

## **BAB II**

### **TINJAUAN PUSTAKA DAN KERANGKA PIKIR**

#### **A. Tinjauan Pustaka**

##### **1. Mocaf (*Modified Cassava Flour*)**

Singkong dimanfaatkan masyarakat Indonesia sebagai bahan makanan pokok dan bisa diolah langsung untuk menjadi berbagai hidangan. Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah modifikasi tepung singkong dengan menggunakan teknik fermentasi. Modifikasi tepung singkong secara modern kini menggunakan teknologi yang mencakup modifikasi secara fisik, kimia atau mikrobiologi. Modifikasi tepung singkong adalah upaya untuk mengubah sifat tepung yang dihasilkan. Menurut Subagio dkk. (2008) Mocaf adalah olahan tepung ubi kayu yang diproduksi dengan memodifikasi secara fermentasi sel ubi kayu. Modifikasi pati ini dilakukan karena penggunaannya, pati alami memiliki beberapa kelemahan yang terlihat dengan munculnya karakteristik yang tidak diinginkan pada kondisi pH, suhu serta tekanan tertentu sehingga dengan modifikasi pati dapat memperbaiki karakteristik yang dihasilkan (Putri, 2018)

Proses pembuatan tepung mocaf meliputi persiapan bahan baku singkong, pemotongan atau penggilingan singkong menjadi potongan kecil dengan ketebalan antara 0,5 dan 1 cm, fermentasi, penirisan dan pengeringan dan penggilingan atau penepungan. Fermentasi adalah proses penting dalam pembuatan mocaf yang melibatkan mikroba baik bakteri maupun fungi yaitu BAL (*Bakteri Asam Laktat*) spesies *Lactobacillus Plantarum*. Proses fermentasi berlangsung selama 36-72 jam, yang menghasilkan peningkatan kadar protein tepung mocaf. Karakteristik mocaf yang berubah dari tepung singkong yang dimodifikasi mendorong pemanfaatannya menjadi lebih luas dan variatif (Asmoro, 2021)

Keberadaan tepung Mocaf saat ini bermanfaat untuk meningkatkan nilai tambah singkong untuk menjadi komoditas yang bahan baku industri pangan olahan (Hadistio & Fitri, 2019). Penggunaan mocaf dalam pembuatan aneka puding merupakan juga pemanfaatan singkong yang diolah menjadi tepung sehingga dapat dijadikan sebagai bahan pangan lokal yang mampu menggantikan ketergantungan

masyarakat dengan tepung terigu yang berasal dari gadum atau *wheat grain*. Kisaran harga Mocaf 1kg di pasaran yaitu kurang lebih dari Rp.15.000 s/d. Rp.21.000. Dalam penelitian ini, peneliti membeli tepung mocaf dengan harga Rp. 19.500. Tepung mocaf dalam penelitian yang diselenggarakan berkenan dimanfaatkan dalam pengolahan puding dan adapun sub-bab berikutnya akan membahas tentang puding secara khusus.

## 2. Puding

Di dalam buku Larousse Gastronomique oleh Hamlyn yang di terbitkan pada tahun 1988 terdapat pada halaman 851 yang menyatakan definisi puding bahwa “*Pudding is an Any of numerous dishes. sweet savoury, served hot or cold, which arc prepared in a variety of ways.*” atau Puding adalah salah satu jenis hidangan yang manis dan gurih dan disajikan panas atau dingin dan disiapkan dengan berbagai cara. Di setiap pesta atau jamuan makan, puding sering disajikan sebagai pemanis atau makanan pencuci mulut. Puding umumnya berbahan dasar susu, gula, telur, tepung juga gelatin, campuran bahan tersebut menjadikan bentuk puding menjadi padat dengan tekstur yang kenyal dan lembut (Maolani dan Sukriadi, 2023). Berdasarkan buku *Larousse Gastronomique* terkait sejarah puding, kata ‘Puding’ di masa lalu, digunakan untuk semua hidangan yang direbus, berasal dari bahasa Prancis ‘*Boudin*’ yang artinya, puding hitam atau *blood sausage*. Namun, puding manis yang kita kenal saat ini dibuat di abad ke-17. Beberapa puding Inggris kini telah menjadi tradisional di Benua Eropa, dengan variasinya sendiri.

