

BAB I

PENDAHULUAN

A. Latar Belakang

Saat ini dunia kuliner khususnya di Indonesia sedang mengalami perkembangan yang relatif signifikan. Makanan bukan lagi sekedar kebutuhan, akan tetapi sudah sebagai gaya hidup serta ekspresi dominan pecinta makanan. Belakangan ini banyak media mirip koran, majalah, televisi serta internet yang membahas perihal dunia makanan. Hal ini menghasilkan masyarakat semakin tertarik dan mendorong hasrat masyarakat buat aktif belajar cara membuatnya. Ketika ini, salah satu hal yang disukai orang-orang pada dunia makanan ialah kuliner, *Dessert* adalah hidangan yg memiliki berat 50-60 gr. Kuliner penutup umumnya memiliki rasa yang manis serta menyegarkan, dan terkadang pula mempunyai rasa asin atau campuran. (Hamidah, 2016 : 152)

Churros ialah kudapan manis atau snack yang berasal dari negara Spanyol yang umumnya berbentuk panjang serta memiliki tekstur lembut di dalam dan *cruncy* diluarnya. *Churros* tak jarang dianggap dengan donat Spanyol dan sebagai salah satu jajanan tradisional negara tersebut. *Churros* mempunyai beberapa alternatif nama yaitu "*porras*", "*papitas*" serta "*celentitos*". *Churros* sudah menjadi sarapan awam bagi orang Spanyol, umumnya tersaji menggunakan saus cokelat .

Churros mempunyai 2 aspek sejarah yang berbeda, yang pertama merupakan *Churros* dipopulerkan sang para gembala Spanyol yang tinggal pada

pegunungan, dan lalu para gembala tadi terjatuh dan dipisahkan dari beraneka macam bahan baku berkualitas tinggi sebagai akibatnya para gembala lain bisa membawakan mereka kudapan manis . Kudapan manis tersebut terbuat dari adonan air serta tepung dan dimasak di atas barah terbuka. Kemudian ada sisi sejarah kedua yang mengatakan bahwa You tio adalah jajanan berbentuk panjang yang berasal dari Cina utara. (Encyclopedia)

Bahan pembuatan *churros* sama dengan bahan pembuatan *choux* yaitu air, gandum, telur, garam dan mentega tanpa adanya bahan pengembang didalam pembuatannya. *Churros* serta *choux* hanya dibedakan oleh pematangannya, *churros* di masak dengan minyak yang panas serta *choux* di panggang menggunakan *oven* sampai adonan berubah warna menjadi berwarna kuning agak coklat. Tepung gandum merupakan bahan primer yang dipergunakan untuk pembuatan *churros* .

Tepung terigu merupakan tepung yang berasal dari sebuah bentuk gandum dari sebuah biji yang diolah dan diproses melalui proses penggilingan, yang lalu dikembangkan sebagai beranekan jenis kuliner, yang umumnya terbuat dari tepung gandum adalah roti, mie serta beraneka macam kudapan manis.

(Bogasari, 2011).

Tepung terigu memiliki ciri khas yang tidak sama serta cara penggilingan yang juga berbeda. Ada pun macam -macam jenis biji gandum yaitu :

- A. *Hard wheat* : Mempunyai protein yang tinggi dari jenis tepung lainnya serta umumnya dipergunakan untuk pembuatan roti.
- B. *Soft wheat* : Mempunyai protein yang rendah serta umumnya digunakan buat menghasilkan *cake* , biskuit dan lain-lainnya. (Femina, 2016)

Protein pada tepung terigu tidak larut dalam air. Protein yang tidak larut pada air ini dianggap gliadin serta gluten. Gluten merupakan homogen protein yang saat dipanaskan dan dicampur menggunakan air, tepung tidak larut pada air. Gluten dapat diekstraksi dengan mencuci dengan air hingga pati hilang. Gluten yang diekstraksi bersifat elastis serta lengket. Bila gliadin serta gliadin dipisahkan dari gluten, gliadin akan berkumpul dan mengikat satu sama lain mirip zat seperti sirup, serta gliadin akan membuat kekerasan, yang bisa menaikkan kekuatan tekstur bahan. (parker, 2003)

