

# BAB I

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

*Pastry* dan *bakery* merupakan makanan asal luar negeri yang saat ini yang saat ini sangat mudah ditemukan di Indonesia. Menurut Vice President Indonesia Pastry Alliance, Chef Tusyadi (2021), pada zaman dahulu tidak semua orang-orang yang dapat menikmatinya hanya orang tertentu saja yang dapat menikmati sajian *pastry* dan *bakery*. Sedangkan masyarakat yang lain belum mengetahui dan mendapatkan informasi karena belum ada media yang luas. Tetapi saat ini, peningkatan *pastry* dan *bakery* sudah banyak di media sosial dan media sosial sendiri yang menjadi pengaruh pada *pastry bakery*. *Fresh Milk* merupakan salah satu bahan pangan hewani yang penting dan sering digunakan atau dikonsumsi oleh masyarakat dalam berbagai produk olahan, seperti pada pembuatan roti dan kue, serta bahan lainnya yang mudah didapatkan. Pada suatu produk dan dapat memberikan aroma dan rasa yang khas *fresh milk* pada produk *pastry*.

Bahan baku yang digunakan dalam pembuatan *pastry cream*, talem susu dan *cream caramel* yaitu susu dan santan. *Fresh milk* umumnya merupakan cairan yang berasal dari hewan ternak yang sehat dan bersih, *fresh milk* sendiri dapat diperoleh dengan cara pemerahan yang benar dan sesuai dengan ketentuan yang berlaku (Meutia *et al.* 2016). *Fresh milk* juga dapat bermanfaat bagi Kesehatan dikarenakan kandungan vitamin dan mineral yang tinggi dan bermanfaat bagi tubuh (Oka *et al.* 2017). Selama ini *fresh milk* dikenal sebagai bahan pangan yang dibutuhkan manusia, karena *fresh milk* banyak mengandung komponen yang diperlukan oleh tubuh manusia (Masuroh *et al.* 2018). *Fresh milk* merupakan salah satu bahan yang istimewa bagi manusia karena kelezatan dan komposisinya yang ideal, selain itu *fresh milk* juga mengandung zat yang dibutuhkan oleh tubuh, dan juga kandungan dalam susu tersebut dapat diserap oleh darah manusia lalu dimanfaatkan oleh tubuh manusia tersebut (Anang *et al.* 2010; Bintariadi 2010). *Fresh milk* sendiri dapat di konsumsi dalam bentuk segar atau dalam bentuk olahan.

Sorgum merupakan tanaman serbaguna yang dapat digunakan sebagai sumber pangan, sorgum sendiri menempati urutan kelima setelah gandum, padi, jagung dan jelai. Saat ini sorgum dimanfaatkan kegunaannya sebagai beras dan produk olahan, yaitu sirup, cookies dan kue modern lainnya yang menggunakan tepung sorgum sebagai pengganti tepung gandum, tetapi kali ini berbeda dengan penelitian yang di bahas, yaitu penambahan sari sorgum pada pastry produk seperti *pastry cream*, talam susu dan *cream caramel*, sebab ketiga produk tersebut sangat membutuhkan *fresh milk* dan santan pada proses pengolahannya. Sorgum juga termasuk salah satu komoditas tanaman pangan yang dapat tumbuh dengan baik pada iklim tropis dan menghasilkan biji sorgum.

Sari sorgum adalah produk ekstrak yang diperoleh dari biji sorgum, sebuah jenis biji-bijian. Proses pembuatan sari sorgum melibatkan pemerasan biji sorgum menjadi bentuk cair, yang sering digunakan sebagai bahan baku untuk berbagai produk makanan dan minuman. Sari sorgum kaya akan nutrisi, termasuk vitamin, mineral, dan antioksidan, serta sering dianggap sebagai alternatif yang baik untuk produk berbasis gandum dalam diet bebas gluten. Selain itu, sari sorgum juga dapat digunakan dalam pembuatan sirup, minuman fermentasi, dan produk-produk pangan lainnya.

Dalam penelitian ini, sari sorgum di manfaatkan sebagai pengganti susu dan santan dengan tujuan untuk mengeksplor potensi fungsional dari bahan tersebut dalam produk *pastry*. Peneliti ini diharapkan dapat memberikan wawasan baru mengenai penggunaan sari sorgum dalam formulasi produk pangan.

Menurut Gisslen (2013) *pastry cream* terbuat dari *fresh milk*, gula yang di rebus kemudian ditambahkan dengan telur yang dicampur dengan maizena dan sebagian gula lalu di masak hingga mengental kemudian tambahkan *vanilla extract* untuk menambah aroma. *Pastry cream* ini biasa digunakan sebagai bahan isian atau topping pada beberapa produk *pastry* seperti: *Choux paste*, *Eclairs*, *Fruit Tarlet*, *Pie buah* dan produk *pastry* lainnya maka dari peneliti ingin mengubah *fresh milk* yang berasal dari bahan pangan hewani menjadi bahan pangan nabati yang berasal dari biji sorgum. Peneliti memilih *pastry cream* sebagai salah satu objek penelitian karena, pada proses pembuatan *pastry cream* menggunakan susu sebagai bahan

utamanya dan *pastry cream* sudah cukup dikenal di kalangan masyarakat dengan nama lain *vla*, serta proses pembuatannya yang mudah dan bahan yang digunakan juga cukup mudah didapatkan.