Masyarakat awam memahami bahwa puding adalah agar-agar atau *jelly* yang dilarutkan kemudian didinginkan kemudian diberi saus vla, namun pemahaman tersebut merupakan kekeliruan. Puding, Agar-agar dan jelly merupakan 3 produk yang berbeda, pernyataan ini didukung oleh Titan di tahun 2020 dalam Maolani 2023, Titan menjelaskan perbedaan Puding, Agar-agar dan Jelly, sebagai berikut :

1. Puding adalah hidangan yang dapat diolah dari campuran agar-agar dan biasa ditambahkan bahan lain seperti tepung, telur, gula, susu, maupun bahan

lain. Adapun tekstur yang dimiliki oleh puding sangat lembut dan lumer di mulut.

2. Agar-agar adalah hidangan yang dibuat dari rumput laut. Proses pembuatannya sangat praktis yaitu cukup dilarutkan bubuk agar agarnya dengan air panas, tekstur yang dimiliki mudah hancur, licin, dan berwarna transparan.

3. Jelly adalah hidangan yang bahan dasarnya rumput laut yang dipadukan dengan umbi umbian atau konyaku (tumbuhan khas asia), memiliki tekstur yang lebih kenyal dibanding agar agar namun tidak selembut puding, dan manis berair.

Disisi lain, di dalam Buku *The Professional Pastry Chef* karya Bo Friberg dan literatur sejarah tentang puding tidak pernah disebutkan bahwa puding adalah agar-agar atau *jelly* yang dilarutkan dan didinginkan yang kemudian diberi saus vla, puding sebenarnya terbuat dari tambahan telur dan mengandung pengental yang terbuat dari pati seperti tepung maizena atau tepung terigu lalu di matangkan melalui proses *au bain marie* atau *hot water bath*. Adapun jenis puding yang berkenan diolah dalam penelitian ini adalah *Pudding Cakes*. Penjelasan terkait *Pudding Cakes* dapat diperoleh dari Buku *The Professional Pastry Chef ; Fundamentals* karya *Bo Fierg* yang menyatakan bahwa *Pudding Cakes* atau kue puding sudah ada sejak zaman kolonial, yang pada dasarnya adalah puding telur dengan tambahan sedikit tepung dengan kocokan putih telur dan gula yang mengembang saat proses *whipped*-nya (*meringue*). Kue puding atau *pudding cakes* diolah dengan cara dipanggang, sehingga tergolong Puding Panggang. Dalam penelitian yang akan diselenggarakan, adapun puding yang berkenan diolah dari mocaf dengan menerapkan metode pemanggangan *au bain marie* diantaranya; *Soufflé* (Prancis), *Leche flan pudding cake* (Filipina), dan klapertaart (Indonesia).

#### a. *Soufflé*

*Soufflé* adalah kue yang didominasi oleh putih telur yang terasa ringan dan lembut. Kata *soufflé* ditemukan pertama kali pada tahun 1700an oleh koki dari Prancis bernama Vincent de la Chapelle. *Soufflé* merupakan bentuk lampau dari

*Soufflé* yang berarti memompa. Hal ini mencirikan dari bagian atas kue yang mengembang seperti telah terpompa sesaat setelah proses pemanggangan berlangsung yang menyebabkan *foam* putih telur yang dikocok mengembang saat dipanaskan. *Soufflé* tergolong *pudding cakes* dengan tambahan tepung dan putih telur kocok. Selama proses pemanggangan, putih telur mengembang yang menyebabkan bagian permukaan atas *dessert* menyerupai *sponge cake*, dan bagian bawah krim mengendap menjadi puding yang *moist* atau lembab. Biasanya, sajian *dessert* ini disajikan hangat. Penelitian terhadap *Soufflé* ini, berkenan meninjau dari aspek teksturnya apakah klapertart memiliki tekstur yang lembut, apakah mocaf mempengaruhi rasa dan aroma pada klapertart, dan apakah warna yang dihasilkan sudah sesuai yaitu kuning pucat.

