

# BAB 1

## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Pengolahan pangan di Indonesia diperlukan dalam rangka mengolah kekayaan sumber daya alam yang melimpah dan beragam, ditengah kekayaan yang ada, Dengan pengolahan pangan memungkinkan Indonesia untuk mengoptimalkan nilai tambah dari sebuah produk pertanian, perikanan, peternakan dan sektor lain, dengan mengolah bahan mentah menjadi produk makanan yang siap untuk disajikan, nilai ekonomisnya bisa meningkat secara signifikan yang bisa menguntungkan perekonomian negara. Secara sederhana, Pengolahan pangan adalah proses pengolahan bahan makanan mentah atau bahan makanan yang sebelumnya tidak dapat diterima menjadi produk makanan yang menarik dan diinginkan (Schaschke, 2011). Hal lain tentang tujuan pengolahan pangan dilakukan adalah untuk meningkatkan nilai gizi serta keamanan pangan, dan upaya untuk menciptakan produk inovatif dengan karakteristik sensori yang diinginkan. Dalam tema penelitian ini terdapat topik *characteristic of food*, yang dipahami sebagai kajian inderawi tentang karakteristik makanan yang mencakup konsep: *texture, taste, flavour* dan *aroma, colour of food* (Fellows, 2000). Memahami definisi tema dan topik tersebut, dipahami bahwa tekstur, rasa, warna, dan aroma dapat diketahui melalui pengkajian pengolahan pangan. Produk pengolahan bahan pangan yang sering di konsumsi adalah *dessert*.

Komariah, (2008) menyatakan bahwa “*Dessert* umumnya memiliki rasa manis dan disajikan dalam keadaan dingin atau panas.” Adapun peran *dessert* dalam setiap hidangan makanan adalah sebagai penyegar setelah menyantap hidangan utama bagi para penikmat makanan, *dessert* mampu menyeimbangkan pengalaman rasa di lidah dan menambah pengalaman kuliner yang berkesan bagi penikmat makanan. Salah satu *dessert* yang digemari adalah puding.

Di dalam buku Larousse Gastronomique oleh Paul Hamlyn yang di terbitkan pada tahun 1988 terdapat di halaman 851 yang menyatakan definisi puding bahwa “*Pudding is an Any of numerous dishes. sweet savoury, served hot or cold,*

*which are prepared in a variety of ways.*” Puding merujuk pada hidangan penutup atau makanan yang dibuat bahan-bahan seperti susu, telur, dan gula. Puding bisa disajikan dalam berbagai bentuk, dari tekstur lembut dan kental hingga padat dan dapat disajikan hangat atau dingin. Dalam buku tersebut, beberapa jenis puding dijelaskan, yaitu puding berbasis susu, menggunakan susu sebagai bahan utamanya seringkali digabungkan dengan telur dan gula untuk dibuat campuran dengan tekstur yang kental. Kedua, Puding dengan bahan dasar roti, menggunakan potongan roti tua yang direndam dalam campuran susu, telur gula lalu dipanggang. Adapun puding berbasis Pati atau tepung seperti maizena untuk menghasilkan tekstur yang lebih kental dan disajikan dengan saus atau krim. Dalam pembuatan setiap hidangan, pemilihan bahan dasar juga menjadi faktor kunci dalam kualitas akhir produk. Salah satu bahan dasar yang sering digunakan dalam pembuatan puding dan disebutkan sebelumnya, yaitu tepung terigu. Namun penggunaan tepung terigu memiliki beberapa kekurangan, yaitu dari segi bahan baku pembuatan tepung terigu adalah gandum, dimana gandum sulit untuk dibudidayakan di Indonesia sedangkan tingkat ketergantungan masyarakat pada tepung terigu semakin meningkat. Disisi lain, mengkonsumsi tepung terigu dalam jangka waktu yang lama akan menimbulkan efek samping seperti penumpukan lemak dan kenaikan tekanan darah (Hipertensi). Juga untuk meminimalisir ketergantungan akan produk impor dalam hal ini adalah gandum yang merupakan bahan utama dalam pembuatan tepung terigu. Maka, diperlukan alternatif lain untuk menggantikan penggunaan tepung terigu salah satunya adalah tepung mocaf.

