dilakukan pengembangan agar olahan kacang tunggak lebih bervariasi dan orang tertarik untuk mengonsumsinya.

Tabel 3. Kandungan gizi per 100g tepung kacang tunggak

Zat Gizi	Kandungan
Protein (g)	22,9
Lemak (g)	1,40
Karbohidra (g)	61,6
Kalsium (mg)	77,0
Fosfor (mg)	449,00
Besi (mg)	6,50
Vitamin B (mg)	0,9
Vitamin C (mg)	2,00

Sumber : Yuwono 2015

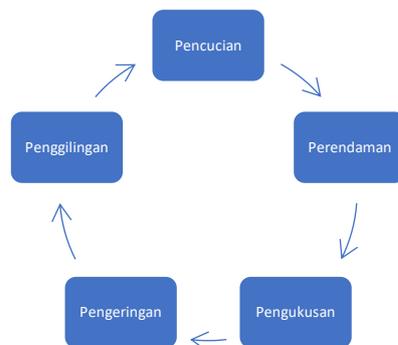
3. Tepung kacang tunggak

Mengubah kacang tunggak menjadi tepung dapat memerikan fleksibilitas yang lebih besar dalam pengolahannya sebab dapat menciptakan produk olahan baru berbasis bahan pangan lokal khususnya kacang kacangan dalam upaya penganekaragaman pangan agar masyarakat lebih tertarik untuk mengonsumsi kacang kacangan mengingat manfaatnya yang banyak untuk tubuh. Komponen terbesar kacang tunggak adalah karbohidrat dengan penyusunan utamanya adalah pati (Suryani dkk, 2023)

Kacang tunggak memiliki karakteristik fisik pada tekstur kulit biji yang mempengaruhi karakteristik hidrasi. Tekstur kacang tunggak yang memiliki kulit biji yang halus atau pun keriput yang dapat mempengaruhi sifat kematangan dan sifat penyerapan kelembaban. Kacang yang memiliki biji yang lebih halus akan cenderung sedikit dalam menyerap air daripada kacang yang memiliki kulit biji keriput (Rahmawati, 2017). Hal ini berkaitan dengan daya simpan tepung kacang tunggak sebab tepung kacang tunggak yang memiliki kelembaban yang tinggi maka lebih rentan terhadap kontaminasi mikroba.

Prosedur pembuatan tepung kacang tunggak yaitu pemilihan bahan baku yang baik, kacang tunggak yang digunakan dalam pembuatan tepung harus yang berkualitas baik bentuknya utuh dan tidak berbau apek, kemudian kacang tunggak dicuci dan direndam selama 12 jam, setelah itu dikukus dan kacang tunggak dikeringkan, setelah kering kacang tunggak kemudian dikupas kulitnya lalu digiling dan dilakukan pengayakan menggunakan mesh 80 dan 100 (Artina dkk, 2023)

Menurut Penelitian substitusi tepung kacang tunggak (*Vigna Unguiculata* L.Walp) pada produk cookies, 2021 menunjukkan bahwa substitusi tepung kacang tunggak dengan persentase 30% sangat disukai masyarakat dengan rerata penilaian 84,31% dan penelitian ini juga menunjukkan bahwa semakin banyak substitusi tepung kacang tunggaknya maka semakin meningkat pada kandungan protein dan kalsiumnya.



Gambar 1. bagan proses pembuatan tepung kacang tunggak
(Sumber: Artina dkk, 2023)