b. *Leche flan pudding cake*

*Leche Flan* atau '*milk flan*' adalah hidangan filipina yang berasal dari abad ke-16 dan ke-17. Saat itu, Spanyol sedang melumpuhkan Filipina, masyarakat filipina belajar membuat *crème caramel* yang diyakini berasal dari daerah perbatasan antara Spanyol dan Prancis. *Leche Flan* berbeda dengan *crème caramel* karena menggunakan lebih banyak telur dan menggunakan susu kental manis sehingga hasil produknya lebih padat daripada *crème caramel* tradisional. Di pertengahan tahun 1800-an susu kental manis belum diperdagangkan di Filipina, namun selama perang dunia kedua, Amerika yang mengalami kerugian besar, berhasil mengusir Jepang dan Filipina. Mereka banyak membawa makanan ringan termasuk susu kental kaleng sehingga mampu menyempurnakan rasa dan tekstur yang autentik daripada *Leche Flan*. Penelitian yang akan dilakukan berkenan menambahkan *layer chiffon cake* sebagai tambahan dalam olahan aneka puding ini yang selanjutnya akan di evaluasi hasil akhirnya. Bagaimana tekstur yang dihasilkan, apakah lembut dan berongga seperti *sponge* pada umumnya, apakah ada aroma dan rasa mocaf yang mempengaruhi serta bagaimana warna yang dihasilkan

### c. Klapertart

*Klapertaart* atau Klapertart adalah salah satu masakan lokal dari Sulawesi Utara, Manado. Hidangan ini terbuat dari serutan daging kelapa, kenari dan kismis, memiliki rasa yang manis dan gurih. Dari definisi puding dalam buku *Larousse Gastronomique*, puding dapat beragam dalam rasa dan penyajiannya dengan tambahan bahan seperti buah, coklat atau rempah-rempah untuk variasi. Peneliti memilih klapertart sebagai salah satu produk yang mewakili frasa ‘aneka puding’ dengan pertimbangan dari segi teksturnya, klapertart memiliki tekstur yang lembut dan *moist* menyerupai puding, adapun metode memasak yang diterapkan yaitu pemanggangan, yang dimana, puding tradisional pada umumnya dikukus, selanjutnya komposisi bahan yang dimodifikasi dengan disesuaikan dengan puding yang biasanya menggunakan bahan pengental dan dalam penelitian ini adalah tepung maizena dan mocaf. Dari sisi sejarahnya, *Klapertaart* diciptakan eksperimental oleh wanita elit dari Belanda di masa itu. Mereka menyadari bahwa Indonesia memiliki jumlah perkebunan kelapa yang sangat melimpah dan kelapa adalah salah satu komoditas paling produktif di Manado sehingga, mereka berniat membuat masakan dari bahan kelapa sehingga terciptalah hidangan yang disebut “*Klapertaart*” atau kue kelapa. Saat ini, klapertart menjadi salah satu makanan penutup (*dessert*) favorit masyarakat Indonesia. Beberapa bahan utama dalam mengolah klapertart adalah daging kelapa muda, tepung terigu, susu kental manis, vanilla extract, telur, kismis, kacang kenari dan tambahan bahan lain. Penelitian ini, berkenan meninjau dari aspek teksturnya apakah klapertart memiliki tekstur yang lembut, apakah mocaf mempengaruhi rasa dan aroma pada klapertart, dan warna yang dihasilkan