Mocaf (*Modified Cassava Flour*) adalah tepung singkong termodifikasi yang melalui proses fermentasi oleh bakteri asam laktat, sehingga mengalami perubahan sifat fungsional sehingga dapat digunakan sebagai bahan pangan lokal yang mampu menggantikan tepung terigu pada pembuatan aneka kue (Massytah, dkk., 2019). Perubahan karakteristik tepung mocaf hasil modifikasi tersebut telah mendorong pemanfaatannya menjadi lebih luas dan variatif. Tepung mocaf memiliki prospek pengembangan yang layak untuk dikembangkan di Indonesia disebabkan ketersediaan ubi kayu yang berlimpah sehingga tidak tergantung dari impor bahan non-lokal seperti gandum (Sunarsi, dkk., 2011 dalam Nugraheni 2015).

Membandingkan keunggulan mocaf dengan tepung terigu, menunjukkan mocaf lebih unggul kadar kalsiumnya dan memiliki kandungan lemak serta kalori yang relatif lebih rendah, juga mineral fosfor dan zat besi yang tidak ditemukan pada tepung terigu, namun dapat ditemukan pada mocaf (Said dalam Sidik, 2007). Pemanfaatan tepung mocaf dalam pembuatan produk *pastry* dan *bakery* sudah beraneka ragam, salah satu produk yang berkenan dikembangkan oleh penulis dengan memanfaatkan mocaf sebagai bahan utamanya yaitu puding.

Disetiap pesta atau jamuan makan, puding senantiasa disajikan sebagai pemanis atau makanan pencuci mulut. Masyarakat umum memahami bahwa puding adalah agar-agar atau *jelly* yang didinginkan kemudian diberi saus vla, namun pemahaman tersebut merupakan kekeliruan dan di dalam buku *The Professional Pastry Chef* karya Bo Friberg dan sejarah tentang puding, tidak pernah disebutkan bahwa puding adalah agar-agar atau *jelly* yang dilarutkan dan didinginkan dan kemudian diberi saus vla, puding sebenarnya terbuat dari tambahan telur dan mengandung pengental yang terbuat dari pati seperti tepung maizena atau tepung terigu lalu dimatangkan melalui proses *au bain marie* atau *hot water bath*. Adapun jenis puding yang diolah dalam penelitian yang dilakukan ialah *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*) kemudian di panggang (Puding Panggang). *Pudding cakes* 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 serta bertindak sebagai isolator untuk melindungi puding dari *over cooked*. Selanjutnya, puding harus dibiarkan dalam *bain marie* selama 10 menit setelahnya mereka dikeluarkan dari oven untuk memungkinkan mereka stabil.

Di dalam buku *The Professional Chef : 9<sup>th</sup> Edition*, juga menjelaskan bahwa *Hot water bath* atau *au bain-marie* adalah proses pematangan secara perlahan

dengan suhu yang konstan atau terkontrol sehingga memungkinkan kue untuk matang dengan sempurna hingga ke tengah, bertekstur lembut dan halus juga mampu mencegah permukaan untuk retak atau pecah. Membuat puding tidak terlalu sulit karena bahannya yang sederhana, tetapi membutuhkan kejelian dalam mencampur berbagai bahan dan memperhatikan proses pembuatannya untuk mendapatkan rasa, tekstur, aroma dan warna yang diinginkan. Puding akan terlalu lembek atau terlalu keras jika tidak tepat pengolahannya. Karena itu, puding harus lembut, halus, tidak lembek, enak dipandang dan enak untuk dimakan (Fajriyah & Oktafa, 2020 dalam Aini 2023)