Tepung Terigu pun memiliki kelebihan di bandingkan menggunakan tepung-tepung yang lainnya, yaitu pada sifat pembentukan gluten. Gluten beserta pati akan membuat stuktur dinding sel yang dapat menghasilkan produk menjadi lebih renyah. Kemampuan daya bentuk produk yang terbuat dari tepung terigu di tentukan oleh mutu dan jumlah kadar gluten. Terdapat pun kekurangan yang dimiliki tepung terigu, yaitu kandung gluten yang berada di tepung terigu kurang bersahabat dengan pencernaan yang berada pada tubuh kita serta dapat mengakibatkan beberapa penyakit pencernaan seperti radang usus dan lain-lainnya.

Rakyat dunia khususnya masyarakat Indonesia sangat menyukai tepung terigu, serta telah menjadi bahan baku yang sangat diperlukan untuk mengolah aneka macam kuliner terutama kue dan roti. Menurut (APTINDO) , konsumsi tepung terigu di Indonesia sangat tinggi. Ketergantungan Indonesia terhadap impor bahan baku cukup tinggi. Menurut data Badan Pusat Statistik (BPS) pada tahun 2020, Indonesia juga mengimpor gandum sampai 10,69 ton sebagai bahan baku tepung setiap tahunnya. Warga Indonesia dapat memanfaatkan bahan baku

Indonesia yang kaya untuk mengatasi dilema impor gandum yang berlebihan dan mengembangkan makanan yang lezat serta bergizi, seperti tepung bekatul.

Tepung bekatul atau rice bran merupakan akibat samping penggilingan padi yang terdiri dari *aleurone layer*, *seed coat* serta *germ*. bekatul adalah samping penggilingan beras yg terdiri berasal 10 % dari proses (Shih, 2003)

Produksi bekatul pada negri ini berbanding lurus sama produksi padi, iklim serta luas lahan Indonesia merupakan kawasan yang cocok bagi petani untuk mengembangkan usahanya. Masyarakat Indonesia jarang mengeksplorasi penggunaan bekatul, umumnya bekatul hanya digunakan untuk pakan dan limbah unggas. Kemajuan masyarakat Indonesia di era globalisasi bekatul ialah menghasilkan bekatul pilihan dan menghancurkannya, kemudian menyangrai serta mengeringkan bekatul yang telah diproses selama beberapa hari hingga menjadi tepung yang berkhasiat. Alternatif untuk membuat bekatul adalah dengan mengeringkan dedak untuk diproses terlebih dahulu, dan selesai cangkangnya mengering, masukkan ke dalam mesin untuk digiling. Nutrisi yang terkandung pada bekatul tidak kalah dengan tepung terigu.

Proses penambahan tepung bekatul pada proses pembuatan produk bertujuan buat menambah nutrisi protein pada produk. Penambahan bekatul pada produk dapat mempertinggi kualitas produk itu sendiri. Dedak padi mengandung lemak tak jenuh yang tinggi, yang sangat bermanfaat bagi orang dengan riwayat kolesterol dan penyakit jantung. Terdapat sedikit perbedaan kandungan gizi antara tepung terigu dan tepung dedak, diantaranya :

TABEL 1.1
PERBANDINGAN KANDUNGAN GIZI TEPUNG GANDUM DAN
TEPUNG BEKATUL (per100 GRAM)

NO	KANDUNGAN GIZI	TEPUNG GANDUM	TEPUNG BEKATUL
1.	Karbohidrat	77,3g	54,6g
2.	Lemak	1,3g	14,8g
3.	Protein	8,9g	12,6g
4.	Kalsium	16mg	32mg
5.	Energi	365 kkal	275 kkal

Sumber : (Organisasi.org)

Berdasarkan tabel di atas, terdapat sedikit perbedaan kandungan protein gluten di dalam pembuatan *churros*. Oleh karena itu, penulis akan memakai tepung bekatul menjadi pengganti tepung terigu pada penelitian kali ini. sebagai akibatnya penulis ingin mengganti tepung terigu menggunakan tepung dedak karena penulis ingin mengembangkannya sebagai jajanan kekinian, mengikuti trend dan memperkenalkan bekatul yang digandrungi masyarakat Indonesia. Berdasarkan hal tersebut, peneliti akan melakukan eksperimen dan menyebarkan kuesioner untuk mengetahui apakah panelis menyukai produk eksperimen.