Ketiga olahan aneka puding yang dipilih yaitu, *Soufflé*, *Leche Flan Pudding Cake*, dan Klapertart merupakan hasil pengkajian, pertimbangan peneliti terkait bahan-bahan produk yang sederhana dan mudah untuk diperoleh oleh peneliti, prosedur pembuatan yang tidak sulit dan memungkinkan untuk diterapkannya metode serta bahan yang dipilih, penelitian yang diselenggarakan dan pemilihan produk yang diolah juga merupakan hasil diskusi secara langsung dan merupakan saran dari dosen

program studi seni kuliner yang berada di Politeknik Pariwisata Makassar dan sekaligus pembimbing penelitian ini dilakukan. Penelitian ini akan memanfaatkan tepung mocaf (*modified cassava flour*) dan menerapkan metode memasak dalam pengolahannya, yaitu *au bain marie*. Adapun pembahasan terkait metode pengolahan produk penelitian ini, dijelaskan pada sub bab selanjutnya.

### 3. Metode *Au Bain Marie*

Metode *au bain marie* atau *Hot water bath* di dalam buku *The Professional Chef: 9<sup>th</sup> Edition* adalah proses pematangan secara perlahan dengan suhu yang konstan sehingga memungkinkan kue untuk matang dengan sempurna hingga ke bagian tengah, bertekstur lembut dan halus juga mampu mencegah permukaan untuk retak atau pecah. Membuat puding tidak terlalu sulit karena bahan nya yang sederhana, tetapi membutuhkan kejelian dalam mencampur berbagai bahan dan memperhatikan proses pembuatannya untuk mendapatkan rasa, tekstur, aroma dan warna yang diinginkan. Adapun tahapan dalam melakukan metode *au bain marie* berdasarkan referensi buku *The Professional Chef : Nineth Edition*, pada tahun 2011, adalah tahap pertama yaitu, mempersiapkan loyang/*Tray* yang memiliki tinggi setidaknya setinggi dengan sisi cetakan, selanjutnya, mempersiapkan air panas (*water bath*) untuk proses *au bain marie* sebanyak 2/3 dari sisi cetakan yang digunakan, dan saat cetakan diletakkan di loyang/*Tray* sisakan sekitar 2-3cm jarak antara cetakan dan sisi terluar loyang, sebagai *space* untuk air panas. Yang perlu diperhatikan dalam pelaksanaan metode ini adalah air panas yang disiapkan harus tetap volumenya sehingga metode ini terlaksana dengan maksimal karena dapat mempengaruhi karakteristik akhir puding. Puding harus dilindungi dari panas yang berlebihan, Oleh karena itu, Puding sebaiknya dipanggang dalam *bain marie* sebab air yang digunakan dalam proses *bain marie* tidak pernah bisa mencapai suhu yang lebih tinggi dari titik didih yaitu 212°F atau 100°C. Air yang digunakan berperan untuk menyamakan suhu (mengontrol suhu) serta bertindak sebagai isolator untuk melindungi puding dari *over cooked*. Pemilihan metode ini dalam pengolahannya diterapkan sebab, metode ini mampu menjaga kualitas tekstur puding. Secara keseluruhan manfaat pengolahan aneka puding dengan menerapkan metode *au bain*

*marie* yaitu memungkinkan hasil akhir yang konsisten, lembut dan meminimalisir ketidaksesuaian karakteristik yang diinginkan.

#### **4. Penelitian Terdahulu**

Sub bab ini berisi ulasan tentang studi-studi terdahulu yang memiliki kaitan dengan penelitian yang akan diselenggarakan. Studi-studi terdahulu yang dimaksud adalah ;

1. Wijaya, P. M. K. A., & Mariani, N. W. R. (2023). Kualitas Sari Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Puding. *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis*, 2(7), 1617-1631.
2. Skawanti, J. R., & Kusumawardhani, Y. (2020). Puding Talas, Cemilan dari Kota Bogor. *Jurnal Hospitality dan Pariwisata*, 6(2).
3. Asmira, S., Ilham, D., & Widiastika, P. (2021). Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L*) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A. *Jurnal Teknologi Pertanian*, 10(2), 78-87.
4. Mutia Lutfiani, R. (2021). Sistem Produksi Modifikasi Puding Jagung Susu Keju sebagai Snack Sehat.
5. Sawiryani, A. E., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. (2024). Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, 3(1), 240-248.