4. Penelitian Terdahulu

Dalam penelitian penelitian terdahulu, menurut Priesta Tanjungsari, 2019 dalam penelitiannya “Pengaruh Penggunaan Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata*) Terhadap Kualitas Organoleptik dan Kandungan Gizi Biskuit” menyatakan bahwa adanya perbedaan kualitas pada biskuit substitusi tepung kacang tunggak pada indikator keseluruhan warna, aroma, dan rasa, sedangkan aroma harum biskuit dan tekstur kerapuhan tidak terjadi perbedaan. Pada penelitian ini juga menunjukkan bahwa semakin besar persentase substitusi tepung kacang tunggak terhadap pembuatan biskuit berpengaruh nyata pada penambahan kandungan protein pada biskuit. Dalam penelitian lainnya yang berjudul “Substitusi Tepung Kacang Tunggak (*Vigna Unguiculata* L.Walp) pada Produk Cookies yang ditulis oleh Prihapsari dan Setyaningsih (2021). Penelitian ini menunjukkan sampel A cookies substitusi tepung kacang tunggak 30% sangat disukai oleh masyarakat dengan rerata 84,31%. Hasil uji kandungan menunjukkan bahwa semakin banyak substitusi tepung kacang tunggak maka akan semakin menurun kandungan airnya dan berpengaruh nyata pada peningkatan kandungan protein dan kalsiumnya.

Kadar air pada crackers dalam penelitian “Crackers Modified Cassava Flour (MOCAF) dan Tepung Kacang Tunggak: Karakteristik Kimia dan Sensori” karya Artina dkk, mengalami peningkatan sebab terpengaruh pada kandungan protein pada MOCAF dan tepung kacang tunggak. Menurut Azizah et al (2012) didalam Artina dkk menyatakan bahwa tepung yang memiliki kandungan protein yang tinggi akan menyerap lebih banyak air karena memiliki daya ikat air (*water holding capacity*) pada penelitian ini juga menunjukkan bahwa semakin banyak tepung kacang tunggak dan semakin sedikit MOCAF yang digunakan dan dalam pembuatan crackers maka warna yang dihasilkan pun semakin gelap hal ini berkaitan dengan tepung kacang kacang tunggak yang memiliki kandungan protein yang tinggi sehingga menimbulkan reaksi mailard yaitu reaksi yang terjadi antara asam amino dan gula pereduksi di suhu yang tinggi selama proses pemasakan. Dalam penelitian lain karya yurika Nadya Larasati, 2018 dengan penelitian berjudul “Pemanfaatan Tepung Kacang tunggak Pada Pembuatan Cavigna Cake” juga menunjukkan bahwa resep substitusi tepung kacang tunggak 75% dan tepung terigu 25% pada cake dan substitusi tepung kacang tuggak 50% dan tepung terigu 50% menggunakan metode sponge method dan mealy pie dough dengan tingkat kesukaan yang mencapai 95% yang menunjukkan bahwa cavigna cake dapat diterima oleh konsumen. Penelitian ini menggunakan model penelitian 4D (Define, Design, Develop, Disseminate).

4. Bahan

Dalam membuat olahan mille crepe dibutuhkan bahan tambahan seperti tepung terigu, telur, gula, susu, margarin, dan garam. Bahan yang digunakan dalam penelitian ini dipastikan dalam keadaan baik dan berkualitas tinggi sehingga layak untuk digunakan dan aman untuk dikonsumsi.

a. Tepung Terigu

Tepung terigu adalah tepung yang dihasilkan dari proses penggilingan biji gandum. Tepung ini menjadi bahan utama dalam pembuatan berbagai macam olahan pangan khususnya pada produk *pastry* dan *bakery* sebab memiliki

karakteristik dapat membentuk gluten yang berfungsi sebagai pembentuk struktur pada kue (Gisslen, 2016). Tepung diklasifikasikan menjadi beberapa jenis berdasarkan kandungan proteinnya yaitu tepung protein tinggi (*Hard flour*), tepung protein sedang (*All Purpose flour*), dan tepung protein rendah (*Soft flour*). Hal ini membuat tepung terigu banyak dijadikan bahan pokok dalam pembuatan olahan pangan khususnya dibidang *pastry* dan *bakery*.