Kue talam merupakan makanan tradisional dengan tekstur yang basah dan kenyal serta rasa manis dan gurih. Kue talam yang berbahan dasar tepung beras dan tepung ketan, dengan penambahan gula pasir, santan dan garam serta vanili sebagai perasa pada kue talam tersebut. Ciri khas kue ini bertekstur empuk, harum dan legit serta proses pembuatan yang digunakan dengan Teknik mengukus (Jakarta Tourism, 2017). Salah satu adonan yang sangat penting dalam pembuatan kue talam yaitu santan, maka dari itu dapat menyebabkan konsumsi santan yang berlebihan menurut Baskhara (2008), konsumsi santan dalam jangka waktu panjang bisa meningkatkan resiko obesitas dan dapat memicu timbulnya kolesterol karena santan sendiri mengandung lemak jenuh dan kalori yang tinggi (Astawan 2004). Maka peneliti berinisiatif untuk mengganti santan menjadi sari sorgum. Peneliti memilih kue talam susu sebagai fokus penelitian karena kue tradisional ini menggunakan santan untuk memberikan rasa gurih. Karena kue talam susu menggunakan santan sebagai bahan utama yang dapat memberikan dampak yang buruk bagi masyarakat, maka dari itu peneliti ingin mengganti santan dengan sari sorgum untuk memberikan inovasi baru terhadap masyarakat.

*Cream caramel* atau yang biasanya disebut dengan pudding caramel yang memiliki tekstur yang sangat lembut dan rasa yang manis yang dihasilkan dari saus caramel pada bagian bawah pudding tersebut. *Cream caramel* ini memiliki kandungan yang tinggi sehingga mampu melancarkan pencernaan dan menjaga Kesehatan usus (Wirosapturo & Sumartini 2018). Dan sama halnya dengan bahan dasar pudding yang dibuat dengan tingkat kemanisan yang rendah dan menjadikan saus caramel sebagai tambahan pada *cream caramel* ini. *Cream caramel* merupakan pudding yang berasal dari eropa, dengan ini peneliti ingin membuat inovasi mengenai substitusi pada *cream caramel* karena tidak hanya produk lokal saja yang dapat disubstitusikan menggunakan sari sorgum serta dalam pembuatan *cream caramel* menggunakan bahan-bahan yang mudah di dapatkan.

Dalam pembuatan *pastry cream*, talem susu, *cream caramel*, bahan dasar yang digunakan ialah susu sapi dan santan kelapa. Tetapi, tidak menutup kemungkinan untuk mensubstitusikan susu sapi dengan susu nabati dari sari biji sorgum, dengan tujuan untuk memberikan variasi pada produk *pastry* serta memanfaatkan sumber bahan biji-bijian lokal. Pemanfaatan sari sorgum akan di aplikasikan sebagai pengganti susu sapi, maka dari itu peneliti mengharapkan variasi baru pada produk *pastry* dapat diperkenalkan kepada masyarakat, sehingga masyarakat lebih mengenal dan memanfaatkan bahan pangan lokal.

Berdasarkan latar belakang yang telah peneliti jelaskan, maka dari itu peneliti berinisiatif untuk mengembangkan bahan pangan lokal, dengan tujuan untuk mengembangkan inovasi baru, maka judul penelitian ini yaitu “Pemanfaaan Sari Sorgum pada Produk *Pastry*”.

## **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang yang telah diuraikan diatas, maka permasalahan yang akan peneliti bahas adalah sebagai berikut:

1. Bagaimana penerapan sari sorgum pada *pastry cream*, talem susu, *cream caramel*?
2. Bagaimana karakteristik akhir pada *pastry cream*, talem susu, *cream caramel*?

## **C. Tujuan Penelitian**

Adapun tujuan dari dilakukannya penelitian ini yaitu:

1. Bagaimana pembuatan *pastry cream*, talem susu, *cream caramel* dari sari sorgum
2. Bagaimana karakteristik akhir yang dihasilkan dari *pastry cream*, talem susu, *cream caramel* dari sari sorgum.

## **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Untuk menambahkan pengetahuan, kreativitas dan pengalaman dalam mengolah Sorgum dan dapat merealisasikan dan mengaplikasikan ilmu yang di dapat dari kampus Politeknik Pariwisata Makassar selama menjadi

mahasiswi, serta sebagai syarat untuk menyelesaikan studi program diploma III di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

2. Bagi Masyarakat

Untuk menambahkan wawasan masyarakat untuk pemanfaatan biji sorgum sebagai produk inovasi dari sari sorgum sebagai pengganti susu dan santan

3. Bagi Mahasiswa/I Politeknik Pariwisata Makassar

Agar dapat menambah referensi kepustakaan sebagai bahan masukan bagi mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar untuk penelitian selanjutnya yang serupa.