Ulasan detail kelima karya ilmiah tersebut termuat dalam sub bab berturut.

##### **a. Kualitas Sari Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Puding**

Studi ini ditulis oleh Wijaya, P. M. K. A., dan Mariani, N. W. R.. dibawah judul Kualitas Sari Jahe Sebagai Bahan Pembuatan Puding pada tahun 2023, diterbitkan oleh *Jurnal Ilmiah Pariwisata dan Bisnis* di volume 2 nomor 7 halaman 1617-1631. Objek dalam studi ini adalah Puding yang terbuat dari Sari Jahe, dengan berfokus pada Proses pembuatan Puding dengan memanfaatkan sari jahe sebagai bahan utama dalam pembuatan puding, Penelitian ini menerapkan metode

eksperimental dengan sumber data yang digunakan adalah data primer dan data sekunder. Studi ini, menggunakan metode yang diterapkan dalam penelitian atau studi seni kuliner, sebab studi seni kuliner juga menerapkan dua metode yang berbeda dalam proses penelitian, ada yang menggunakan metode eksperimental dan pra-eksperimental tergantung fokus dan objek yang akan diselenggarakan dalam melakukan penelitian. Karena itu, pembahasan studi ini berfokus bagaimana penilaian panelis terhadap hasil akhir dari Puding yang memanfaatkan Sari Jahe sebagai bahan tambahan. Kesimpulan dalam studi ini adalah bahwa Puding jahe memiliki warna yang menarik, aroma yang kuat, rasa yang enak, dan tekstur yang lembut. Jika disimpan di *chiller* dapat bertahan selama satu minggu.

Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu menerapkan metode yang sama dalam melakukan proses penelitian yaitu, metode eksperimental dimana peneliti melakukan percobaan terhadap resep serta mengamati proses dan hasil akhirnya, disisi lain studi ini menjadikan puding sebagai objek penelitian, sama halnya dengan penelitian yang akan diselenggarakan. Namun demikian, terdapat perbedaan keduanya, yang mana; studi yang dimaksud bertujuan untuk mengetahui kualitas dan daya tahan puding dengan tambahan sari jahe dari segi warna, aroma, rasa dan tekstur, sedangkan; penelitian yang akan diselenggarakan bertujuan untuk Mengetahui tahapan pengolahan tepung mocaf pada aneka puding serta karakteristik akhir puding dengan memanfaatkan tepung mocaf. Dalam studi ini, pengetahuan yang akan diselenggarakan ialah metode penelitiannya dan bagaimana cara pengumpulan datanya berupa observasi dan juga kuesioner.

#### **b. Puding Talas, Cemilan dari Kota Bogor**

Studi ini ditulis oleh Skawanti, J. R., & Kusumawardhani, Y. pada tahun 2020. Dibawah Judul Puding Talas, Cemilan dari Kota Bogor yang diterbitkan di dalam jurnal Hospitality dan Pariwisata, volume 6 nomor 2. Objek dalam studi ini adalah Puding Talas, dengan berfokus pada hasil akhir yang dihasilkan oleh puding yang terbuat dari talas, dengan menerapkan metode survei berupa wawancara tentang hal-hal yang berkaitan dengan produk, bahan utama dan bahan lain yang

digunakan. Studi ini, menggunakan metode yang diterapkan dalam penelitian atau studi seni kuliner, sebab studi ini menerapkan metode observasi, yaitu pengamatan terhadap produk yang diolah. Kesimpulan dalam studi ini adalah Sebelum diolah menjadi makanan, talas harus dirawat dengan benar. Talas digunakan sebagai bahan dasar puding dalam penelitian ini. Dengan mencampur talas dengan bahan lain untuk membuat puding, puding talas ini dapat menjadi inovasi baru dalam makanan khas Bogor. Wisatawan yang datang ke Bogor dapat menikmati talas dalam bentuk puding yang manis dan enak.

Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu menjadikan puding sebagai objek studinya dan juga menjadikan metode pengumpulan data berupa observasi dalam melakukan proses penelitian. Namun demikian, terdapat perbedaan keduanya, yang mana; studi yang dimaksud memilih talas sebagai bahan pangan lokal yang diolah dan diinovasikan menjadi makanan khas dari satu daerah yaitu Kota Bogor, sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan memanfaatkan tepung mocaf dalam pembuatan aneka puding dengan metode *au bain marie*. Dalam studi ini, pengetahuan yang akan diselenggarakan yaitu bagaimana penerapan pengolahan puding dalam pembuatan puding tepung mocaf sehingga karakteristik akhir dari produk dapat diketahui.

### **c. Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L*) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A**

Studi ini ditulis oleh Asmira, S., Ilham, D., & Widiastika, P. pada tahun 2021. Dibawah judul Pengembangan Puding Dengan Penambahan Tepung Wortel (*Daucus Carrota L*) Dan Kuning Telur Sebagai Alternatif Snack Food Sumber Pro Vitamin A. dan diterbitkan dalam Jurnal Teknologi Pertanian volume 10 nomor 2, halaman 78-87. Objek dalam studi ini adalah olahan Puding dengan penambahan tepung wortel dan kuning telur. Dengan berfokus bagaimana pengaruh penambahan tepung wortel dan kuning telur terhadap mutu organoleptik serta kadar betakaroten dan lemak dalam puding. Dengan menerapkan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) yang terdiri dari empat perlakuan dan dua kali uji coba, serta melakukan uji

organoleptik dengan 25 panelis. Kesimpulan dalam studi ini adalah Uji yang dilakukan menunjukkan bahwa perlakuan B memiliki nilai rata-rata tertinggi dari uji kualitas hedonik, jadi formulasi puding dengan tepung wortel dan kuning telur yang ditambahkan adalah yang terbaik. Sampel B memiliki kadar betakaroten 50,2 dan hasil laboratorium lemak 0,289 %. Puding yang terbuat dari tepung wortel dan telur ini dapat digunakan sebagai snack alternatif yang mengandung betakaroten.

Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan, yaitu menjadikan Puding sebagai objek dalam melakukan penelitian serta mengkaji tentang penambahan tepung dalam bahan pembuatan puding. Namun demikian, terdapat perbedaan keduanya, yang mana; studi yang dimaksud memilih tepung wortel yang ialah menjadi puding serta memfokuskan pengaruh penambahan kuning telur sebagai salah satu fokus dalam studi ini, sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan menjadikan aneka olahan puding dengan memanfaatkan Tepung Mocaf sebagai objek dalam penelitian, dan berfokus pada proses pengolahan serta karakteristik akhir dari puding. Dalam studi ini, pengetahuan yang akan diselenggarakan yaitu bagaimana uji kesukaan produk terlaksana dengan beberapa panelis.

#### **d. Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu (*Ipomoea batatas* (L.) Lam Cv. *Cilembu*) Terhadap Nilai Gizi Dan Sifat Sensoris Puding**

Studi ini ditulis oleh Kurnia, K. S., Putra, I. N. K., & Wiadnyani, A. S. pada tahun 2023 dibawah judul Pengaruh Penambahan Ubi Jalar Cilembu terhadap Nilai Gizi dan Sifat Sensoris Puding, yang diterbitkan dalam jurnal Ilmu dan Teknologi Pangan, Volume 12 Nomor 2, Halaman 323-333. Objek dalam penelitian adalah Puding dengan penambahan ubi jalar cilembu. Penelitian ini berfokus pada bagaimana pengaruh penambahan ubi jalar cilembu terhadap nilai gizi dan sifat sensoris puding. Penelitian ini menggunakan metode Rancangan Acak Lengkap (RAL) dengan perlakuan penambahan ubi cilembu yang terdiri dari 5 taraf dan perlakuan diulang sebanyak 3 kali dan menghasilkan 15 unit percobaan. Metode RAL dalam Seni Kuliner tidak digunakan. Adapun kesimpulan yang diperoleh dalam penelitian ini adalah perlakuan penambahan ubi jalar Cilembu berpengaruh nyata terhadap kadar air, kadar abu, lemak, protein,  $\beta$ -karoten, sensori warna, tekstur,