b. Telur

Telur adalah salah satu bahan pangan hewani yang memiliki peran penting dalam pengolahan produk pangan khususnya *pastry* dan *bakery*. Dalam pengolahan kue telur berfungsi sebagai pembentuk struktur, pengemulsi lemak, pengembang, memberikan kelembaban, menambah nilai gizi dan menambah warna (Gisslen, 2006). Telur terdiri atas cangkang, kuning telur (*yolk*), dan putih telur (*albumen*). Menurut Wayne Gisslen (2016) kuning telur memiliki kandungan lemak dan protein yang tinggi juga mengandung zat besi dan beberapa vitamin. Warnanya berkisar dari kuning muda hingga kuning gelap tergantung pada pola makan ayam. Selanjutnya kuning telur juga mengandung lesitin yang bertindak sebagai agen pengikat, juga dikenal sebagai surfaktan, strukturnya terbuat dari kepala dan ekor hidrofobik (Frances, 2021). Putih telur sendiri kandungan utamanya adalah protein albumin yang jernih dan larut saat mentah tetapi putih dan padat setelah proses memasak.

c. Gula

Gula adalah karbohidrat sederhana yang memiliki rasa yang manis. Gula merupakan hal paling banyak digunakan dan memegang peranan penting dalam kehidupan manusia sebab berbagai makanan dan minuman menggunakan gula sebagai bahan pemanisnya khususnya produk *pastry* dan *bakery*. Menurut Wayne Gisslen (2016) ada beberapa tujuan penggunaan gula pada produk *pastry* dan *bakery* diantaranya adalah menambahkan rasa manis, menciptakan kelembutan pada tekstur kue, memberikan warna, dan sebagai makanan untuk ragi pada proses pengembangan dalam membuat roti. Gula

dapat dibagi menjadi dua jenis yaitu *monosakarida* atau gula sederhana dan *disakarida* atau gula kompleks yang memiliki tingkatan manis yang berbeda tetapi gula yang umumnya digunakan dalam produk pangan yaitu gula sukrosa yang termasuk dalam jenis *monosakarida*. Gula sebagai *sukrosa* diperoleh dari nira tebu, bir, dan aren.

d. Butter

Butter adalah jenis lemak yang digunakan dalam pengolahan pangan khususnya produk *pastry* dan *bakery*. *Butter* berfungsi untuk melunakkan tekstur, menambah kelembaban, meningkatkan daya tahan, menambah rasa pada produk. *Butter* memiliki tekstur yang lembut dan mudah meleleh sehingga *butter* tidak bisa disimpan didalam suhu ruang melainkan didalam *chiller*. *Butter* terdiri atas 80% lemak 15% air dan 5% padatan air. Harga *butter* terbilang mahal sebab cara pembuatannya yang cukup sulit sehingga *butter* sering digambarkan sebagai mentega gaya eropa. (The Professional Pastry Chef, 2001)

e. Susu

Susu adalah cairan yang berasal dari hewani. Susu memiliki peran penting dalam industri makanan dan bidang kuliner sebab dapat digunakan sebagai pengganti air. Susu mengandung 3,5% lemak, 8,5% padatan bukan susu lemak, dan 88% air. Susu berkontribusi peningkatan tekstur, rasa, warna kerak, dan nilai gizi pada produk olahan pangan. Padatan susu mencakup protein, laktosa (gula susu), dan mineral.