Penulis melakukan tiga percobaan pembuatan adonan *churros* tepung bekatul. Dalam uji coba pembuatan *churros* peneliti membuat *churros* dengan bahan dasar 100% tepung terigu, 75% tepung dedak, dan 100% tepung bekatul. Menurut hasil pra percobaan, *churros* yang mengandung 100% tepung bekatul memiliki warna kecoklat dari bekatul itu sendiri. Penggunaan tepung bekatul 100% tidak hanya mempengaruhi penampilan, tetapi juga mempengaruhi tekstur,

aroma dan rasa dari *churros* yang akan menjadi ciri khas tersendiri . Dari hasil ketiga percobaan, salah satu produk yang penulis pilih untuk dijadikan produk penelitian adalah gorengan menggunakan tepung bekatul 100%, dan 75%. Aroma serta rasa inilah yang menjadi alasan penulis menggunakan tepung bekatul 100% dan 75%.

B. Pertanyaan Penelitian

Berdasarkan pemaparan latar belakang yang sudah di teliti oleh penulis,

penulis berfokus pada point-point masalah sebagai berikut :

1. Bagaimana rasa dari *churros* yang menggunakan tepung bekatul berbanding dengan rasa *churros* yang menggunakan tepung terigu?
2. Bagaimana tekstur dari *churros* yang menggunakan tepung bekatul berbanding dengan tekstur *churros* berbahan dasar tepung terigu?
3. Bagaimana bentuk penampilan dari *churros* yang menggunakan tepung bekatul berbanding dengan penampilan dari *churros* dasar tepung terigu?

C. Tujuan Penelitian

Tujuan yang akan dicapai oleh penulis dalam penelitian kali ini adalah :

1. Ingin mengetahui tampilan *churros* berbahan dasar tepung bekatul.
2. Ingin mengetahui tekstur *churros* dengan topping tepung bekatul.
3. Ingin memperoleh hasil analisa rasa dari *churros* berbahan dasar tepung bekatul.

D. Metode Penelitian dan Teknik Pengumpulan Data

1. Metode Penelitian

Dalam riset ini penulis memakai tata cara riset eksperimen. Bagi (sugiyono, 20182) tata cara riset eksperimen metode penelitian yang digunakan

untuk menemukan efek tertentu pada orang lain di bawah kondisi terkendali. Oleh sebab itu, penulis mengubah tepung terigu memakai tepung bekatul dalam pembuatan *churros*.

2. Prosedur Pendekatan Pengembangan Produk

Untuk memperbedalam pengembangan produk, maka penulis melakukan beberapa prosedur diantaranya :

1. Mencari sebagian sumber ilmiah menimpa komoditi produk yang ini di peruntukan bahan eksperimen penulis.
2. Memastikan produk yang hendak jadi pembandingan memakai bahan bawah tepung terigu dengan produk Eksperimen menggunakan bahan bawah tepung bekatul.
3. Menentukan formula dengan standar yang pas serta cocok dengan produk yang hendak di eskperimenkan. Pada eksperimen kali ini pembuatan produk pembandingan serta eksperimen bersama menjajaki tahap- tahap cocok dengan formula yang telah penulis tentukan.
4. Mentukan alat-alat dan bahan-bahan yag diperlukan saat pembuatan produk.
5. Melalukan percobaan beberapa kali untuk mementu kan hasil yang maksimal.
6. Melakukan penelitian obverasi tentang perbedaan yang terdapat dalam produk pembandingan dan eksperimen melalui media dokumentasi.
7. Melaksanakan evaluasi panelis dengan metode menyebarkan angket buat mengatahui perbedaan rasa, tekstur serta penampilan antara produk pembandingan serta eksperimen.

8. Melaksanakan pengolahan informasi yang sudah didapat dengan menjajaki prosedur- prosedur yang sudah dicoba analisa sebelumnya.