rasa, dan daya terima keseluruhan. Penambahan ubi jalar cilembu 45% menghasilkan karakteristik terbaik yaitu kadar air 68,77%, kadar abu 0,48%, lemak 19,59%, protein 0,98%, karbohidrat 10,15%,  $\beta$ -karoten 1,20mg/100g, warna agak kuning, sedikit tekstur kenyal, rasa manis, dan penerimaan keseluruhan suka

Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu terdapat pada objeknya, objek pada studi ini adalah Puding, namun dari segi bahan yang digunakan memunculkan perbedaan, studi ini menggunakan ubi cilembu sebagai bahan pangan yang diolah sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan menggunakan tepung mocaf dalam pengolahan aneka puding. Pengetahuan yang dapat digunakan dalam penelitian yang akan diselenggarakan yaitu bagaimana proses tahapan dalam pembuatan aneka puding.

#### **e. Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen**

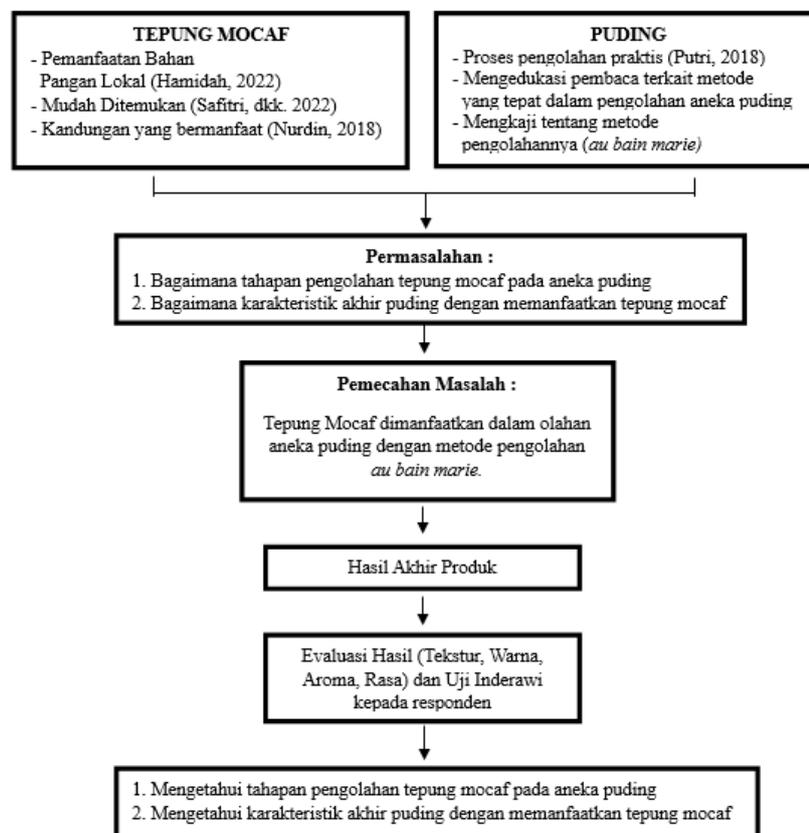
Studi ini ditulis oleh Sawiryani, A. E., Artanti, G. D., & Kandriasari, A. pada tahun 2024 dibawah judul Perbandingan Penggunaan Cairan Susu Kedelai Dan Santan Pada Pembuatan Puding Karamel Terhadap Daya Terima Konsumen. Diterbitkan oleh *Journal of Comprehensive Science (JCS)*, Volume 3 nomor 1, halaman 240-248. Objek dalam penelitian ini adalah Puding karamel yang terbuat dari cairan susu kedelai dan santan. Berkonsentrasi pada evaluasi perbandingan penggunaan cairan susu kedelai dan santan untuk membuat puding karamel dan bagaimana hal itu berdampak pada daya terima pelanggan. Hipotesis tentang komponen tertentu puding karamel diuji dengan metode uji U Mann-Whitney pada taraf signifikan  $\alpha = 0,05$ . Hasil pengujian menunjukkan bahwa warna custard, rasa, dan kelembutan produk memiliki efek yang signifikan, tetapi aroma dan pori-pori tidak. Dengan nilai rata-rata yang menunjukkan penilaian pelanggan dari agak suka hingga sangat suka, dapat disimpulkan bahwa puding karamel dengan cairan susu kedelai adalah pilihan terbaik.