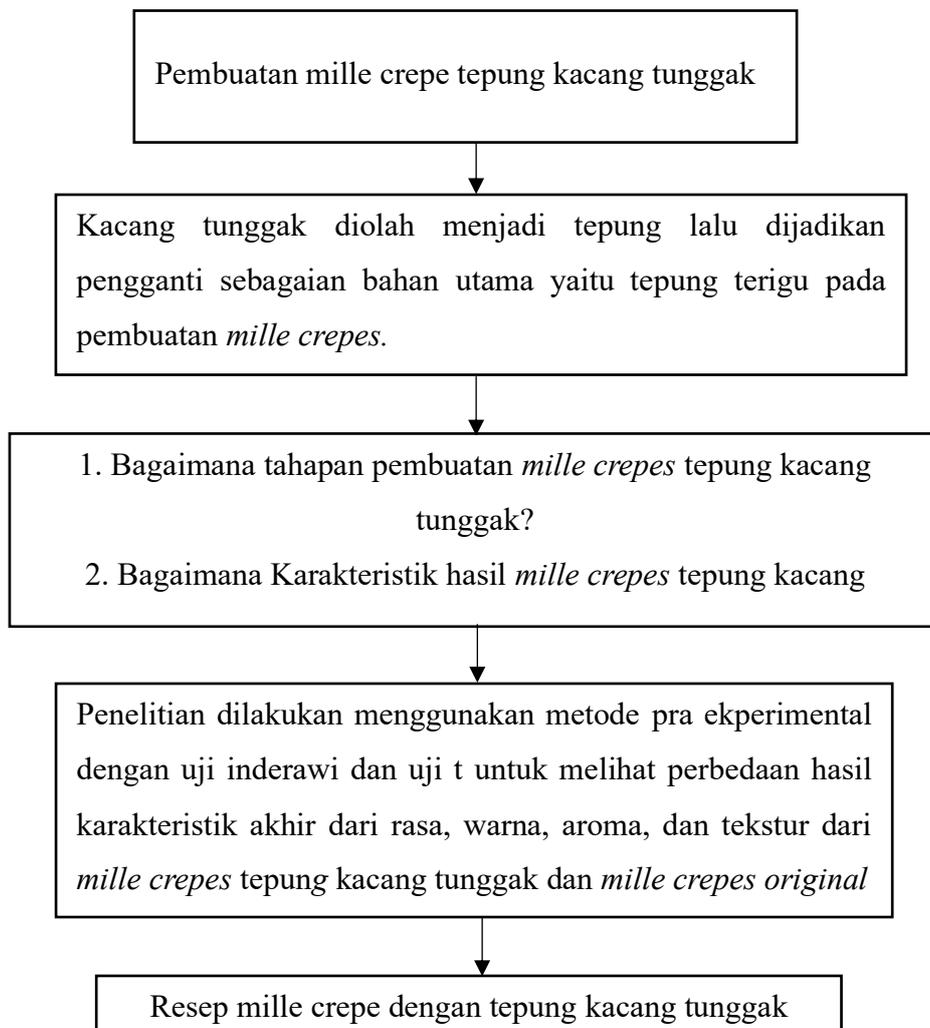
h. Garam

Garam adalah senyawa natrium yang merupakan salah satu bumbu dapur yang digunakan untuk memberi rasa pada makanan selain garam juga berfungsi sebagai pengawet dan penguat cita rasa pada makanan. Oleh sebab itu dalam pembuatan produk *pastry* dan *bakery* menggunakan garam untuk memperkuat rasa pada produk.

i. *Whipping cream*

Whipping cream atau krim kocok merupakan cream kental yang dibuat dari susu, Cream ini biasanya digunakan untuk menghias kue, sebagai perekat pada kue, menjadi topping dan menyempurnakan tampilan pada kue atau makanan. *Whipping cream* dapat dikategorikan menjadi dua yaitu, *non-whipped* yang diproduksi dipabrik susu dan di distribusikan dan *whipped cream* yang dikocok terlebih dahulu sebelum digunakan atau dikonsumsi (Spreer, 2022)

B. Kerangka Fikir



Gambar 2. Kerangka fikir
(Sumber : Olah data,2024)

Kacang tunggak merupakan salah satu kacang kacangan lokal yang memerlukan perkembangan dalam pengolahannya terkhusus pada tepung kacang tunggak sebab memiliki kandungan protein dan karbohidrat yang tinggi dengan penyusun utamanya adalah pati yang berfungsi sebagai pengikat, pembentuk gel, dan pembentuk struktur pada kue.

Pada penelitian ini berfokus pada pemanfaatan tepung kacang tunggak yang akan dilakukan pada produk *mille crepes* sebab tepung kacang tunggak tidak memiliki kandungan gluten sehingga tidak sesuai pada pembuatan produk yang memerlukan pengembangan seperti roti dan *sponge*.

Penelitian ini akan dilakukan dengan metode pra eksperimental dengan metode pengumpulan data yaitu dokumentasi dan kuisioner dengan metode analisis data menggunakan uji inderawi dan *independen sample t test* sebab tujuan penelitian ini ingin mengetahui perbedaan karakteristik antara *mille crepes* tepung kacang tunggak dan *mille crepes original*