3. Teknik Pengumpulan Data

Dari *point* ini, peneliti mengobservasi, memahami dan melakukan bentuk kajian atas teknik untuk mengumpulkan data sebagai berikut :

A. Studi Kepustakaan

Studi kepastakan merupakan sebuah teknik yang dilakukan dalam mengumpulkan sebuah data – data yang diperlukan dengan mengadakan studi reuiu atas kumpulan informasi yang tercantum di buku atau catatan atau bentuk literatur lainnya yang memiliki kaitannya atas permasalahan studi untuk dipecahkan . (Nazir, 1988) Maka penulis mengkaji informasi dan data-data dengan cara membaca melawati artikel dan buku-buku mengenai produk yang penulis ingin lakukan penelitian.

B. Obvervasi

Obvervasi ialah pengamatan serta pencataan secara sistematis terhadap unsur- unsur yang terlihat dalam sesuatu indikasi pada objek riset (widoyoko, 2014). Penulis memakai riset obvervasi buat mengamati serta mencatat mengenai perbandingan rasa, tekstur serta penampilan dari churros berbahan basar tepung bekatul.

C. Kuisoner

Kuisoner ialah metode pengumpulan informasi yang dicoba dengan metode memeberi seperangkat persoalan ataupun pernyataan secara tertulis kepada responden buat dijawabnya (sugiono, Pengertian Kuisoner, 2005)

Penulis memakai tata cara riset kuisioner buat uji dengan hedonik, adalah sebuah bentuk uji analisis yang menggunakan bentuk sensori organoleptic untuk mengetahui perbandingan mutu sebagian produk sejenis dengan metode memberika penilaian ataupun skor terhadap sesuatu produk.

D. Dokumentasi

Dokumentasi merupakan salah satu metode yang bisa dicoba riset buat menemukan cerminan dari sudut pandang subjek lewat sesuatu media tertulis serta dokumen yang lain yang ditulis oleh subjek bersangkutan. (djaelani, 2013)
Penulis memakai tata cara penelitan dokumentasi buat penulis memperoleh dokumen- dokumen yang tidak didapatkan di dalam penelitian obvervasi.

E. Uji Panelis

Uji organoleptik atau evaluasi sensoris adalah pengukuran dan analisis penglihatan, rasa, dan Indera penciuman, perabaan, dan reaksi yang menjelaskan hasil dari proses persepsi yang dilakukan oleh manusia dapat juga disebut sebagai anggota kelompok sebagai alat ukur (Adawiyah, 2010) . Uji panelis yang dilakukan bertujuan untuk mengetahui tampilan, rasa, dan tekstur pada penelitian yang akan dilakukan, penulis memilih uji panelis berupa kuesioner.

Menurut Sedarmayanti (2011) sampel acak sederhana adalah ialah proses pemilihan suatu unit sampel dari suatu populasi sedemikian rupa sehingga setiap unit sampel dalam populasi tersebut mempunyai kesempatan yang sama untuk dipilih sebagai sampel, serta Ketahuilah sebelum pemilihan dilakukan. Sampel yang akan diambil sebanyak 30 orang. kuesioner lalu dibagikan kepada masyarakat sekitar sesuai dengan jenis kelamin, yaitu laki-laki dan perempuan , serta usia yang sudah ditentukan, yaitu remaja usia 10 hingga 17 hingga dewasa

45 tahun. hasil kuisisioner akan menentukan kelayakan produk percobaan untuk dikonsumsi. Penulis akan memberikan produk uji coba serta produk pembandingan bagi warga sekitar yang pernah memakan *churros* sebelumnya. Pemilihan panelis akan dilakukan secara acak, dan penulis akan melakukan wawancara singkat dengan panelis untuk mengetahui apakah panelis pernah makan *churros*. berikut ini merupakan rumus buat menentukan sampel yg akan diambil.

$$n = \frac{N}{1+N(e)^2}$$

Keterangan :

n = jumlah sampel

N = jumlah populasi

e = tingkat kekeliruan pengambilan sampel yang dapat ditolerir (0.1)

Contoh :

Diket : $N = 50$

Ditanya : $n = ?$

$$\text{Jawab : } n = \frac{N}{1+N(e)^2} = \frac{50}{1+50(0,1)^2} = 25$$

4. Teknik Pengukuran Data dan Analisa

Uji hedonik merupakan suatu pengujian dalam analisa sensori organoleptik yang digunakan buat mengetahui besarnya mutu di antara sesuatu produk dengan membagikan skor ataupun riset. Prinsip dari uji hedonik merupakan panelis dimohon buat memberikan asumsi mengenai sesuatu produk, kemudian di informasi dengan metode memberian nilai ataupun skor. Untuk mengkaji sesuatu produk panelis konsumen terdiri 25 hingga 100 orang. Uji hedonik kali ini mencakup 3 aspek yaitu rasa, tekture serta penampilan.