Persamaan studi ini dengan penelitian yang akan diselenggarakan yaitu terdapat pada objeknya, objek pada studi ini adalah Puding. Namun, dari segi bahan

yang digunakan memunculkan perbedaan, studi ini memanfaatkan kombinasi cairan susu kedelai dan santan dalam proses pembuatan puding sedangkan penelitian yang akan diselenggarakan menggunakan susu/*heavy cream* dan tambahan tepung mocaf, disisi lain metode *au bain marie* menjadi topik yang akan dibahas dalam penelitian. Pengetahuan yang dapat digunakan dalam penelitian yang akan diselenggarakan yaitu bagaimana proses tahapan dalam pembuatan produk puding.

## B. Kerangka Pikir

Kerangka pikir untuk penelitian yang akan diselenggarakan dapat dilihat pada Gambar 1 Kerangka Pikir, yang bersumber dari perolehan data sekunder, yaitu sumber data yang secara tidak langsung diberikan datanya kepada pengumpul data, namun melalui orang lain atau lewat dokumen.



Gambar 1 Kerangka Pikir  
(Sumber : Hasil Olah Data, 2024)

Dalam kerangka pikir tersebut, Tepung mocaf dimanfaatkan dalam pembuatan aneka puding dengan metode *au bain marie*, sebab selain mudah ditemukan, tepung mocaf juga memiliki kandungan yang lebih unggul dibanding tepung terigu. Puding dijadikan objek, sebab proses pengolahannya tergolong praktis, penulis juga berkenan mengkaji dan mengedukasi pembaca tentang metode pengolahan puding dengan tepat.

Berdasarkan skema kerangka pikir tersebut, maka tujuan dari penelitian yang akan diselenggarakan adalah mengetahui tahapan pengolahan tepung mocaf pada aneka puding dan mengetahui bagaimana karakteristik akhir puding dengan memanfaatkan tepung mocaf. Adapun *cooking method* dalam mengolah puding dari tepung mocaf yaitu *au bain marie* bermaksud sebagai fokus akan dikaji dampak perlakuan keduanya, penggunaan bahan dan metodenya terhadap karakteristik hasil akhir dari puding yang akan dibuat dalam penyelenggaraan penelitian nantinya. Dengan demikian, terbentuklah dua masalah penelitian, yaitu;

1. Bagaimana tahapan pengolahan tepung mocaf pada aneka puding ?
2. Bagaimana karakteristik akhir puding dengan memanfaatkan tepung mocaf ?

Dengan menerapkan metode eksperimental, penelitian yang akan diselenggarakan berkenan menerapkan metode yang tepat dalam pengolahan puding tepung mocaf yaitu metode *au bain marie* sehingga dapat ditinjau karakteristik akhir dari produk aneka puding khususnya melalui uji inderawi yang berkenaan dengan rasa, tekstur, aroma serta warna dari puding tepung mocaf sesuai dengan topik penelitian *characteristic of food* sesuai dengan pernyataan oleh Fellows, 2002