Dalam penelitian ini puding akan menjadi objek penelitian, Pemilihan puding didasari sebab puding merupakan produk pengolahan pangan yang digemari oleh masyarakat dari berbagai rentang usia, proses pembuatannya yang tergolong mudah dengan menggunakan bahan-bahan yang relatif mudah untuk didapatkan oleh masyarakat dengan harga yang terjangkau. Adapun penggunaan tepung mocaf sebagai bahan dasar dalam pembuatan puding dipilih sebab keunggulannya dalam aspek kesehatan dilihat dari kandungan gizinya lebih unggul dibanding tepung terigu, serta merupakan upaya untuk meningkatkan nilai pengolahan pangan dalam menghadapi ketersediaan lokal bahan pangan di Indonesia yang beraneka ragam salah satunya, Mocaf. Dalam penelitian yang dilakukan juga, mocaf digunakan berekaman untuk dilihat hasil akhirnya, bagaimana karakteristik puding yang menggunakan tepung mocaf dan bagaimana tahapan pengolahannya. Selanjutnya, proses pembuatan puding yang memanfaatkan tepung mocaf juga memiliki signifikansi terhadap fokus penelitian yang mengkaji tentang metode memasak/*cooking method* yang digunakan dalam penelitian yang akan diselenggarakan sekaligus menginformasikan kepada pembaca tentang metode memasak yang tepat dalam pengolahan puding yaitu metode *au bain marie* atau *hot water bath*, metode ini dipilih dalam penyelenggaraan penelitian karena kemampuannya dalam menjaga tekstur puding.

Adapun *cooking method*/metode memasak dalam mengolah puding yaitu *au bain marie* bermaksud sebagai fokus yang akan di amati pengaruhnya terhadap karakteristik hasil akhir dari olahan aneka puding dari tepung mocaf yang menjadi

obyek penelitian dibawah judul penelitian “**Pemanfaatan Tepung Mocaf (*Modified Cassava Flour*) Dalam Pembuatan Aneka Puding Dengan Penerapan Metode *Au Bain Marie*”.**

Metode penelitian yang akan diterapkan dalam penelitian ini adalah eksperimental yang datanya di analisis dengan metode kuantitatif. Metode ini dipilih sebab menekankan pada pengkajian pembuatan produk dengan tujuan untuk mengetahui karakteristik puding dengan memanfaatkan tepung mocaf, dan mengetahui bagaimana tahapan pengolahan tepung mocaf pada aneka puding, selanjutnya melakukan uji inderawi atau uji sensori guna mengetahui daya terima produk.

### **B. Rumusan Masalah**

Berdasarkan latar belakang tersebut, maka rumusan masalah dalam penelitian ini antara lain :

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

### **C. Tujuan Penelitian**

Berdasarkan latar belakang dan rumusan masalah yang telah dijelaskan maka tujuan yang ingin dicapai dari penelitian ini antara lain :

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

### **D. Manfaat Penelitian**

1. Bagi Peneliti

Untuk menambahkan pengetahuan, kreativitas dan pengalaman dalam mengolah tepung mocaf menjadi puding dengan menggunakan metode *au bain marie* dan dapat merealisasikan dan mengaplikasikan ilmu yang didapatkan dari kampus Politeknik Pariwisata Makassar selama menjadi mahasiswi, serta sebagai syarat untuk menyelesaikan studi program diploma III di kampus Politeknik Pariwisata Makassar.

2. Bagi Pembaca

Untuk menambahkan wawasan pembaca terkait proses pembuatan puding dengan menggunakan metode yang tepat yaitu *au bain marie*. selanjutnya

penelitian yang dilaksanakan berkenan memberitahu tentang karakteristik akhir aneka puding tepung mocaf yang menerapkan metode *au bain marie*.

3. Bagi Politeknik Pariwisata Makassar

Diharapkan hasil penelitian dapat menambah referensi kepustakaan sebagai bahan masukan bagi mahasiswa Politeknik Pariwisata Makassar untuk penelitian selanjutnya yang serupa dan berkenan dikembangkan.