Berikut adalah sebuah table untuk analisa data – data dari hasil penelitian yaitu :

TABEL 1.2
SKALA PENELITIAN

Jenis Skala	Nilai Skala
Tidak Suka	1
Kurang Suka	2
Suka	3
Cukup Suka	4
Sangat Suka	5

Sumber : (sugiono, skala penelitian, 2010)

Sesuai hasil perhitungan yang dianalisis oleh penulis, kemungkinan hasil rata-rata minimum yang diberikan oleh panelis ialah 1, serta maksimum yang diberikan oleh panelis adalah lima. kesimpulan yang dapat diambil dapat dicermati dari tabel dengan cara menghitung mean. di bawah ini merupakan rumus yang akan digunakan untuk menghitung mean:

$$\bar{x} = \frac{\sum f(x)}{N}$$

N

Keterangan

\bar{x} = rata – rata

$\sum f(x)$ = jumlah frekuensi dikali dengan nilai

n = jumlah panelis

Untuk mengetahui hasil akhir dari total skor yang didapatkan panelis. Dibutuhkan tabel interval dengan rumus sebagai berikut:

$$\text{Interval} = \frac{\text{Nilai maksimum} - \text{Nilai minimum}}{\text{Jumlah jenis skala}} = \frac{4}{5} = 0,8$$

Berdasarkan jumlah hasil yang di dapatkan. Terdapat kriteria untuk masing-masing penilai, sebagai berikut :

TABEL 1.3
KRITERIA PENILAIAN

Ketentuan skala	Penjabaran dari skala
1- 1,8	Tidak suka Tidak lembut / Tidak menarik
1,9 – 2,6	Kurang suka/ Kurang lembut/Kurang menarik
2,7 – 3,4	Rasa yang cukup baik/ Cukup lembut / Cukup menarik
3,5 – 4,2	Rasa yang baik/ Lembut/Menarik
4.3- 5	Sangat baik/ Sangat lembut/ Sangat Menarik

Keterangan :

- 1 – 5 : Angka yang menunjukkan kualitas rasa, tekstur, dan penampilaan
- Frekuensi : Jumlah dari salah satu kriteria produk yang sudah panelis berikan
- n : Responden
- Total : Jumlah akhir dari panelis

Pengumpulan data yang digunakan peneliti adalah statistik deskriptif, yaitu ilmu yang mempelajari bagaimana data dikumpulkan, dikelola, dianalisis, dan

kesimpulan dianalisis dari karakteristik sampel yang diamati (Sulaiman dan Kusherdyana, 2016). Rumus ini menampilkan nilai rata-rata dalam bentuk tabel. Hitung rata-rata dengan menggunakan rumus berikut.

$$\text{Mean} = \frac{\text{jumlah frakuensi} \cdot \text{Nilai panelis}}{\text{jumlah banyaknya panelis}}$$

E. Lokasi dan Waktu Penelitian

1. Lokasi Penelitian

A. Penulis akan melakukan penelitian di tempat tinggal yaitu di JL.

Alinda Kencana B1 lok H5 no.2, Kaliabang tengah, Bekasi Utara dan di rumah indekos penulis yang beralamat di jl. Setiabudhi no.161 F. Kel Gegerkalong, Sukasari. Kota Bandung.

B. Penulis akan menyebarkan angket di area dekat di rumah indekos penulis yang beralamat di jl. Setiabudhi no.161 F. Kel Gegerkalong, Sukasari. Kota Bandung.

2. Waktu Penelitian

Periode penelitian dilakukan pada bulan September hingga bulan Desember.

3. Uji Panelis

Penulis akan memberikan kuesioner di tempat tinggal yaitu di jl. Setiabudhi no.161 F. Kel Gegerkalong, Sukasari. Kota Bandung.